



Città di Saluzzo

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

Il presente regolamento è stato:

- **Approvato** con deliberazione del Consiglio Comunale n. 101 del 14.11.1995.
- **Modificato** con deliberazione del Consiglio Comunale n. 85 del 30.06.1997.
- **Modificato** con deliberazione del Consiglio Comunale n. 107 de 29.09.1997.
- **Modificato** con deliberazione del Consiglio Comunale n. 89 del 27.11.2008.
- Le **modifiche** apportate con deliberazione del Consiglio Comunale n. 89 del 27.11.2008 (modifiche all'Art. 186) sono state approvate con successiva deliberazione del Consiglio Comunale n. 66 del 4.8.2009

TITOLO I

OBIETTIVI GENERALI

CAPO I

FINALITÀ E COMPETENZE

Art. 1

Compiti e scopi

1. Il Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandola alle particolari condizioni locali.
2. Per quanto non compreso nel Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni e nelle altre normative emanate dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.
3. Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di particolare recepimento.

Art. 2

Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

1. Le funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, non espressamente attribuite allo Stato, alla Regione e alla Provincia sono esercitate dai Comuni singoli ed associati tramite l'Azienda USL territorialmente competente. Inoltre:
 - i provvedimenti derivanti da poteri autorizzativi, prescrittivi e di concessione nella materia sono di competenza del Sindaco, il quale si avvale dei Servizi dell'Azienda USL per l'attività istruttoria;
 - per le ordinanze di carattere contingibile e urgente, il Sindaco si avvale direttamente dei presidi delle Aziende USL, dandone avviso all'Amministratore Straordinario.

TITOLO II

MALATTIE INFETTIVE

CAPO I

PROFILASSI

Art. 3

Vaccinazioni

1. Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e Regolamenti.
2. Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del medico responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.
3. L'Ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Servizio dell'Azienda USL territorialmente competente, incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al Servizio, l'elenco corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.
4. Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo ed ogni altra collettività, anche privata, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'Azienda USL in cui risiede, di essere stato sottoposto in modo corretto alle vaccinazioni obbligatorie.
5. I Direttori delle scuole, istituti ed altre collettività anche private che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.
6. In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e successive integrazioni, gli esercenti di attività lavorative ivi previste, devono curare che vengano sottosti a vaccinazione antitetanica i lavoratori dipendenti.
7. Se le vaccinazioni vengono eseguite a cura dell'esercente di attività lavorative, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami, sia trasmessa al servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL nel cui territorio ha sede l'insediamento produttivo che provvederà a darne notizia al servizio di Igiene e Sanità Pubblica delle Aziende USL di residenza dei lavoratori.
8. Copia della documentazione dovrà essere conservata presso il luogo di esercizio dell'attività.
9. Il medico incaricato della vaccinazione, deve provvedere in proprio alla trasmissione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL nel cui territorio è installato l'insediamento produttivo,

dei dati relativi a ciascun lavoratore vaccinato secondo quanto prescritto al punto che precede.

10. Tutti i sanitari che eseguano vaccinazioni a qualsiasi titolo, ne danno comunicazione, per iscritto, al Servizio dell'Azienda USL incaricato dell'esecuzione della vaccinazione, per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino adoperato e il nome della ditta produttrice, il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza.
11. Ai fini della prevenzione delle complicanze causate da vaccinazioni, a cura dell'Azienda USL verranno predisposti ed attuati progetti di informazione rivolti alla popolazione, alle persone da vaccinare e alle persone a contatto. I citati progetti assicureranno una corretta informazione sull'uso dei vaccini, sui possibili rischi e complicanze.

Art. 4

Denuncia dei casi di malattie infettive

1. Le denunce di malattie infettive prescritte dall'Art. 254 T.U.L.S. devono essere fatte pervenire tempestivamente al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL nel cui territorio si è manifestata la malattia per gli adempimenti profilattici di competenza.
2. Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio stesso.
3. La denuncia di malattia infettiva dovrà esser redatta su apposito modello regionale.
4. Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, ogni altra informazione utile.

Art. 5

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

1. 1. Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere alla adozione delle misure previste dalla circolare ministeriale 56/75 e sue successive modifiche ed ogni altra misura necessaria.

Art. 6

Disinfezione ambientale

1. La disinfezione ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica ad integrazione dei normali processi di sanificazione, è obbligatoria e gratuita.
2. Ogni qualvolta sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, viene eseguita la disinfezione straordinaria di Istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Art. 7

Vendita e affitto di abiti e accessori usati

1. È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione e disinfestazione secondo le modalità stabilite dalla Autorità sanitaria a carico dell'interessato.
2. Sono esenti dai trattamenti di bonifica e dalla disinfezione gli abiti che siano sottoposti a lavatura a secco, mediante trattamento con solventi clorurati o altri prodotti equivalenti e successiva essiccazione a caldo.

TITOLO III

DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE

CAPO I

ACQUA POTABILE

Art. 8

Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua

1. L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità, così come previsto dal T.U. LL.SS. 1265/1936, dal D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 e dal D.M. 26 marzo 1991.
2. L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile in assenza di idoneo impianto di potabilizzazione deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali.

Art. 9

Schedario delle fonti di approvvigionamento

1. Presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'Azienda USL.

Art. 10

Contenuto dello schedario

1. Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:
 - a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo

sfruttamento rilasciata dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile;

- b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il Laboratorio di Sanità Pubblica e l'ente gestore dell'acquedotto;
- c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:2000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
- d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata, al consumo teorico minimo e all'uso cui viene destinata l'acqua emunta;
- e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

Art. 11

Fonti di approvvigionamento in disuso

1. Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica propone al Sindaco di ingiungere al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, alla chiusura mediante:
 - a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
 - b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
 - c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento.Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Art. 12

Fonti non autorizzate

1. Qualora si tratti invece di una fonte attiva che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, purché in possesso dei requisiti, a giudizio del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, previsti dal presente Regolamento.

Art. 13

Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

1. Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

Art. 14

Caratteristiche costruttive

1. I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare con la prima fenestrazione al di sotto di una fascia di terreno impermeabile e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

Art. 15

Parte superficiale del pozzo

1. La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonchè dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

Art. 16

Testata del pozzo

1. La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro ($\varnothing$ 1 pollice) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina.
2. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato ($\varnothing$ 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

Art. 17

Pozzi a scavo

1. Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

Art. 18

Pozzi attingenti a falde sovrapposte

1. Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati

e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.

2. Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

Art. 19

Rubinetto per prelievi

1. Subito dopo l'uscita della fonte deve essere derivato un rubinetto per il prelievo dei campioni.

Art. 20

Installazione di contatori

1. I proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, di cui all'Art. 7 della legge 319/76, devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita della fonte prima di ogni derivazione, di un contatore regolarmente sigillato e controllato.

Art. 21

Lettura del contatore

1. Trimestralmente o, comunque, almeno semestralmente i proprietari di cui al precedente articolo devono provvedere alla lettura della quantità di acqua emunta ed alla registrazione dei valori e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore nonché dei dati per la identificazione della fonte.
2. Il valore calcolato viene trasmesso all'Ufficio Comunale competente ai fini della applicazione delle tariffe di cui agli artt. 17 e 18 della legge 319/76.

Art. 22

Protezione delle captazioni da acque superficiali

1. Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

Art. 23

Misure dei livelli statici

1. Con periodicità trimestrale il gestore del pozzo provvede ad eseguire la misura dei livelli statici e ad inviare l'esito al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mese sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M..

3. La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possono influenzare il livello stesso.

Art. 24

Trattamenti di potabilizzazione

1. Allorchè vengono usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.
2. I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
3. Il livello ottimale del cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg./l. e 0,2 mg./l. e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg./l., mentre nei punti di immissione nella vasca di carico non deve superare 0,4 mg./l..

Art. 25

Flocculazione

1. Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, deve essere opportunamente accertato il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.
2. Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

Art. 26

Accesso alle strutture

1. Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle Aziende USL devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.
2. Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registi e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

Art. 27

Segnalazione di variazioni

1. I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità

Pubblica, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

Art. 28

Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

1. Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

Art. 29

Documentazione da presentare

1. Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione delle opere di presa, i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.
2. In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.
3. Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

Art. 30

Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto

1. Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

Art. 31

Parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica

1. Deve inoltre, essere richiesto apposito parere al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del responsabile del Servizio e del Laboratorio di Sanità Pubblica.

Art. 32

Campionamento

1. Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal Laboratorio di Sanità Pubblica a richiesta e, comunque, in collaborazione con il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il Laboratorio di Sanità Pubblica, con fonogramma urgente, informa il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

Art. 33

Controlli di fonti di approvvigionamento private

1. Le analisi di controllo di fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite a carico del proprietario con periodismo almeno trimestrale secondo protocolli di analisi disposti dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 34

Analisi e comunicazione degli esiti

1. Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti sfavorevoli, il Laboratorio di Sanità Pubblica deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito delle analisi.

Art. 35

Registrazione degli esiti

1. I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 36

Giudizio di potabilità

1. Il giudizio di potabilità è di competenza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica che ha eseguito l'analisi.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri

organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica al Sindaco del Comune interessato.

Art. 37

Acqua non usabile

1. Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica la potabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

Art. 38

Acqua non potabile

1. Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che venga sospeso l'uso.
2. Qualora la rimozione delle cause di inquinamento risultasse impossibile dovrà essere apposta alla fonte di approvvigionamento idonea segnalazione di non potabilità.

Art. 39

Conservazione degli esiti

1. Presso il Laboratorio di Sanità Pubblica e presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica devono essere conservati i risultati delle analisi effettuate.

CAPO II

INQUINAMENTO DELL'ARIA

Art. 40

Ambito della disciplina

1. Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati, gli stabilimenti industriali, artigianali e commerciali e qualsiasi attività che

possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire pregiudizio per la salute, danno per i beni pubblici o privati, per le colture agricole, per la flora e la fauna in genere.

Art. 41

Impianti termici civili

1. Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni degli articoli che seguono. Tutti gli impianti termici devono essere realizzati in locali igienicamente idonei ad uso esclusivo.

Art. 42

Focolari

1. Qualora un focolare sia condotto in modo da dar luogo a produzione di gas, vapori o polveri che possono generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.
2. Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare e che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

Art. 43

Deficienze strutturali degli impianti

1. Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

Art. 44

Caratteristiche dei camini

1. Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'Art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
2. Per i camini inseriti o inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente

dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

3. I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

Art. 45

Innalzamento dei camini

1. Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinanti emessi, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica propone l'opportuno innalzamento, salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco.
2. Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

Art. 46

Ordinanze contingibili ed urgenti

1. In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare gli inconvenienti stessi con ordinanza contingibile ed urgente.

Art. 47

Altre attività

1. L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri o emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini e danni a beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo o la molestia.
2. Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL (dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità (Art. 217, T.U. LL.SS.).

Art. 48

Camini di impianti termici

1. I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea

dispersione e diluizione degli inquinati emessi anche a valle degli impianti di abbattimento.

2. L'altezza comunque è determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Art. 49

Impianti di abbattimento

1. Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi industriali.
2. Gli impianti di abbattimento di nuova installazione non possono essere messi in esercizio ed autorizzati fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.
3. L'inosservanza di tale prescrizione comporta la fermata del relativo impianto tecnologico, stabilito con relativo provvedimento sindacale su proposta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
4. Gli scarichi liquidi degli impianti di abbattimento, esistenti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento, non conformi alle norme vigenti, devono essere adeguati alle stesse nei modi e nei tempi previsti dalla legge.

Art. 50

Sistemi di lavaggio e pulizia

1. Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasformazione, deposito, ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornaliera, al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

Art. 51

Divieto di combustione all'aperto

1. È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione artigianale e industriale e di rifiuti di ogni genere, ad eccezione di sterpaglie, rami e scarti di potatura.

Art. 52

Veicoli a motore

1. I veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.
2. Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione nazionale.

3. È fatto divieto lasciare in sosta veicoli con il motore in funzione.

Art. 53

Impianti a gas di uso domestico

1. Gli impianti a gas di uso domestico devono essere installati secondo le norme C.I.G..

CAPO III

VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITA' LAVORATIVE

SEZ. I

NORME GENERALI

Art. 54

Attività sottoposte a vigilanza

1. È sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

Art. 55

Specificazione

1. Sono altresì oggetto di vigilanza sanitaria:
 - gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
 - le attività che implicino l'uso continuo e subcontinuo di videotermini ed esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
 - le attività a domicilio come definite all'Art. 1 della legge 877 del 18 dicembre 1973;
 - le attività agricole e zootecniche come definite dall'Art. 49 del 10 marzo 1956, n. 303.

SEZ. II

PROGETTAZIONE

Art. 56

Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare gli esistenti dovrà, all'atto della domanda di concessione edilizia allegare alla documentazione richiesta dall'Ufficio Tecnico Comunale anche il certificato di compatibilità rilasciato dal competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, ai sensi dell'Art. 48 della Legge Regionale n. 56/77 e successive modifiche e integrazioni, qualora trattasi di insediamenti classificabili nella I o II classe degli elenchi delle industrie insalubri di cui all'Art. 216 T.U.LL.SS. e successive modificazioni.

Art. 57

Trasmissione della pratica

1. L'Ufficio Tecnico Comunale, una volta istruita la pratica ed acquisito - nei casi di insediamenti classificabili nella I e II classe - il certificato di compatibilità di cui al precedente articolo, inoltra la pratica al Sindaco per i successivi provvedimenti.

Art. 58

Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità

1. Ad ultimazione dei lavori dovrà essere presentata al Sindaco domanda di rilascio del certificato di abitabilità/agibilità/usabilità corredata di autodichiarazione del Direttore dei Lavori redatta secondo le modalità indicate al punto 1, Art. 4, del D.P.R. 22 aprile 1994, n. 425. Il Sindaco rilascia il certificato e dispone i controlli secondo i tempi e le modalità previste dai punti 1 e 2 del citato articolo 4, D.P.R. 425/94.

Art. 59

Comunicazione parere ex Art. 48, D.P.R. 303/56

1. Per quelle aziende che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui all'Art. 56 varrà quale notifica ai sensi dell'Art.48, D.P.R. 303/56.
2. Il Servizio di Igiene e Sicurezza dei Lavoratori comunicherà autonomamente, entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione all'azienda il parere di cui all'Art. 87.

Art. 60

Inizio attività

1. Le lavorazioni non potranno iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità/usabilità.

Art. 61

Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazioni, concessioni edilizie

1. Le Unità Produttive, come definite nelle Norme Generali, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali dovranno richiedere al Sindaco l'abitabilità/agibilità/usabilità dell'insediamento presentando la documentazione di cui all'Art. 56.

Art. 62

Autorizzazione del Sindaco

1. È facoltà del Sindaco analogamente a quanto descritto nel paragrafo precedente, concedere l'agibilità/abitabilità/usabilità di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali e dei Servizi delle Aziende USL competenti.

Art. 63

Insediamenti in attività

1. Per quelle aziende già in attività che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui all'Art. 56 è obbligatoria.

Art. 64

Revisione abitabilità/agibilità/usabilità

1. Le unità produttive, come definite alle Norme Generali, che non abbiano già ottenuto il permesso di agibilità/abitabilità/usabilità come previsto dalle presenti norme dovranno, entro 90 giorni dall'accoglimento delle stesse da parte del Consiglio Comunale, presentare domanda in bollo di revisione della concessione di agibilità/abitabilità/usabilità dei locali sentito il parere dei Servizi delle Aziende USL competenti che, eventualmente potranno proporre alla Giunta Comunale l'assegnazione dell'insediamento produttivo alla competente classe dell'elenco delle industrie insalubri.

SEZ. III
CARATTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI DESTINATI AD
ATTIVITA' PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE

Art. 65

Termocoibentazione, protezione dall'umidità

1. I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità.
2. I locali di lavoro devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che vi si svolga.

Art. 66

Sistemazione aree esterne

1. L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm. 70. Se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

Art. 67

Isolamento dei pavimenti

1. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno delle unità produttive, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm. 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm. 40.
2. Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.
3. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

Art. 68

Caratteristiche dei locali di lavoro

1. I locali destinati ad attività produttive come definite alle Norme Generali ed i locali accessori, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal Titolo II del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dal Titolo II del D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547.

Art. 69

Deroga sulle altezze

1. In deroga al precedente articolo ma in applicazione del D.M. 1 luglio 1975, l'altezza interna dei locali adibiti ad ufficio, mensa, refettorio, spogliatoio, camera di medicazione, non dovrà essere inferiore a m. 2,70.

Art. 70

Superficie aero-illuminante

1. La superficie aero-illuminante dei locali destinati ad attività produttiva non dovrà essere inferiore a 1/6 della superficie del pavimento.
2. Per i locali accessori e gli uffici tale rapporto potrà essere ridotto a 1/8.

Art. 71

Trasporto interno

1. Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

Art. 72

Dotazione di servizi igienici

1. I servizi igienici devono essere interni all'edificio dove si svolge l'attività, accessibili dall'interno ed in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di privacy e confort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.
2. In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo.
3. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.
4. Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno ed un locale spogliatoio distinto per sesso.

5. La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno oltre 30 addetti, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.
6. Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà provvedere un ulteriore gabinetto.
7. Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti un adeguato numero di orinatoi.
8. I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

Art. 73

Caratteristiche dei servizi igienici

1. Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq. 1; l'antibagno di superficie minima di mq. 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq. 5.
2. I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove si dimostra una impossibilità tecnica alla prima soluzione.
3. I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.
4. Le pareti dei servizi igienici (latrina antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m. 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.
5. I servizi igienici potranno comunicare con gli spogliatoi ed i locali di produzione solamente se separati a tutta altezza da questi e se dotati di idonea aerazione naturale o forzata.

Art. 74

Spogliatoi

1. Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq. 10 e comunque non meno di 1 mq. per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento; devono avere regolamentare aero-illuminazione naturale.

Art. 75

Caratteristiche spogliatoi

1. Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; quando si effettuino lavorazioni insudicianti dovrà essere prevista

almeno una doccia con antibagno in relazione a dieci utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore.

Art. 76

Mense e refettori

1. Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e dei refettori si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.
2. Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

Art. 77

Distributori automatici di alimenti

1. Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e/o gas e/o vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

Art. 78

Locali sotterranei e semi-sotterranei

1. I locali sotterranei e semi-sotterranei, fatti salvi i disposti di cui all'Art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, per essere adibiti a qualunque tipo di attività produttiva dovranno possedere i requisiti di cui all'Art. 219 della parte edilizia del presente Regolamento.
2. Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

Art. 79

Laboratori in civili abitazioni

1. Nei laboratori installati all'interno di stabili destinati prevalentemente a civile abitazione, qualsiasi operazione che possa provocare lo sviluppo di emanazioni comunque moleste, deve essere praticata in modo che le stesse siano captate nel punto di produzione ed esalate secondo le norme di cui all'Art. 219 del presente Regolamento.
2. Tutte le fonti di rumorosità devono essere isolate e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento superiore di 1/3 a quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

Art. 80

Possibilità di deroghe

1. Nelle aziende esistenti dove non venissero rispettate le disposizioni sopraelencate potranno essere autorizzate dal Sindaco sentito il parere del medico responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica soluzioni alternative, idonee alla tutela dei lavoratori e del vicinato, previa la dimostrazione dell'impossibilità tecnico funzionale e/o strutturale al rispetto delle norme sopramenzionate.

SEZ. IV

ATTIVITÀ PRODUTTIVE A DOMICILIO

Art. 81

Caratteristiche dei locali

1. I locali nei quali è svolto lavoro a domicilio, come definito dalla legge 18 dicembre 1973, n. 877, anche se costituiscono parte integrante dell'abitazione del lavoratore a domicilio, devono:
 - a) rispondere a tutte le caratteristiche prescritte dal vigente Regolamento per i locali ad uso produttivo, non essere usati per cucina o camera da letto, ed in genere per prepararvi cibi e/o dormirvi quando le caratteristiche delle materie da usare o per le particolarità delle lavorazioni da svolgere, possa a giudizio dei Servizi delle Aziende USL competente, derivarne anche indirettamente molestia o nocumento alle persone.
 - b) avere pavimenti ben connessi, che possano essere frequentemente e completamente puliti, in modo che non possano accumularvi polveri o scarti di lavorazione.

Art. 82

Lavorazioni non ammesse

1. Nei locali anzidetti non potranno comunque essere svolte lavorazioni che possano essere causa di molestia agli occupanti od ai vicini sotto forma, ad esempio, di rumore o vibrazioni, odori sgradevoli, esalazioni tossiche, qualsiasi sia la loro concentrazione; liberazione di pulviscolo di qualsiasi natura di quantità molesta; infestazioni parassitarie (ad esempio per lavorazioni di piume o peli non sterilizzati); irradiazione termica localizzata su pareti divisorie, irradiazioni ottiche irritanti (raggi ultravioletti, ecc.); oppure lavorazioni che possano presentare pericolo di incendio o di scoppio.
2. Del pari, gli attrezzi, gli utensili, le macchine di cui dispone il lavoratore a domicilio, devono essere sempre in condizioni di perfetta manutenzione al fine di evitare pericoli per lo stesso lavoratore o per i suoi familiari.

3. In ogni caso, su proposta del medico responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e di regola con l'indicazione delle opportune soluzioni tecniche, il Sindaco potrà adottare provvedimenti specificatamente tesi a rimuovere le cause di molestia o di pericolo e, se il caso, a evitare la continuazione del lavoro a domicilio.

CAPO IV RUMORE

Art. 83

Campo d'applicazione

1. Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da rumore, sia come disturbo alla quiete del privato cittadino, sia in senso lato come fattore in grado di influire sulla qualità degli ambienti di vita.
2. La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.
3. Il presente Regolamento è stato preparato tenuto conto del D.P.C.M. 1 marzo 1991 (G.U. 8 marzo 1991, n. 57) e della Legge 26 ottobre 1995, n. 447, a cui comunque è opportuno far riferimento per una valutazione globale dell'inquinamento acustico ambientale.

Art. 84

Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento

1. Ai fini della valutazione dell'inquinamento da rumore il territorio viene suddiviso nelle seguenti zone:
 - a) zone di classe I - Aree particolarmente protette - aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: zone ospedaliere, scolastiche, aree destinate al riposo e allo svago, aree residenziali rurali, aree di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.;
 - b) zone di classe II - Aree destinate ad uso prevalentemente residenziale - aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali;
 - c) zone di classe III - Aree di tipo miste - aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali; aree rurali interessate da attività che impiegano macchine operatrici;
 - d) zone di classe IV - Aree di intensa attività umana - aree urbane interessate da intenso

traffico veicolare, con altra densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; aree portuali; aree con limitata presenza di piccole industrie;

e) zone di classe V - Aree prevalentemente industriali - aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni;

f) zone di classe VI - aree esclusivamente industriali - aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

Art. 85

Individuazione della zona

1. Ubicazione del punto disturbato: il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, tenuto conto della suddivisione in zone del Comune interessato, stabilisce in quale delle zone sopra elencate si trova il punto disturbato.

Art. 86

Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso

1. Le ore giornaliere sono suddivise in due periodi diurno e notturno. Rispettivamente dalle ore 6,00 alle ore 22,00, e dalle ore 22,00 alle ore 6,00.

Art. 87

Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso

1. Esclusivamente durante il periodo diurno, si prende in considerazione la presenza di un rumore a tempo parziale nel caso di persistenza del rumore stesso per un tempo totale non superiore ad un'ora. Qualora il rumore a tempo parziale sia compreso tra 1 h e 15 minuti il valore del rumore ambientale misurato in $Leq(A)$ dev'essere diminuito di 3 dB(A); qualora sia inferiore a 15 minuti il $Leq(A)$ dev'essere diminuito di 5 dB(A).

Art. 88

Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore

1. In tabella 1 sono riportati i livelli massimi di rumore ambientale ammessi (Leq), espressi in dB(A).

Tabella 1 - Livelli massimi di rumore ambientale ammessi

Classi di destinazione d'uso del territorio	Diurno	Notturmo
I - Aree particolarmente protette	50	40
II - Aree prevalentemente residenziali	55	45
III - Aree di tipo misto	60	50
IV - Aree di intensa attività umana	65	55
V - Aree prevalentemente industriali	70	60
VI - Aree esclusivamente industriali	70	70

2. I Comuni hanno facoltà di deroga rispetto ai livelli massimi riportati in tabella per le attività temporanee, quali cantieri edili, manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, ecc., attraverso apposita autorizzazione.

Art. 89

Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso

1. Per questo tipo di valutazione, con esclusione della classe VI, oltre ai valori limite sopra riportati, viene stabilito un criterio differenziale basato sul confronto tra l'Lv del rumore ambientale e l'Lv del rumore residuo, in relazione alle loro caratteristiche di variabilità.
2. Per le zone I, II, III, IV, V, la differenza tra il livello del rumore ambientale e il livello del rumore residuo, misurati all'interno degli ambienti abitativi a finestre aperte, non deve superare i 5 dB(A) durante il periodo diurno e i 3 dB(A) nel periodo notturno.
3. Il criterio differenziale non viene applicato qualora l'Lv di rumore ambientale, misurato a finestre chiuse, sia inferiore a 40 dB(A) durante il periodo diurno e a 30 dB(A) durante il periodo notturno, in quanto livelli ambientali ritenuti accettabili.
4. Il criterio differenziale non viene inoltre applicato qualora l'Lv ambientale sia superiore a 60 dB(A) durante il periodo diurno e a 45 dB(A) durante il periodo notturno.

CAPO V

VIBRAZIONI

Art. 90

Campo di applicazione

1. Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:
 - a) sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato;
 - b) sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.
2. La valutazione dell'inquinamento da vibrazioni si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

Art. 91

Modalità di misura

1. Come unità di misura viene assunto il valore medio efficace (R.M.S.) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .
2. L'analisi in frequenza delle vibrazioni va effettuata in bande da 1/3 di ottava nel campo 1-80 Hz (estremi inclusi).
3. Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato, e deve essere rilevato il valore R.M.S. di accelerazione perpendicolare alla superficie vibrante. Ai fini della descrizione delle misure effettuate, si indica l'asse verticale, asse Z e il piano orizzontale piano xy.

Art. 92

Limiti massimi consentiti

1. I limiti dipendono:
 - a) dal tipo di insediamento;
 - b) dal periodo del giorno.
2. In tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base riportati in tabella 3 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).
3. Per i casi non contemplati si suggerisce di operare per analogia.

Tabella 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento,
del tipo di zona ed il periodo del giorno

Insediamento	Periodo	Fattore Moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale
Di particolare tutela (ospedali, ecc.)	Diurno	1	1
	Notturmo	1	1
Abitazioni e assimilati	Diurno	2	4
	Notturmo	1.4	1.4
Uffici e assimilati	Diurno	4	4
	Notturmo	4	4

4. In tabella 3 sono riportati i valori limite di base riferiti sia all'asse verticale che al piano orizzontale.

Tabella 3 - Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (R.M.S.) (m/s ²)
	Asse Z - Piano xy
1.00	3.5E -03
1.25	3.5E -03
1.60	3.5E -03
2.00	3.5E -03
2.50	3.8E - 03
3.15	4.0E - 03
4.00	4.3E - 03
5.00	4.5E - 03
6.30	4.7E - 03
8.00	5.0E - 03
10.00	6.3E - 03
12.50	7.8E - 03
16.00	1.0E - 02
20.00	1.2E - 02
25.00	1.6E - 02
31.50	1.9E - 02

CAPO VI
IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

SEZ. I
IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

Art. 93

Comunicazione preventiva

1. Nei casi di piantamenti posti a confine con insediamenti residenziali, per i trattamenti con principi attivi di I[^] e II[^] classe tossicologica, deve essere data comunicazione preventiva ai residenti. Tale comunicazione dovrà essere effettuata con mezzi idonei allo scopo.

Art. 94

Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
2. Devono essere apposte, durante il trattamento con presidi sanitari di I[^] e II[^] classe tossicologica e durante l'intervallo di agibilità, le segnalazioni del divieto di accesso a persone non addette ai lavori.
3. La distanza dalle abitazioni deve essere tale da evitare qualunque molestia anche in rapporto alle condizioni meteorologiche.
4. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.
5. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

Art. 95

Modalità di preparazione delle miscele

1. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.
2. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
3. I contenitori andranno raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.

Art. 96

Modalità di conservazione

1. Tutti i presidi sanitari devono essere conservati in appositi locali o armadi, da tenere chiusi a chiave.

Art. 97

Trattamenti post-raccolta

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione umana, durante il periodo di stoccaggio e conservazione al fine di migliorarne l'efficacia, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. Detta comunicazione deve contenere:
 - 2.1) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
 - 2.2) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
 - 2.3) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
 - 2.4) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.
3. Prima dell'emissione sul mercato di queste derrate alimentari dovrà essere avvisato il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica affinché disponga gli opportuni accertamenti.

Art. 98

Controllo e vigilanza

1. Al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, congiuntamente al Servizio Veterinario e alla Polizia Municipale, per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, perchè vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di aziende dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.
3. Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
4. Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.
5. In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune

interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

6. Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i Servizi dell'Azienda USL interessati.
7. Inoltre da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

TITOLO IV IGIENE EDILIZIA

CAPO I NORME GENERALI - PROCEDURE

Art. 99

Interventi sul patrimonio edilizio esistente

1. Ogni richiesta di intervento sul patrimonio edilizio esistente deve essere inoltrata al Sindaco completa della documentazione, e nel rispetto delle procedure previste dalle leggi vigenti e dalle norme del Regolamento Comunale Edilizio. Nel caso di risanamento o ristrutturazione anche parziale di edifici preesistenti, qualora sia dimostrata, previo parere del responsabile dell'Ufficio Tecnico Comunale, l'impossibilità di modifica di strutture esistenti e risulti altresì previo parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, che le opere progettate apportino comunque migliorie igieniche e risanamento, possono essere consentite dal Sindaco soluzioni anche difformi dalle norme del presente Regolamento. In considerazione della particolare tipologia costruttiva di edifici esistenti ubicati nei centri storici utilizzati a scopi commerciali o abitativi, è ammesso in fase di ristrutturazione o di variazione di destinazione d'uso, che l'altezza minima dei solai sia limitata a m. 2,55 a condizione che siano dotati quando necessario, di mezzi ausiliari di ventilazione ed illuminazione ritenuti idonei dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. La deroga di cui sopra si applica qualora non risulti tecnicamente possibile modificare le strutture esistenti.
3. Qualora si tratti di locali lavorativi (esclusi i locali commerciali) dovrà aversi comunque il rispetto delle norme legislative sull'Igiene del Lavoro.

Art. 100

Rilascio di autorizzazioni e concessioni

1. Il Sindaco provvede al rilascio dell'autorizzazione o della concessione edilizia, previo

parere del responsabile del Servizio di cui all'articolo precedente e sentita la Commissione edilizia.

2. Il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica o suo delegato rilascia il proprio parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'Art. 220 del T.U. LL.SS. n. 1265 del 1934.
3. Ai fini del rispetto dei termini di cui alla legge 94/82, il Sindaco provvede in tempo utile a sottoporre al parere dell'Azienda USL competente per territorio la documentazione. Per le domande di concessione relative ad insediamenti industriali e di attività produttive comprese negli elenchi di cui all'Art. 216 del T.U. LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, si applica l'Art. 48 della L.R. n. 56 del 5 dicembre 1977 e successive modificazioni.
4. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso a cui è destinato, oppure procedere a opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio vigente.
5. Contestualmente a tale domanda deve essere presentata, qualora occorra, quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli artt. 9 e 10 della legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni.
6. Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati e indicati:
 - la distanza da edifici circostanti se questa è inferiore a 30 m. (per edifici di nuova costruzione);
 - il sistema di approvvigionamento dell'acqua potabile;
 - il sistema di smaltimento dei liquami biologici;
 - il sistema di allontanamento dei rifiuti solidi urbani interni;
 - il sistema di riscaldamento con il numero di Kcal. della caldaia;
 - la destinazione dei singoli locali;
 - la coibentazione delle perimetrazioni e delle coperture;
 - la verifica del rapporto superficie fenestrata/ superficie pavimentata.
7. Potrà essere richiesta altra documentazione a giudizio del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL o suo delegato.
8. Per insediamenti di particolari caratteristiche comportanti problematiche di impatto ambientale potranno essere richieste indagini sulla entità di detto impatto con particolare riferimento all'acqua, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato ivi compreso il patrimonio architettonico, da effettuarsi a carico dei richiedenti.
9. Per gli insediamenti non abitativi, la domanda deve essere corredata anche da una relazione di tutte le attività che vi si intendono svolgere, dei singoli processi produttivi, delle materie prime impiegate, delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro e per il

vicinato anche in relazione al T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, artt. 216 e 217, alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e alla legge 10 maggio 1976, n. 319, nonché a tutta l'altra legislazione vigente.

Art. 101

Autorizzazioni d'uso

1. Nessuna costruzione può essere occupata senza autorizzazione d'uso rilasciata dal Sindaco.
2. Detta autorizzazione è altresì necessaria per l'occupazione di edifici che siano stati oggetto di interventi di:
 - ricostruzione;
 - ampliamento;
 - sopraelevazione;
 - restauro;
 - ristrutturazione edilizia o urbanae nei casi di mutamento di destinazione d'uso.
3. L'autorizzazione d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni generiche già previste in sede di approvazione della concessione od autorizzazione quando, previo parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale, per le rispettive competenze, risulti che la costruzione sia stata eseguita in conformità al progetto approvato e che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità.
4. L'autorizzazione d'uso abilita all'occupazione, ogni altra destinazione è soggetta inoltre alle preventive autorizzazioni previste da leggi o Regolamenti.
5. Le domande dirette a ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco che si avvale per gli opportuni accertamenti del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale secondo le rispettive competenze.

Art. 102

Strumenti urbanistici

1. Nel rispetto dei disposti dell'Art. 20, lettera F, legge 833/78 e dall'Art. 15, L.R. 56/77 e successive modifiche, ogni strumento urbanistico in fase di approvazione viene fatto pervenire al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per il parere di competenza. Copia degli strumenti urbanistici, corredata dalle rispettive tavole, viene trasmessa a cura del Comune al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio.

Art. 103

Autorizzazione per l'esercizio di attività lavorative e depositi

1. Chiunque intenda adibire od usare costruzioni nel territorio del Comune per iniziare, modificare, ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali anche all'aperto, deve ottenere oltre l'autorizzazione d'uso dell'immobile anche l'autorizzazione del Sindaco inoltrando apposita domanda corredata dalla relazione prevista dall'Art. 216 del T.U. LL.SS. e Art. 48, D.P.R. 303/56.

Art. 104

Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

1. È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità e di decoro prescritte dalle leggi e dai Regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti nei termini eventualmente fissati dall'Amministrazione Comunale previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Art. 105

Dichiarazione di alloggio antigenico (Art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)

1. L'alloggio è da ritenersi antigenico quando si presenta privo di servizi igienici propri e incorporati all'alloggio; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore a 2/3 del limite ammissibile).
2. La dichiarazione di alloggio antigenico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica o dall'Ufficio Tecnico Comunale, secondo le rispettive competenze, previo accertamento tecnico.
3. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.
4. Un alloggio dichiarato antigenico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'Azienda USL o l'Ufficio Tecnico Comunale, abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

Art. 106

Dichiarazione di alloggio inabitabile

1. Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.
2. Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
 - alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
 - insufficienti requisiti di superfici e di altezza;
 - mancanza di aerilluminazione;
 - mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.
3. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato ai sensi dell'Art. 222 T.U. LL.SS. con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova autorizzazione d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

CAPO II

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 107

Salubrità dei terreni edificabili

1. È vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come depositi di materiali provenienti da demolizioni, di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Il giudizio di risanamento è dato dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica previa acquisizione della documentazione e dei pareri tecnici ritenuti necessari, i cui eventuali oneri saranno a carico del richiedente.
3. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni, alle murature e/o strutture sovrastanti.
4. In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità (intercapedine, vespai, strati impermeabili), inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante per mezzo di manti impermeabili o da adeguata intercapedine.

Art. 108

Protezione dall'umidità

1. Se su terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi sono invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato

di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

2. Il terreno per essere edificabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 109

Distanza e superficie scoperta

1. Per quanto concerne il rapporto tra superfici coperte e scoperte, la larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi tra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti tra i fabbricati stessi, è fatto richiamo e rinvio agli strumenti urbanistici per le singole località e zone, approvati ai sensi della legislazione vigente.

Art. 110

Divieto al riuso di materiali

1. Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
2. È altresì vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali igroscopici di risulta che siano inquinati.

Art. 111

Intercapedini e vespai

1. I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, ma ne devono distare almeno 2 metri costruendo, ove occorra, intercapedini munite di muro di sostegno e di condutture o cunette abbassate per lo scolo delle acque filtranti.
2. Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di cantinati o sotterranei, il pavimento deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di adeguata altezza (almeno 30 cm.) e ventilato con bocchette di aerazione. Il vespaio a ciottolame è tollerato solo per le preesistenze.
3. Il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15 (minimo) dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede dell'edificio.
4. Possono essere ammesse su conforme parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

Art. 112

Muri perimetrali

1. I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici, ovvero per ottenere adeguato abbattimento acustico.
2. I muri devono essere dello spessore di cm. 40 se a muratura piena o 30 cm. se a "cassa vuota".
3. Altre strutture possono essere ammesse purchè presentino un corrispondente coefficiente di trasmittanza termica non superiore a 1,20 Kcal./h./mq./gradi C, da certificarsi a spese dell'interessato con documentazione di Ente pubblico o equipollente.
4. Analogamente le coperture degli edifici devono essere costruite a doppia soletta con interposta camera d'aria di almeno 70 cm. di larghezza. Può essere consentita la messa in opera nelle coperture di elementi prefabbricati di conveniente spessore e di materiali aventi speciali proprietà coibenti tali da assicurare un coefficiente di trasmittanza non superiore a 0,8 Kcal./h./mq./gradi C.
5. I muri esterni devono essere intonacati verso l'esterno o rivestiti con materiali che permettano il rapido scorrimento delle acque meteoriche in superficie e di riflesso il loro rapido asciugamento e che consentano comunque una adeguata permeabilità all'aria.
6. Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.
7. Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto sulle superfici interne delle parti opache delle pareti, non si deve avere condensazione.
8. L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti, è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione adeguati.

Art. 113

Marciapiedi perimetrali

1. Ogni edificio nuovo deve avere un marciapiede perimetrale costruito in materiale resistente ed impermeabile, di larghezza non inferiore a cm. 90 e posto a quota inferiore di cm. 15 dal piano del pavimento.

Art. 114

Parapetti

1. I balconi, i terrazzi e le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100, e con spazi liberi di larghezza non inferiore ai 10 cm..

Art. 115

Gronde e pluviali

1. Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico.
2. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, di diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi preferibilmente ai muri perimetrali.
3. Nel caso di condotte di scarico interno queste devono essere facilmente riparabili.
4. Le tubazioni non devono avere nè aperture nè interruzioni di sorta nel loro percorso.
5. Le giunture dei tubi devono esser a perfetta tenuta.
6. Le condotte pluviali devono recapitare nelle reti di fognatura interna, collegata ove esiste alla rete comunale. Se non vi è la possibilità di immissione in rete fognaria, le acque meteoriche devono essere condotte a pozzi perdenti posti alla distanza minima di 3 m. dai muri dell'abitato; è pure ammesso il loro recapito in acque superficiali.
7. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

CAPO III

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

Art. 116

Sicurezza nei cantieri

1. In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.
2. Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità, ecc. si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Art. 117

Recinzioni

1. I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00.
2. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Art. 118

Demolizioni: difesa dalla polvere

1. Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte all'articolo precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.
2. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Sindaco, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.

Art. 119

Sistemazione aree abbandonate

1. Le opere di demolizione di fabbricati o parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro, quando possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.
2. La derattizzazione deve essere attuata a cura di chi procede alla demolizione, producendo idonea documentazione.

Art. 120

Allontanamento materiale di risulta

1. In caso di demolizione o di scavi il materiale di risulta dovrà essere trasportato o smaltito in una discarica autorizzata a norma di legge, nel rispetto del D.P.R. 915/82 e di ogni altra norma vigente.
2. Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

Art. 121

Rinvenimento di resti umani

1. In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi della Legge 20 settembre 1990, n. 285, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

Art. 122

Cantieri a lunga permanenza

1. Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.
2. Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre alla adeguata dotazione di servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli “Abitazioni collettive” e “Alloggi provvisori”.

CAPO IV

REQUISITI DEGLI ALLOGGI

Art. 123

Altezza minima e principali requisiti igienico-sanitari dei locali di abitazione

1. Relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione viene applicato il D.M. 5 luglio 1975 (G.U. n. 190 del 18 luglio 1975).

Art. 124

Tipologia dei locali - Estensione della normativa

1. In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono al presente capo, salvo specifiche diverse regolamentazioni, si applicano anche per uffici, negozi, studi professionali e laboratori a conduzione dei soli titolari intendendosi gli spazi ove si svolge l'attività assimilabili agli spazi di abitazione.

Art. 125

Superfici minime

1. Gli alloggi devono preferibilmente essere distribuiti in modo tale da poter usufruire di riscontro d'aria.
2. Negli alloggi per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14 per i primi 4 abitanti e a mq. 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq. 14 se per due persone.
3. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.
4. Ogni locale di abitazione principale deve avere un lato minimo di m. 2.

5. L'alloggio monostanza per una persona deve avere superficie minima, comprensiva del servizio, non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 per due persone.

Art. 126

Illuminazione naturale

1. Tutti i locali abitativi, devono avere una adeguata superficie fenestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.
2. Gli infissi delle finestre e delle porte devono essere conservati in modo da difendere efficacemente dal vento e dalle intemperie.

Art. 127

Verande

1. In deroga a quanto prescritto dall'articolo precedente sono ammesse in corrispondenza delle finestre o delle porte finestre di locali facenti parte di edifici esistenti o da erigere, in quanto pertinenze degli stessi, verande realizzate mediante chiusura con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazzi, purchè vengano rispettate le seguenti condizioni:
 - a) la superficie fenestrata di ciascun locale interno apribile sulla veranda non sia inferiore a 1/8 della superficie del pavimento del locale stesso e la superficie fenestrata della veranda apribile verso l'esterno non sia inferiore a 1/8 della somma delle superfici dei pavimenti delle verande e di tutti i locali aprentisi sulla medesima, senza però tenere conto dei locali che non debbano fruire necessariamente di illuminazione ed aerazione naturale diretta (W.C., anti W.C., ripostigli, disimpegni). Nel caso che i locali aprentisi sulla veranda abbiano altre aperture dirette all'esterno, si può detrarre dalla superficie dei pavimenti dei locali la quota parte di essa alla cui aerazione ed illuminazione provvedono le suddette aperture dirette all'esterno. Tale quota parte del pavimento è pari a 8 volte la superficie delle suddette aperture;
 - b) la superficie del pavimento della veranda sia inferiore a mq. 9;
 - c) le cucine ed i locali con posto di cottura che si aprono sulle verande siano muniti di un adeguato impianto di aspirazione forzata sui fornelli con scarico diretto all'esterno; gli sfiati di focolari di qualunque tipo devono sboccare all'esterno secondo le norme vigenti;
 - d) i servizi igienici che si aprono sulla veranda siano muniti di adeguato impianto di aspirazione forzata con scarico diretto all'esterno e non vi siano installati apparecchi a fiamma libera;
 - e) non vengano eliminate le chiusure interposte tra la veranda ed i locali interni che su essa si affacciano;
 - f) non vengano installati nella veranda corpi ed apparecchi di nessun tipo finalizzati al

riscaldamento della veranda, apparecchi igienico-sanitari, impianti di cucine ed altre apparecchiature od arredi atti a mutare le caratteristiche di volume termico accessorio a servizio dell'unità immobiliare interessata;

g) qualora siano inseriti nella veranda la centralina termica a gas per il riscaldamento dell'unità alloggiativa, boiler a gas e altri impianti a gas la cui collocazione in veranda non sia vietata dal precedente punto 6, lo sfato dei suddetti impianti e la ventilazione permanente della veranda dovranno rispettare le norme U.N.I.-C.I.G. in applicazione della legge 1083/71 e del D.M. 7 luglio 1973 (rispettivamente punto "scarico dei prodotti della combustione" e punto "ventilazione dei locali"). Le stesse norme devono essere rispettate nel caso in cui la centralina termica per il riscaldamento dell'unità abitativa e/o altri impianti a gas siano collocati in un locale apribile sulla veranda;

h) qualora siano presenti all'interno della veranda tubazioni di distribuzione del gas a monte dei misuratori stessi, la veranda sia resa direttamente e permanentemente comunicante con l'esterno mediante un'apertura priva di vetro situata nella parte superiore ed avente superficie non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento della veranda con un minimo di mq. 0,2.

2. Tubazioni e misuratore potranno anche essere collocati in un settore della veranda separato dalla restante parte con apposita parete divisoria, purchè esso sia ventilato con le stesse modalità di cui al precedente comma e reso accessibile per l'ispezione mediante porta a tenuta.
3. Dovranno inoltre essere rispettate le norme, anche se non espressamente citate, di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e relativo D.M. 7 giugno 1973.
4. Sono in ogni caso ammessi i doppi vetri con doppio infisso.

Art. 128

Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

1. La superficie fenestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,02 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e misurato ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.
2. Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie fenestrata non sia inferiore al 12,5% (1/8 della superficie del pavimento), solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza della finestra.
3. Per i locali preesistenti si tollera il rapporto superficie fenestrata/superficie pavimento rispettivamente di 1/15 e 1/10 a seconda che si tratti di soffitte abitabili o di altri vani abitativi.
4. Nel caso di ambienti coperti da sporgenze, oggetti, ecc. o confrontanti su spazi liberi ristretti che ne limitano la possibilità illuminatoria potrà essere richiesta dal responsabile

del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL un rapporto superficie fenestrata/superficie pavimento congruamente maggiorato.

Art. 129

Illuminazione notturna esterna

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

SEZ. I - VENTILAZIONE

Art. 130

Stanze da bagno e W.C. -

Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata

1. La stanza da bagno, se ventilata naturalmente, deve essere fornita di apertura all'esterno di misura non inferiore a mq. 0,50 di superficie per il ricambio dell'aria.
2. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora, se in espulsione continua, di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica in intermittente a comando adeguatamente temporizzato in modo da ottenere 3 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione.

Art. 131

Definizione di canna di ventilazione

1. Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e la estrazione di aria negli ambienti. Dette canne funzionano in aspirazione forzata mediante dispositivo meccanico, oppure in espirazione naturale per differenza di pressione.

Art. 132

Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

1. Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc. deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.
2. L'afflusso dell'aria dovrà avvenire mediante aperture con sezione libera totale di almeno 6 cm. per ogni 1.000 Kcal/h. con un minimo di 100 cm..
3. Tale apertura può essere eventualmente ricavata maggiorando la fessura tra porta esterna e pavimenti (vedi punti 4 delle norme U.N.I.-C.I.G. 7126-72, D.M. 7 giugno 1973).

Art. 133

Divieti di installazione

1. Negli ambienti sprovvisti di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

Art. 134

Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

1. Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc. deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.
2. L'afflusso dell'aria dovrà avvenire mediante aperture con sezione libera totale di almeno 6 cm. per ogni 1.000 Kcal./h. con un minimo di 100 cm..
3. Tale apertura può essere eventualmente ricavata maggiorando la fessura tra porta esterna e pavimenti (vedi punti 4 delle norme U.N.I.-C.I.G. 7126-72, D.M. 7 giugno 1973)

Art. 135

Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria compatibili con il benessere delle persone ed assicurare le seguenti condizioni:
 - a) aria esterna filtrata non inferiore a 20 mc./h. per persona;
 - b) temperatura operativa di 20 gradi C con U.R. 40% min. 60% max nei periodo nei quali non è necessaria la refrigerazione dell'aria;
 - c) differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non superiore a 7 gradi C con U.R. 40% min. 50% max nei periodi nei quali è necessaria la refrigerazione dell'aria. La ricircolazione dell'aria è ammessa in misura non superiore a 1/3 per abitazione, salvo diverse disposizioni dell'Autorità sanitaria con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.;
 - d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,15 m./s. misurata dal pavimento fino a una altezza di m. 2,00.

Art. 136

Condizionamento: prese di aria esterna

1. Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m. 3 dal suolo se si trova all'interno dei cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non

interferenza da parte di queste emissioni.

Art. 137

Definizione di canna fumaria

1. Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari e collegate con l'esterno.

Art. 138

Allontanamento dei prodotti della combustione

1. Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido, o gassoso devono essere collegati a canne fumarie salvo apparecchi a gas di cui all'Art. 1 del decreto 30 ottobre 1981.
2. Gli impianti a gas che non sono espressamente contemplati nel succitato decreto possono in alternativa scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno nel rispetto del D.M. 7 giugno 1973, punto "scarico dei prodotti della combustione".

Art. 139

Definizione di canna di esalazione

1. Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.
2. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera, assimilabili alle canne fumarie.

Art. 140

Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

1. Gli odori, vapori o fumi devono essere allontanati per mezzo di idonee canne di esalazione.

Art. 141

Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

1. I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle canne devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
 - avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore a 3 volte del diametro della bocca di ingresso;

- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti con angoli minori di 120 gradi;
- essere facilmente smontabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

Art. 142

Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio

1. È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali di abitazione a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.
2. Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino il requisito in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

Art. 143

Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento

1. Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.
2. Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche	Canne rettangolari o quadrate	
h < 10	10 < h < 20	h > 20	Diametro Interno	Sezione interna	Sezione interna
Portate termiche Kcal./h (fino a)			cm.	cmq.	cmq.
25.000	25.000	25.000	10,0	79	87
30.000	30.000	40.000	11,00	95	105
40.000	40.000	60.000	12,5	123	135
50.000	60.000	80.000	14,0	154	169
60.000	80.000	105.000	15,0	189	208
70.000	105.000	125.000	17,0	226	249
80.000	125.000	155.000	18,0	255	280
100.000	155.000	180.000	20,0	314	345
120.000	180.000	213.000	22,0	380	418
140.000	200.000	259.000	24,0	452	497
160.000	240.000	300.000	26,0	351	584

3. Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:
- 3,5 cmq. ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m.;
 - 2,5 cmq. ogni 1.000 Kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m.;
 - 2 cmq. ogni 1.000 Kcal/h per altezze h maggiori di 20 m..

Art. 144

Canne fumarie singole

1. Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna.

Art. 145

Caratteristiche delle canne

1. Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole conduttività termica.
2. 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 sia alla sommità delle bocchette di aspirazione. Inoltre devono essere idoneamente isolate in modo da non dare luogo a fenomeni di surriscaldamento a carico dei locali che attraversano.

Art. 146

Canne fumarie collettive - Caratteristiche

1. Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per il riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
 - o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile.
2. Le canne di esalazione collettive possono convogliare solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.
3. Le canne fumarie collettive e di esalazione collettive sono costituite da un condotto principale nel quale si immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145 gradi. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.
4. Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

5. Le canne fumarie collettive possono servire al massimo 9 piani. Se lo stabile ha più di 9 piani la canna fumaria collettiva che serve i primi 8 piani deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori.

Art. 147

Comignoli - Caratteristiche

1. Per tutti i comignoli valgono i dispositivi del D.P.R. 1391/70.

SEZ. II - ISOLAMENTO ACUSTICO

Art. 148

Parametri di riferimento

1. I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio devono riguardare:
 - a) l'isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti ivi compresi i rumori da calpestio;
 - b) indice di riduzione per via aerea delle pareti esterne comprensive dei serramenti;
 - c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile.
2. I requisiti di cui sopra devono essere certificati all'atto della domanda di cui all'Art. 140.

Art. 149

Misurazioni e valutazioni

1. La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalle raccomandazioni internazionali I.S.O. (International Standard Organization) per le pareti ed i solai, secondo le norme U.N.I.-C.I.G. per i serramenti, per gli apparecchi idrosanitari e di condizionamento secondo le norme I.S.O.
2. La strumentazione di misura dovrà avere precisione conforme alle norme internazionali I.E.C. (International Electrotechnical Committee).

Art. 150

Limitazione alla rumorosità degli impianti

1. Gli impianti presenti nell'edificio (ascensori, generatori di calore o, centraline di condizionamento, rubinetterie, apparecchi sanitari, ecc.) non devono generare rumori tali da incrementare di oltre 25 dB la rumorosità ambientale.

SEZ. III - RIFIUTI DOMESTICI

Art. 151

Obbligo al conferimento

1. sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai cassonetti di deposito all'uopo predisposti, preferibilmente all'esterno, e comunque aerati e facilmente lavabili e dotati di dispositivi di apertura e aerazione tali comunque da garantire un'efficace difesa da ratti, insetti, ecc.
2. Tali punti dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di tre giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt. 1,00 - 1,50 per abitante/die come indice minimo.
3. Detti depositi devono essere facilmente accessibili.

Art. 152

Canne di caduta

1. Le canne di caduta sono di regola vietate.
2. Possono essere ammesse ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - a) essere esterne ai singoli appartamenti;
 - b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
 - c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq. di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq. di superficie.

Art. 153

Rifiuti di facile deperibilità

1. I titolari dei laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività, e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano origine a rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità Comunale.
2. È ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali, fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente punto previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 154

Deroga

1. Il Sindaco, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare le loro conformità ai requisiti composti nei punti precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni per la loro approvazione, la documentazione tecnica e i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

Art. 155

Rifiuti non domestici

1. Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82.

SEZ. IV - SCARICHI

Art. 156

Reti interne

1. Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distinti devono essere conferiti nel recapito finale ammissibile a norme della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni. È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale fermo restando la possibilità di ispezione e prelievo campione delle singole reti.

Art. 157

Acque meteoriche

1. Le acque meteoriche possono essere recapitate in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito Regolamento comunale.
2. È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per sub irrigazione purchè il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.
3. È ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.
4. Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq. si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

Art. 158

Acque nere

1. Il recapito delle acque nere dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente. Nelle zone sprovviste di collettore fognario è ammessa l'installazione di vasche a tenuta per la raccolta momentanea dei liquami da svuotarsi periodicamente a cura di ditte specializzate. Lo svuotamento dovrà avvenire mediante aspirazione con pompa mobile, trasporto in carrobotte autorizzato e successiva immissione nella fognatura comunale a monte dell'impianto di depurazione di un punto e secondo modalità prestabilite dal Comune d'intesa con il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. È vietato lo smaltimento dei liquami provenienti da vasche a tenuta, pozzi neri o dei fanghi provenienti dalle fosse biologiche sul terreno (fatta salva la L.R. 31/79).
3. L'interessato dovrà conservare copia della bolla di accompagnamento relativa a ciascun svuotamento rilasciata dalla ditta che effettua l'operazione.

Art. 159

Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

1. Le condutture delle reti di scarico devono essere sicuramente impermeabili ed a perfetta tenuta, così come le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione delle acque e in ogni caso a un livello inferiore di questa.
2. Le condutture devono essere interrato salvo nei casi particolari ove, per la pericolosità degli scarichi, l'Autorità sanitaria locale può prescrivere percorsi controllabili a vista.

Art. 160

1. Liquami industriali

1. Per quanto riguarda i liquami industriali si fa riferimento alla legge 319/76 e successive modificazioni.

Art. 161

Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica

1. Per la proponibilità di sistemi di fognatura statico-dinamica e di sistemi di sub irrigazione si fa riferimento alla legge 319/76 e in modo particolare ai contenuti tecnici di cui alla deliberazione del Ministero del Lavoro in data 4.2.1977 (Allegati 4 e 5).
2. Le vasche settiche di tipo tradizionale per le preesistenze e le vasche settiche di tipo Imhoff devono rispondere ai requisiti tecnici di cui ai punti 3 e 4 dell'Allegato 5 della deliberazione del Ministero dei Lavori Pubblici del 4.2.1977.
3. È fatto divieto di utilizzo di pozzi perdenti per lo smaltimento di acque nere.

SEZ. V
DOTAZIONE DEI SERVIZI

Art. 162

Servizi igienici e stanze da bagno

1. Per ciascun alloggio di nuova progettazione, almeno un servizio igienico deve essere dotato dei seguenti impianti:
 - vaso o turca;
 - vasca da bagno o doccia;
 - lavabo,con una superficie minima di almeno mq. 4 (larghezza minima m. 0,90). Per quelli di vecchia progettazione soggetti a ristrutturazione, manutenzione straordinaria, ecc., l'obbligo sarà limitato alla dotazione del vaso, della vasca da bagno e del lavabo.
2. Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta e comunque devono avere una superficie minima di almeno mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90). Negli edifici preesistenti e nelle relative modifiche, qualora esistano palesi difficoltà di spazio potranno essere tollerati servizi con dotazioni ridotte a condizione che i lavori costituiscano comunque miglioria igienica, ai sensi di quanto previsto dall'Art. 139. Il servizio igienico deve avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a m. 1,50 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

Art. 163

Requisiti dei servizi igienici

1. Resta inteso che i locali destinati a servizi igienici e bagni dovranno essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale. È vietato mettere in comunicazione diretta i locali destinati a servizi igienici con il locale ove avviene la preparazione e la distribuzione degli alimenti; essi devono avere accesso da corridoi e disimpegni o essere separati da locali di abitazione mediante antilatrina della superficie minima di 1 mq.
2. È consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi.
3. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici devono avere spessore non inferiore a m. 0,12 se costruite in muratura; se costruite con altro materiale deve essere assicurato un isolamento non inferiore. Nelle stanze da bagno è proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera, se privi di finestratura diretta all'esterno.

Art. 164

Acqua potabile

1. Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale.
2. Solo in casi ove ciò non fosse tecnicamente possibile su dichiarazione dell'Ente gestore dell'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento di acqua potabile potrà essere assicurato da pozzi privati, in tal caso l'acqua dovrà essere dichiarata potabile dal competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica ed il gestore del pozzo dovrà a propria cura e spese far eseguire, tramite il Laboratorio di Sanità Pubblica, analisi complete di campioni di acqua prelevata almeno una volta l'anno e comunque secondo la periodicità stabilita dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL.

Art. 165

1. Modalità di erogazione dell'acqua potabile

1. L'impianto idrico di distribuzione deve essere realizzato in modo da garantire una distribuzione di acqua potabile in ogni alloggio tale da assicurare il bisogno di tutti gli utenti.
2. Qualora nell'edificio abitativo sia prevista la gestione di un esercizio pubblico, autorimessa, ecc. che possa determinare carenza di disponibilità d'acqua per gli altri utenti, detto esercizio deve disporre di propria presa idrica dalla rete stradale.
3. Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre ogni possibile causa di rumorosità molesta.

Art. 166

Cucina

1. Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina cottura per la preparazione degli alimenti adeguata all'alloggio.
2. Tale ambiente dovrà avere la superficie delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di m. 1,50.
3. I locali ad uso cucina devono avere la dimensione minima di mq. 4 con lato minimo di m. 1,60.
4. In alternativa al locale cucina deve aversi un posto cottura, annesso al locale di soggiorno e con esso in ampia e costante comunicazione.
5. Il posto di cottura deve essere dotato di fenestratura propria all'esterno oppure, se ricavato quale sfondato cieco, deve essere comunicante con l'annesso locale con una proporzione tra profondità ed apertura di almeno 2 o 3 e deve essere dotato di impianti di aspirazione forzata sui fornelli.

Art. 167

Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite

1. Ove previsto, le caratteristiche costruttive degli edifici, per facilitare la vita di relazione delle persone fisicamente impedite, dovranno tenere conto delle prescrizioni del D.P.R. 27.4.1978, n. 384, in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.
2. Il controllo sull'applicazione della normativa sopra chiamata che comunque costituisce materia di Regolamento edilizio, dovrà essere effettuato dall'Ufficio Tecnico Comunale in sede di rilascio di concessione edilizia.

CAPO V

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

Art. 168

Cavedi e cortili

1. Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

Art. 169

1. Cavedi: dimensioni

1. Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, bagni, corridoi di disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni detti pozzi luce o cavedi o chiostrine. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:
 - altezza fino a m. 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
 - altezza fino a m. 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9;
 - altezza fino a m. 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq. 12;
 - altezza oltre a m. 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq. 16.
2. L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

Art. 170

Cavedi: comunicazione con spazi liberi

1. I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi dalla sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e mai inferiore a mq. 2.

2. Possono essere ammesse anche eventuali altre soluzioni rispondenti allo scopo.

Art. 171

Cavedi: caratteristiche

1. Tali cavedi o pozzi luce devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso sul pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.
2. È vietato in detto scarico versare acque o materiale di rifiuto delle case.

Art. 172

Cavedi: norme di salvaguardia

1. È vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

Art. 173

Pavimentazione dei cortili

1. Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.
2. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.
3. È vietata a qualsiasi titolo sul terreno dei cortili la concimazione con materiale fecale, il deposito di immondizie di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.
4. È vietato ricoprire i cortili, anche con vetrate, quando i manufatti interferiscano con aperture praticate per aerare e illuminare ambienti ad uso abitativo anche saltuario.

Art. 174

Igiene dei passaggi e degli spazi privati

1. Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Art. 175

Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

1. In tutti gli edifici, ove occorra, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.
2. Nelle cantine sono parimenti da proteggere con griglie o altri accorgimenti, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere.
3. Se necessario gli edifici dovranno in ogni caso essere sottoposti a trattamenti di disinfestazione e derattizzazione a cura e spese della proprietà con la necessaria periodicità e comunque ogni qualvolta il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica ne ravvisa la necessità.

Art. 176

Suolo pubblico

1. Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico devono essere provvisti di mezzi per il facile pronto scolo delle acque meteoriche, coperti e sistemati nel sottosuolo.
2. È proibito gettare, spandere o accumulare immondizie e rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiale di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

Art. 177

Concessione di suolo pubblico

1. Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni ecc. è data dal Sindaco, il quale, laddove la situazione dovesse consigliarlo, potrà richiedere apposito parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica sotto il profilo igienico sanitario. Particolare attenzione andrà rivolta:
 - a) alla disponibilità di acqua potabile e allo scarico delle acque usate;
 - b) alla possibilità di allacciamento dei servizi di latrine alla fognatura;
 - c) all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante materiale escrementizio, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentabile, nonché rifiuti in genere.
2. In caso la dotazione dei servizi non fosse adeguata alle manifestazioni, potranno essere previste, soluzioni alternative.

CAPO VI
SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

Art. 178

Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale

1. La superficie dei soppalchi a balconata aperta sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.
2. L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m. 2,00 se per destinazione a deposito; a m. 2,20 se destinato ad uso abitativo, fermo restando che la superficie del soppalco non supererà 1/2 della superficie del locale.
3. Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza deve comunque non essere inferiore a m. 2,20.
4. Resta inteso, in ogni caso, che i soppalchi non devono menomare neppure parzialmente, l'apertura delle superfici fenestrate.
5. Per la destinazione ad uso lavorativo, l'ammissibilità dei locali soppalcati, deve essere comunque rispondente alle norme del D.P.R. 303/56 e successive modificazioni.
6. Per le sopalcature preesistenti, se ne tollera la conservazione a condizione che siano rispondenti alle disposizioni previste dalle istruzioni Ministeriali del 20.6.1986.

Art. 179

Seminterrati e sotterranei: definizione

1. S'intende per locale seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova interrato: per locale sotterraneo quel locale che si trova completamente interrato su ogni lato. Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati alla abitazione permanente.

Art. 180

Seminterrati

1. I locali seminterrati possono essere destinati ad uso esercizi pubblici, magazzini di vendita, uffici, mense, laboratori, autorimesse, servizi igienici, fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti:
 - a) altezza interna utile m. 2,70 riducibile a m. 2,40 per i corridoi e disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli;
 - b) sporgenza fuori terra per ogni lato non inferiore a 1/3 dell'altezza;
 - c) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici, mediante intercapedine e vespaio aerati;

- d) adeguate condizioni di aeroilluminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie fenestrata sia non inferiore a 1/8 della superficie pavimentata. Qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui al punto successivo;
- e) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti.
2. I locali seminterrati che non corrispondono integralmente alle caratteristiche di cui ai punti b) e d) del presente articolo sono da considerare ad ogni effetto sotterranei e regolamentati dall'articolo successivo.
3. I locali seminterrati che abbiano una destinazione lavorativa ai sensi del D.P.R. 303 del 19.3.1956 debbono comunque rispondere alle prescrizioni del suddetto D.P.R. salvo le deroghe in esso specificatamente previste.

Art. 181

Sotterranei

1. I locali sotterranei possono essere destinati ad usi che comportino la permanenza di persone limitatamente a quelli indicati all'articolo precedente qualora presentino i seguenti requisiti, oltre a quelli strutturali di cui alle lettere a), c), e) dell'Art. precedente:
- condizionamento che deve garantire i requisiti di cui al Capo 4 "requisiti degli alloggi";
 - rispetto dell'altezza minima utile come per i locali seminterrati in ogni caso, al netto delle apparecchiature accessorie per l'impianto di condizionamento.

Art. 182

Soffitte e abbaini

1. Nel caso di soffitte ed abbaini si può concedere il permanere della loro abitabilità qualora corrispondano alle seguenti caratteristiche:
- altezza media almeno m. 2,40;
 - altezza minima m. 1,50;
 - superficie minima mq. 14;
 - superficie minima fenestrata almeno mq. 1,4.
2. Per i locali con soffitto non orizzontale per i quali viene fatta richiesta di abitabilità è necessario che corrispondano alle seguenti caratteristiche:
- altezza media m. 2,70;
 - altezza minima m. 1,70;
 - superficie minima fenestrata/superficie pavimento 1/8.
2. Per i locali di servizio l'altezza media può essere ridotta a m. 2,40.

Art. 183

Scale

1. Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq. 1,00 per ogni piano.
2. Solo eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq. 0,40 per piano servito.
3. Gli eventuali infissi devono essere comodamente ed agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.
4. I vetri che costituiscono parete del vano scala, devono essere di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.
5. Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui.

Art. 184

Scale: caratteristiche dei materiali

1. Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate, fino a un'altezza di m. 1,50 con materiale di facile lavatura e impermeabile.
2. Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottolo - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

Art. 185

Sicurezza delle scale

1. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m. 1, avere parapetti realizzati in modo e con materiali che garantiscano uno stato di totale sicurezza.
1. La distanza, misurata in ogni senso dal primo gradino alla soglia del vano porta non può essere inferiore a m. 0,50.

Art. 186

Larghezza delle scale

1. La larghezza minima della rampa e dei pianerottoli al servizio di due piani, compreso quello terreno, non deve essere inferiore a m. 1,10.
2. La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani degli alloggi e degli utenti serviti.
3. Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazione o che collegano vani abitativi con

cantine, sottotetti, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore a m. 1,10 ma comunque non minore di m. 1.

4. Nel caso di ristrutturazione di edifici esistenti, qualora non sia tecnicamente possibile raggiungere le misure di cui ai punti precedenti, potranno essere tollerate le misure esistenti, purchè non vengano ulteriormente ridotte.

Art. 187

Dimensione delle scale

1. Fermo restando la larghezza della rampa, i gradini dovranno avere le seguenti misure:
 - alzata massima cm. 17;
 - pedata non inferiore a cm. 30.
2. Il pianerottolo per le nuove costruzioni non deve essere inferiore a m. 1,10 per 1,10. Inoltre dovrà essere previsto un pianerottolo ogni 10 scalini.

Art. 188

Scale a chiocciola

1. Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi e comunque ad uso collettivo e pubblico, questa dovrà avere una larghezza di almeno m. 0,60 per gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati nell'Art. precedente.
2. Le scale a chiocciola che collegano i locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un diametro minimo non inferiore a m. 1,20.

Art. 189

Chiusura delle scale di uso comune

1. Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto all'Art. 222 qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

Art. 190

Scale di emergenza

1. Le scale di emergenza o di servizio devono avere le stesse caratteristiche tecnico costruttive, anche se possono essere scoperte, indicate agli articoli precedenti.

Art. 191

Impianto elettrico

1. La verifica dei requisiti di abitabilità comporta anche l'acquisizione di una dichiarazione di conformità alle vigenti norme di sicurezza dell'impianto elettrico, rilasciata da chi ha realizzato l'impianto stesso o da un esperto in materia.

CAPO VII

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

Art. 192

Cubatura minima

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.

Art. 193

Servizi

1. Ogni locale di cui al precedente articolo deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare anti-latrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
2. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una anti-latrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
3. Tanto la latrina che l'anti-latrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve in ogni caso disporre di almeno 1 servizio igienico accessibile a portatori di handicap.

Art. 194

Dotazione idrica

1. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori, ed in numero adeguato

alla ricettività del locale.

Art. 195

Condizionamento dell'aria

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 20 per persona per ora. 2. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,70 al secondo.
2. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:

Art. 196

1. Sono fatte salve le prescrizioni in materia date dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.

Art. 197

Normativa generale

1. Per quant'altro non previsto nel presente Capo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche.
2. Sono fatte salve le prescrizioni in materia date dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.

CAPO VIII

PISCINE, PALESTRE

Art. 198

Piscine: autorizzazione

1. L'agibilità delle piscine pubbliche e private, aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, è subordinata alla autorizzazione del Sindaco, sentito il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. Nessuna piscina può essere messa o mantenuta in esercizio se le installazioni, gli impianti e gli accessori relativi non sono tali da non poter costituire causa di diffusione di malattie infettive contagiose, ovvero di pericolo per l'integrità fisica ed il benessere dei bagnanti e del personale addetto.

Art. 199

Piscine ad uso privato

1. È soggetto alle disposizioni del presente Capo l'esercizio di ogni vasca natatoria che non sia situata in una proprietà privata e sotto il diretto controllo del proprietario, per essere destinata al nuoto o alla balneazione esclusivamente da parte dei membri della famiglia o dei loro ospiti.
2. Rientra pertanto nella ipotesi di cui al comma precedente l'esercizio di associazione a club, società, sodalizi, cooperative, condomini.

Art. 200

Piscine private ad uso pubblico

1. Nessuna piscina di cui all'Art. precedente può essere messa o mantenuta in esercizio senza autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, indipendentemente da ogni altra autorizzazione, licenza, permesso, prescritti da leggi o Regolamenti anche comunali.

Art. 201

Procedure per il rilascio della autorizzazione

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria il proprietario, possessore gerente, concessionario della piscina dovrà presentare istanza in carta bollata al Sindaco, indicando l'indirizzo esatto dell'impianto, la sorgente di approvvigionamento idrico, le caratteristiche tecnico - funzionali riferite in particolare ai sistemi di filtrazione dell'acqua, al sistema di disinfezione della stessa, ai sistemi di riscaldamento dell'acqua, e dell'ambiente, ai mezzi di pronto soccorso esistenti, ai metodi che saranno adottati per evitare l'accesso alla vasca di balneazione a persone che non siano sottoposte ad operazioni di pulizia corporea (doccia saponata, pulitura dei piedi, ecc).
2. Nell'istanza dovranno altresì essere indicate le generalità complete del gestore o del responsabile del funzionamento dell'impianto, nonché il numero, le generalità ed i titoli del personale di salvamento.
3. Il Sindaco trasmette l'istanza al medico responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL territorialmente competente perchè attesti l'idoneità igienico - sanitaria della piscina, a seguito di accertamenti e sopralluogo da parte del competente personale del Servizio.

Art. 202

Spogliatoi e servizi: requisiti

1. Le piscine devono disporre di spogliatoi distinti per sesso. Ciascuno di questi deve essere dotato di almeno:

- a) n. 2 docce per ogni 40 bagnanti;
 - b) n. 1 gabinetto e n. 2 orinatoi per ogni 60 uomini;
 - c) n. 1 gabinetto per ogni 30 donne.
- 2. Le docce delle piscine sia coperte che scoperte, devono essere dotate di acqua fredda e calda.
 - 3. Tutti i servizi devono essere tenuti in buone condizioni di pulizia e devono essere periodicamente disinfettati.

Art. 203

Accesso alla vasca

- 1. L'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di canale lavapiedi con ricambio continuo dell'acqua.

Art. 204

Vasca di balneazione: requisiti

- 1. Le pareti della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale antisdrucchiolevole di colore chiaro. Allo stesso modo il fondo dovrà altresì essere rivestito di materiale chiaro antisdrucchiolevole.

Art. 205

Impianti per i tuffi: requisiti

- 1. Per la zona riservata agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla circolare n. 16 del 15.2.1951 del Ministero dell'Interno.

Art. 206

Impianto di filtrazione: requisiti

- 1. L'impianto di filtrazione dovrà essere in grado di assicurare la effettuazione di 5 ricircoli al dì.
- 2. Il numero dei ricircoli dovrà essere elevato ad almeno 7 al dì per le vaschette di ambientamento di acqua, per le vasche utilizzate da handicappati incontinenti e in tutte le piscine nelle quali la temperatura dell'acqua è mantenuta sopra i 28 gradi C.

Art. 207

Caratteristiche dell'acqua di balneazione

- 1. Durante l'esercizio della piscina l'acqua in vasca dovrà avere caratteristiche chimico-biologiche non diverse da quelle sottoindicate:

- a) pH: valori compresi per piscine
di acqua dolce 7,2 - 7,6
- b) cloro residuo 0,4 - 1 mg/l
non inferiore a 0,4 mg/l
e non superiore ad 1 mg/l

La parte di Cl. libero dovrà rappresentare almeno il 60% del Cl. totale.

- c) n. totale, di colonie microbiche
a 37 C: inferiore a 200/ml
 - d) n. coliformi totali: inferiore a 1/100 ml
 - e) n. coliformi fecali: assenti
 - f) n. colonie staphylococcus aureus: inferiore a 10/100 ml
 - g) n. pseudomonas aeruginosa: assenti
2. Il controllo dei parametri di cui sopra deve essere effettuato a cura del gestore dell'impianto.
 3. I valori rilevati devono essere riportati nell'apposito registro di cui all'art. 264.

Art. 208

Numero di bagnanti ammessi in vasca

1. Il numero di bagnanti ammessi in vasca non deve superare quello di 1x2 mq., come indicato dalla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16.7.1971.

Art. 209

Inidoneità dell'acqua di balneazione: provvedimenti

1. Ogni qualvolta le caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche dell'acqua in vasca si discostino da quelle indicate nell'Art. precedente, ovvero qualora la torbidità dell'acqua possa impedire al personale di salvamento la agevole e pronta individuazione di persone eventualmente colte da malore e giacenti sul fondo della vasca, il titolare o il gerente della piscina dovrà prontamente sospendere la balneazione ed adottare tutti i provvedimenti necessari, non esclusi lo svuotamento della vasca e la sua pulizia, per portare l'acqua in condizioni di esercizio normali.

Art. 210

Registro dei parametri fisici, chimici, biologici dell'acqua

2. Prima dell'inizio dell'attività il titolare o gestore della piscina deve far vidimare dal medico responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL territorialmente competente, un apposito registro con pagine numerate e non mobili sul quale dovranno essere indicati:

- a) denominazione dell'impianto e generalità complete del titolare o del gestore della piscina;
- b) le caratteristiche fisico - chimiche dell'acqua in vasca misurata ogni due ore durante la balneazione ed annotate di volta in volta in modo completo e veritiero, con particolare riferimento a:
- temperatura;
 - pH;
 - cloro residuo;
- c) i risultati degli esami batteriologici dell'acqua della vasca da fare effettuare almeno una volta al mese a cura del titolare o del gestore della piscina, con particolare riferimento a:
- n. delle colonie totali a 37 gradi C;
 - n. delle colonie totali a 20 gradi C;
 - n. coliformi totali;
 - n. coliformi fecali;
 - n. colonie staphylococcus aureus;
 - pseudomonas;
- d) il numero dei bagnanti presenti in vasca e nella zona cosiddetta dei piedi nudi, nel momento in cui è stato effettuato il prelievo - durante le ore di esercizio - per la determinazione dei parametri richiama ai punti b) e c) che precedono.
2. Su apposita sezione del registro di cui al primo comma dovranno essere indicati:
- la data di arrivo e la quantità di ciascun prodotto disinfettante impiegato per il trattamento la data di ogni svuotamento e/o riempimento della vasca,
 - la data e la descrizione di ogni operazione di manutenzione dei filtri;
 - la data di ogni operazione di trattamento antialghe e la quantità del prodotto impiegato.
3. Il registro dovrà essere compilato in modo tempestivo, completo e veritiero in ogni sua sezione e per ogni voce e dovrà essere conservato permanentemente presso la piscina ed esibito per il controllo ad ogni richiesta del competente personale del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL territorialmente competente, che, a conferma dell'avvenuto controllo, apporrà la propria firma e la data sul registro medesimo.
4. Ogni registro dovrà recare un numero d'ordine progressivo.

Art. 211

Caratteristiche delle zone docce e dei W.C.

1. La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia. I locali W.C. devono avere superficie non inferiore a mq. 1,50 essere provvisti di bidet (solo per le donne) e di tazza (turca).

2. È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.
3. Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione sino ad un'altezza di m. 2.
4. Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.
5. I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.
6. Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
7. Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

Art. 212

Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

1. Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.
2. Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo nulla - osta del Sindaco su parere del responsabile del Servizio dell'Azienda USL territorialmente competente.

Art. 213

Insonorizzazione

1. Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

Art. 214

Obblighi del gestore

1. In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):
 - il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
 - il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata

la clorazione.

Art. 215

Pronto soccorso

1. In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.
2. Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

Art. 216

Palestre: apertura

1. L'apertura di palestre ad uso diverso da quello scolastico è soggetta al rilascio di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dal Sindaco previa acquisizione del parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente per territorio.

Art. 217

Palestre: ventilazione

1. Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, devono essere dotate di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale potrà, su parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 25 mc/aria/persona/ora.
2. Il parere di cui sopra dovrà tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ecc.) e di sicurezza.

Art. 218

Palestre: spogliatoi e servizi igienici

1. Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mc. 30. Per ciascun utente dovranno essere disponibili non meno di 1 mq. di superficie all'interno dello spogliatoio.
2. Si dovrà in ogni caso disporre complessivamente di almeno 2 W.C.; 2 lavabi; 2 docce, fino a 10 persone.
3. Tale dotazione dovrà essere integrata, a giudizio del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, in ragione dell'aumento dei frequentatori.

CAPO IX
LAVANDERIE E CENTRI DI TOSATURA ANIMALI

Art. 219

Lavanderie: autorizzazione

1. Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido ed a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. Nella domanda devono essere indicati:
 - 1) il sistema di lavaggio;
 - 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione;
3. Nel caso di lavanderie ad acqua:
 - 1) quale acque verranno usate;
 - 2) come si provvederà al loro smaltimento.

Art. 220

Caratteristiche delle lavanderie ad umido

1. Le lavanderie ad acqua oltre che al reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifuga ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:
 - a) un locale per la raccolta e la sosta della biancheria;
 - b) un locale per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
 - c) gruppo di servizi composto almeno di una latrina e dello spogliatoio, completo di almeno un W.C. e un lavabo.
2. Si potrà derogare da tali requisiti quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata senza sosta della biancheria con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

Art. 221

Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

1. I locali devono avere:
 - a) pavimenti impermeabili, con gli angoli raccordati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
 - b) pareti lisce e lavabili fino ad altezza di m. 2,00 dal pavimento;
 - c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.
2. Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di

allollatura, lavatura e sciacquatura.

Art. 222

Veicoli per il trasporto della biancheria

1. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.
2. La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi tenuti separatamente durante il trasporto.

Art. 223

Biancheria infetta

1. È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letteracci di ammalati di malattie trasmissibili prima che siano stati regolarmente disinfettati o disinfestati.

Art. 224

Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

1. Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica propone al Sindaco i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.
2. Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizi (un W.C. e un lavabo).
3. Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio e essere munita di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente.
4. Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:
 - a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
 - b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di respiratore e guanti;
 - c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti idonei a chiusura ermetica e smaltiti in base alle norme vigenti.
5. Per quanto non espressamente normato dal presente capo, vale quanto disposto dal D.P.R. 303/56.

Art. 225

Attività di tosatura di animali: autorizzazione

1. Gli esercizi di attività di tosatura e di toelettatura di animali domestici dovranno essere

autorizzati dal Sindaco previo parere anche del responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli.

2. Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

CAPO X

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

Art. 226

Autorimesse private e pubbliche

1. Devono essere assicurati i requisiti e le norme tecniche di cui al D.M. 1.2.1986. Per quanto riguarda le autorimesse per carri funebri si fa rimando all'Art. 21 del D.P.R. 10.9.1990 n. 285.

CAPO XI

COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

Art. 227

Definizione

1. Si intendono per complessi ricettivi complementari all'aperto quelli indicati dalla legge 326/58 e successive norme di applicazione di cui al D.P.R. 869/58 e successive norme di applicazione di cui al D.P.R. 869/61, nonché dalla legge 217/83 e dalla normativa vigente in materia.

Art. 228

Autorizzazione

1. L'autorizzazione all'esercizio delle strutture ricettive extra alberghiere di cui alla legge regionale n. 31 del 15.4.1985 è rilasciata in conformità a quanto previsto da quest'ultima.
2. L'autorizzazione all'esercizio dei campeggi e di altre strutture di vacanza a questi riducibili (alloggiamenti, provvisori, ecc.) è rilasciata dal Sindaco sentito il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 229

Alloggiamenti provvisori

1. Prefabbricati, containers, bungalows e simili, ad uso saltuario, devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc. 9,00 per persona.
2. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi di aria ed avere una adeguata illuminazione naturale.
3. Devono essere realizzati con idoneo materiale allo scopo di evitare notevoli sbalzi di temperatura ed ancora che si formi condensa sulle pareti interne.
4. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un W.C., una doccia e di adeguato sistema di smaltimento acque nere.

Art. 230

Requisiti propri degli alloggi provvisori

1. La materia è regolata dalla legge 17.5.1983 “Legge quadro per il turismo e interventi per il potenziamento e la qualificazione dell’offerta turistica”. G.U. n. 141 del 25.5.1983.

Art. 231

Requisiti propri dei campeggi

1. Criteri per la valutazione di idoneità del terreno:
 - a) disposizione del terreno: il terreno prescelto deve essere preferibilmente posto a riparo dai venti e a conveniente distanza da ospedali, opifici, caserme, cimiteri, case di cura;
 - b) dimensioni dell’area prescelta in rapporto al numero di campeggiatori; si deve disporre di almeno 80 mq per ogni installazione (tenda più auto), ovvero almeno 40 mq. per ogni tenda compreso lo spazio adibito ai servizi comuni.

Art. 232

Approvvigionamento idrico

1. A) approvvigionamento idrico:
 - fabbisogno idrico: la dotazione minima di acqua potabile è fissata in 20 litri per persona al giorno, considerando tale misura come essenziale per i bisogni d’acqua (lavabi, docce, lavelli per stoviglie e locali di somministrazione bevande).
2. Il rimanente fabbisogno di acqua, anche non potabile, ad uso servizi di pulizia, lavaggio autovetture e ad ogni altro utilizzo che non comporti pericolo alla salute degli utenti, è fissato in altri 80 litri per persona e per giorno. Se è necessario l’impiego di acqua non potabile, i relativi rubinetti dovranno recare speciale indicazione grafica chiaramente visibile;

- fonti di approvvigionamento: l'acqua potabile dovrà provenire da acquedotto comunale; laddove ciò non fosse realizzabile, sarà autorizzato l'impiego di acque prelevate da pozzi o sorgenti purchè venga prodotto il certificato di analisi di potabilità rilasciato dal laboratorio di Sanità Pubblica. I controlli della potabilità dovranno essere richiesti periodicamente e comunque entro i 60 giorni antecedenti le singole aperture stagionali;
 - attrezzature: di emergenza e di riserva: quando l'approvvigionamento avviene da acquedotto comunale e l'acqua viene concessa in qualsiasi quantità a contatore, devono essere previsti serbatoi di riserva della capacità complessiva pari ad almeno il consumo di una giornata, calcolato sulla base di 50 litri per giorno per persona. Se l'acquedotto fornisce acqua solo in certe ore della giornata, è necessario ampliare la capacità del serbatoio.
3. Nel caso di approvvigionamento da pozzi, si devono installare pompe di riserva.

Art. 233

Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi

1. A) ubicazione e caratteristiche costruttive generali:
 - i servizi idrosanitari devono essere installati in unità indipendenti, destinati rispettivamente agli uomini e alle donne;
 - queste unità possono essere anche raggruppate in unico stabile, purchè abbiano ingressi indipendenti e contrapposti per i servizi destinati agli uomini e per quelli destinati alle donne;
 - tali unità debbono essere in muratura o in altri materiali egualmente durevoli anche se prefabbricati;
 - l'aerazione e l'illuminazione naturale possono essere ottenute mediante finestre esterne o con una apertura adeguatamente sollevata dal margine superiore delle tramezzature;
 - tutti i locali nei quali sono installati degli apparecchi igienici (gabinetti, lavabi, lavapiedi, docce, ecc.) debbono avere le pareti fino a metri due di altezza rivestite con materiali impermeabili e lavabili;
 - i pavimenti debbono essere impermeabili preferibilmente in gres o ceramica, ed avere uno scarico con sifone per permettere il lavaggio a getto di acqua;
 - i gruppi di servizi sanitari saranno il più possibile distribuiti sul terreno onde evitare che i campeggiatori più distanti debbano superare una distanza superiore ai 150 metri per raggiungerli; tale distanza è ridotta a metri 100 nei campeggi posti ad altitudine superiore ai 1.100 metri s.l.m..
 2. Tutti i locali debbono essere muniti di impianto di riscaldamento;
- B) gabinetti:
- uno ogni 20 persone; il vano deve essere aerato e deve avere superficie minima di metri

1,20x1,20 con porta chiudibile dall'interno;

- devono essere installati vasi normali a chiusura idraulica con cassetta di lavaggio, preferibilmente fissati alla parete (e non sul pavimento) o del tipo alla turca con bordo rialzato;
- nel reparto uomini deve essere previsto un orinatoio ogni 50/70 persone;
- ogni 10 vasi per adulti è necessario prevederne uno di dimensioni ridotte per bambini;
- deve essere realizzato almeno 1 servizio igienico accessibile ai portatori di handicap;

C) lavabi:

- uno ogni 10 persone, singolo;
- ciascun lavabo sarà dotato di specchio, mensola d'appoggio;
- ogni 10 lavabi per adulti è opportuno prevederne uno di dimensioni ridotte (altezza 50 cm.) per bambini;
- nei complessi invernali situati oltre gli 800 metri, nei lavabi è necessaria l'erogazione anche di acqua calda;

D) lavapiedi:

- uno ogni 50/70 persone;
- devono essere installati vicino alla porta chiudibile dall'esterno e possibilmente essere muniti di antidoccia per riporre gli indumenti. Sul pavimento dev'essere posta una griglia in materiale plastico asportabile e lavabile;
- docce all'aperto: possono essere situate insieme agli altri servizi o in installazioni separate vicino alle spiagge;
- nelle docce è opportuna l'erogazione anche di acqua calda;

E) lavelli per stoviglie:

- uno ogni 30 persone, posti a distanza dai servizi (gabinetti, docce, lavabi);
- vicino ai lavelli devono essere posti dei contenitori per i rifiuti solidi;
- nei campeggi posti in località oltre gli 800 metri di altitudine, i lavelli dovranno essere muniti di acqua calda;

F) lavatoi per biancheria:

- uno ogni 30 persone, posti a distanza dai servizi (gabinetti, docce, lavabi);

G) altri servizi:

- le cucine, le dispense e le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco in quanto esistenti, dovranno essere ventilate ed avere luce diretta.

CAPO XII

STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

Art. 234

Studi professionali: definizione

1. Sono studi professionali gli ambienti nei quali i medici generici e specialisti (compresi gli odontoiatri) ed i medici veterinari esercitano la loro professione. Per la loro attivazione non si richiede alcuna autorizzazione, salvo quella inerente l'abitabilità dei locali.

Art. 235

Ambulatori: definizione

1. Istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico esercita la professione. Essi presentano le stesse caratteristiche delle Case ed Istituti di cura che possono essere autorizzati anche in favore di chi non sia medico purchè siano dirette da medici.
2. Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori e laboratori di diagnostica e terapia strumentali senza la necessaria autorizzazione della Autorità competente sentito il responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente.
3. Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari in merito ai quali il Sindaco provvede, sentito il parere del responsabile del Servizio Veterinario.
4. Il Sindaco indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura delle istituzioni sanitarie suddette aperte o gestite senza l'autorizzazione suddetta. Può, altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, in caso di violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

Art. 236

Studi professionali, ambulatori: requisiti

1. I locali da adibire ad uso ambulatorio fatto salvo quanto previsto dalla vigente convenzione per la medicina generale, devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dal presente regolamento per i locali di civile abitazione ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico di uso esclusivo del presidio sanitario, con regolamentare antibagno e lavabo.
2. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa deve avere superficie adeguata e comunque corrispondente alle norme vigenti, pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite per un'altezza di almeno m. 1,50 dal pavimento, con materiali anche essi impermeabili, di facile lavatura e disinfezione.

3. Da parte delle istituzioni che svolgono attività con impiego di radiazioni ionizzanti devono essere rispettate le norme protezionistiche previste dalla legge 185/1964 e successive modificazioni.

Art. 237

Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

1. La raccolta, lo smaltimento, lo scarico e l'eventuale trattamento dei rifiuti solidi e liquidi devono avvenire in conformità alle disposizioni del D.P.R. 319/76, D.P.R. 915/82 e successive modificazioni.

CAPO XIII

AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

Art. 238

Norme generali

1. La costruzione, l'ampliamento e la ristrutturazione di ambienti destinati al ricovero ed alla cura oltre alle norme di cui agli articoli precedenti deve attenersi alle seguenti norme:
 - in fase di presentazione della richiesta di concessione edilizia, il progetto deve essere accompagnato da una relazione tecnico-sanitaria a firma dell'ingegnere progettista e di un medico competente in igiene ospedaliera.
2. Nella relazione saranno riportati e specificati i seguenti elementi:
 - a) caratteristiche e criteri di scelta dell'area in cui si intende costruire (decreto Capo del Governo 20.7.1939, pubblicato sulla G.U. 11.8.1939, n. 187 e successive modifiche);
 - b) caratteristiche tecniche e requisiti di sistemi di approvvigionamento idrico, rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi, liquidi e radioattivi;
 - c) requisiti costruttivi e degli impianti affinché siano soddisfatti gli standards di illuminazione, aerazione, temperature, isolamento acustico richiesti;
 - d) caratteristiche, numero e tipo degli ambienti destinati ai servizi generali, diagnostici e curativi, delle unità di soggiorno e degenza, dei percorsi e dei collegamenti;
 - e) rispondenze alle norme del Piano Socio Sanitario Regionale vigente.
3. Prima del rilascio della concessione per le costruzioni private destinate al ricovero e alla cura il Sindaco oltre le procedure di tipo generale acquisirà anche il parere del C.d.g. dell'Azienda USL territorialmente competente.
4. Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'Art. 221 del T.U. LL.SS. 1265/34. Prima dell'inizio dell'effettivo

esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche la speciale autorizzazione di cui agli artt. 193 e 194 del T.U. LL.SS. 1265/34 rilasciata dalla Giunta Regionale.

Art. 239

Norme specifiche

1. In quanto alle norme costruttive impiantistiche e di organizzazione interna, gli ospedali e le case di cura private devono rispondere alle normative di cui rispettivamente ai D.C.G. 20.7.1939, D.M. 5.8.1978, D.P.R. 12.2.1968, n. 132, D.P.R. 27.3.1969, n. 128, L.R. n. 7 del 10.3.1982.

CAPO XIV

CASE RURALI E PERTINENZE

Art. 240

Norme generali e definizione

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

Art. 241

Requisiti delle aree libere

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

Art. 242

Locali per lavorazioni e depositi

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere ubicati in locali diversi da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.
4. È vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti.

Art. 243

Dotazione di acqua potabile

1. Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile. Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo riconosciuta potabile, con impianto di sollevamento a motore.
2. La potabilità dell'acqua deve risultare secondo quanto stabilito dall'Art. 35.
3. I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento e con il rispetto delle distanze di cui al D.P.R. 236/88.

Art. 244

Scarichi

1. Lo scarico delle acque usate, anche nelle case già esistenti, deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Art. 245

Ricoveri per animali: procedure

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la concede, sentito il parere del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del responsabile del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie diffusive degli animali, nel rispetto delle norme del vigente regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole del responsabile del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per le rispettive competenze.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. Trattandosi di:
 - allevamento di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
 - allevamenti a carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
 - canili gestiti da privati o Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
 - allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia; detta autorizzazione è subordinata al nulla osta del Presidente della Giunta Regionale, previsto dall'Art. 24 del regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8.2.1954, n. 320.

Art. 246

Caratteristiche generali dei recinti

1. I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

Art. 247

Caratteristiche dei ricoveri

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

2. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per i capi di grossa taglia, 20 mc. per animali di media taglia (ovini, suini), e di almeno mc. 2 per volatili e piccoli mammiferi allevati.
3. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie fenestrata apribile.
4. Per le porcillaie e per le stalle la superficie fenestrata dovrà essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a “vasistas” e comunque devono garantire un adeguato ricambio di aria.
5. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3,50. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

Art. 248

Presenza di animali nell'abitato

1. Non è ammessa la presenza di allevamenti di animali nell'abitato o nelle immediate sue vicinanze. Per le immediate vicinanze si intende:
 - mt. 50 per allevamenti tradizionali di bovini o di equini;
 - mt. 300 per conigli, avicoli, ovini;
 - mt. 500 per suini e bovini sanati.

È consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare molestia per il vicinato.
2. Il divieto di cui sopra non vale per le frazioni e/o le località.

Art. 249

Ubicazione delle concimaie

1. Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuto devono essere ubicati lontano dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio e conduttura di acqua potabile non meno di m. 25.
2. Nelle aree con dislivello il pozzo o la presa d'acqua dovranno essere ubicati sempre a monte della concimaia e dalle fosse liquami.
3. È vietato lo spandimento del liquame sul terreno se non è preceduto da un periodo di fermentazione nella concimaia atto a ridurre la molestia conseguente allo spandimento.

Art. 250

Locale per la raccolta del latte: requisiti

1. Il locale per la raccolta del latte, salvo il possesso degli appositi requisiti di cui alle normative

CEE in materia, deve essere almeno separato dalla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e lavabile fino ad una altezza di m. 2,00, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, almeno il lavandino per gli operatori.

Art. 251

Abbeveratoi e vasche di lavaggio

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

TITOLO V

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 252

Autorità ed organi sanitari

1. Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario della Azienda U.S.L. competente e del Corpo di Polizia Municipale.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di Igiene e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono

considerati “sostanze alimentari e bevande” e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

4. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed il Servizio Veterinario, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto.
5. Sono inoltre soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita di fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l’impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi.
6. Parimenti il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4 comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.

Art. 253

Vigilanza

1. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento del servizio di appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria.

Art. 254

Autorizzazione sanitaria

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell’Art. 2 della legge 283/62 e Art. 25 D.P.R. 327/80:
 - a) l’esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
 - b) i depositi all’ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
 - c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande (bar);
 - d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie).
2. Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che quand’anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

3. Sono inoltre soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
4. È parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole (non comunali), i complessi turistici di cui alla legge n. 326/58 le case di cura, di riposo, ecc.
5. e trasferimento delle attività di cui al presente articolo.

Art. 255

Laboratorio di produzione

1. Ai fini della autorizzazione sanitaria gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:
 - a) per il deposito delle materie prime;
 - b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
 - c) per il deposito dei prodotti finiti;
 - d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
 - e) locali spogliatoio per il personale dotati di idonei servizi igienici.
2. I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (Art. 28, D.P.R. 327/80).

Art. 256

Magazzini di deposito

1.
 1. Per i depositi all'ingrosso si applicano le disposizioni di cui all'Art. 28 del D.P.R. 327/1980 ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.
 2. I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) non essere situati in locali di abitazione;
 - b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di ventilazione meccanica;
 - c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
 - d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti

di ventilazione o di refrigerazione adeguati;

e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;

f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;

g) per talune esigenze, di prodotti quali formaggi, salumi, vini, aceti, liquori ed acqueviti, l'Autorità competente ai sensi del 7° comma dell'Art. 28 D.P.R. 327/1980, potrà prescrivere requisiti diversi.

3. Nelle autorizzazioni l'Autorità competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

Art. 257

Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande

1. Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) avere accesso diretto della pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;

- 2) per quanto riguarda la superficie minima deve farsi riferimento ai piani commerciali, mentre per quanto riguarda le altezze dei locali, si fa riferimento ai vigenti regolamenti igienico-edilizi,

- 3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ad intonaco liscio ed imbiancato, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto). Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;

- 4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone nè diurna nè notturna nè ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati;

- 5) essere forniti di acqua potabile;

- 6) disporre di latrina (o di latrine in numero sufficiente al personale ed al numero massimo potenziale di clienti) con vaso a cacciata di acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido, asciugamano monouso e lavabo a comando che non possa essere manuale; devono comunque avere un lavabo con acqua potabile posto all'interno del locale o nell'eventuale retro.

Per questi esercizi è previsto l'obbligo dei servizi igienici ad uso esclusivo qualora vi lavorino dei dipendenti.

È tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi in cui non sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso;

7) avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette durante l'estate dalle mosche;

8) avere spazio libero di larghezza utile non inferiore a cm. 70;

9) disporre di spogliatoi o armadi per gli addetti.

Art. 258

Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio

1. Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio-cucina, qualora vi si eseguono operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.
2. Detti locali devono avere una superficie minima di mq. 4 e rispondere alle caratteristiche previste per i laboratori di produzione; essere muniti di cappa di aspirazione e canna di esalazione qualora si esercitino operazioni di cottura.
3. Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tramezzini e similari è sufficiente disporre di un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

Art. 259

Insudiciamento dei generi alimentari

1. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 50 cm.
2. All'esterno è ammessa l'esposizione solo di frutta e verdura, sollevata di almeno 70 cm. dal suolo.
3. I negozi e i magazzini, devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfestazione con periodicità almeno annuale.
4. È vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. È comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

Art. 260

Vendita promiscua

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

Art. 261

Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta o di altro materiale destinato a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre alle norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

Art. 262

Locali di vendita di alimenti di origine animale

1. I locali a spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenza di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica. Inoltre detti locali non devono essere in relazione funzionale con l'esercizio.
2. I locali adibiti a spaccio di vendita di carni di qualsiasi specie, di latte e derivati freschi dello stesso e di pesce devono essere dotati di:
 - 1) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
 - 2) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
 - 3) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purchè preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti dovranno avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che dovranno essere raccolte ovvero convogliate in fognatura;

3. un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, debbono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile.

Art. 263

Raccolta di rifiuti

1. I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione, ecc. in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti man mano che si producono.
2. Detti recipienti devono essere tenuti e separati dagli alimenti e devono essere periodicamente svuotati, lavati e disinfettati.

Art. 264

Distribuzione e vendita di alimenti sfusi

1. Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.
2. È fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Per i prodotti alimentari a vendersi previo frazionamento (affettati, ecc.) è fatto obbligo all'addetto di usare un idoneo dispositivo (pinze, ecc.) per evitare il diretto contatto della merce con le mani. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta è auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura) per i prodotti ortofrutticoli freschi e sfusi, che per la loro natura sono da consumarsi previo dipellamento o sgusciamiento, è consentito all'acquirente di servirsi da solo mediante l'impiego di guanti monouso. Resta comunque a carico del venditore la responsabilità dell'esposizione e vendita di merce deteriorata.
6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
7. Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dal D.Lvo 27.01.1992 n. 109.

Art. 265

Norme per il prelevamento di campioni

1. Per il prelevamento di campioni di sostanze alimentari destinati alla analisi, si richiamano le disposizioni contemplate nella legge 30.4.1962, nel D.P.R. 26.3.1980, n. 327, quale regolamento di attuazione della medesima ed altri regolamenti speciali.

Art. 266

Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso

1. La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla legge 28.3.1991, n. 112, dal Decreto del Ministero Industria, Commercio e Artigianato 4.6.1993 n. 248, e dell'ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995 (G.U. 31.08.1995, n. 203), nonché dalle norme del presente regolamento.
2. La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere ecc. dovrà essere svolta nel rispetto delle seguenti condizioni stabilite dall'ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995.
3. Ogni diversa sistemazione del punto di vendita in presenza di risistemazione o rilocalizzazione deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario dell'Azienda U.S.L.
4. È consentita la vendita in forma ambulante di:
 - pizze e similari;
 - polli arrosto;
 - wurstel,nonché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi dopo la cottura.

Art. 267

Chioschi installati in posto fisso

1. Nel caso di utilizzo di chiosco sito in posto fisso, potrà essere concessa, su parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o Veterinario dell'Azienda U.S.L. secondo le rispettive competenze, l'autorizzazione alla vendita e somministrazione dei seguenti generi alimentari oltre a quelli menzionati nell'articolo precedente:
 - a) bibite analcoliche, caffè, tè, ecc.;
 - b) gelati sfusi e/o confezionati, prodotti in laboratori autorizzati, rispettano le norme di conservazione con l'ininterrotta catena del freddo;
 - c) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.La frutta e la verdura vanno tenute sollevate dal pavimento non meno di 70 cm. Qualora

venga esercitata anche attività di produzione e preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'Art. 2 della legge 283/62 ed al D.P.R. 26.3.1980;

d) è consentita inoltre la vendita di:

- pizze e similari;
- polli arrosto;
- wurstel,

nonché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi.

Art. 268

Caratteristiche strutturali

1. I chioschi devono possedere i requisiti strutturali previsti dall'Art. 2, lettera a), dell'Ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995.

Art. 269

Commercio aB

1. Il commercio ambulante di cui al punto c) del 2s comma dell'Art. 1 della legge 112/91 (norme in materia di commercio su aree pubbliche) è consentito esclusivamente per:
 - a) frutta e verdura, funghi e tartufi;
 - b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali;
 - c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca);
 - d) gelati sfusi, gelati prodotti e confezionati in adatti contenitori termici che mantengano ininterrotta la catena del freddo.
2. È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari di cui al punto a), b), c), d) del precedente comma purché questi risultino dotati dei requisiti di cui all'Art. 3 dell'Ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995.
3. Il Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., secondo le rispettive competenze, può limitare il commercio itinerante.

Art. 270

Vendita ambulante: locali di deposito

1. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato a turno o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dall'Art. 143 del presente regolamento.

Art. 271

Area di mercato ambulante a posto fisso

1. L'area individuata per il commercio ambulante a posto fisso che tratta generi alimentari (tabelle I, II e V) dovrà essere individuata dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. ed avere i requisiti stabiliti dall'Art. 1, dell'Ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995.

SEZ. I

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (BAR, TAVOLE CALDE, RISTORANTI, ECC..)

Art. 272

Arredamenti, attrezzature, utensili

1. Anche per gli esercizi pubblici valgono tutte le norme già previste dall'art. 255 del presente Regolamento.
2. Inoltre dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - possedere idoneo spazio per il pubblico;
 - essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento.
3. L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, per una facile pulizia; le stoviglie devono essere in materiale idoneo e comunque perfettamente integre; utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo della polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.
4. Negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.
5. Attrezzature ed utensili dovranno inoltre essere in quantità sufficienti per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

6. Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate durante la preparazione e somministrazione di alimenti.

Art. 273

Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali

1. Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, devono essere previsti:

- a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla produzione.

Il locale dovrà prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione di verdure crude (mondatura, pezzatura);
- preparazione di carni crude;
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale deve inoltre:

- essere convenientemente arieggiato dall'esterno ed illuminato a luce naturale diretta, salvo diverse situazioni riconosciute igienicamente rispondenti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L.;
 - avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile e lavabile;
 - avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti che eroghino acqua potabile fredda e calda;
- b) celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili;
- c) idoneo e capace contenitore, per i rifiuti solidi, a tenuta, facilmente vuotabile ed asportabile, posto a congrua distanza dai locali di lavorazione e deposito di sostanze alimentari, in aree opportunamente protette;
- d) un locale o vano deposito delle sostanze e/o materiali non alimentari.

SEZ. II
DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI
DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

Art. 274

Requisiti

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

Art. 275

Comunicazione di installazione

1. Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Sindaco ed al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L..
2. Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della ditta e Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della ditta installatrice.

3. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
 - della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
 - della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
 - del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 gg. dalla comunicazione.
4. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla Autorità sanitaria.

Art. 276

Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

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

Art. 277

Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:
 - 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'Art. 25 del D.P.R. 26.3.1980, n. 327;
 - 2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
3. Sui distributori automatici debbono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

Art. 278

Personale addetto al rifornimento: requisiti

1. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'Art. 37 del D.P.R. 26.3.1980, n. 327.

Art. 279

Distributori automatici di gelati

1. 1. L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria, purchè l'esercente possa dimostrare di:
 - 1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materie primi e per la confezione delle miscele;
 - 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle pareti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide e gelificate;
 - 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole e lontana da fonti inquinanti per la collocazione del macchinario;
 - 4) avere provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

Art. 280

Idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

1. Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici da altri fattori ambientali.
2. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
3. È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità prevista dal presente regolamento e a sospendere l'utilizzazione, in caso di inidoneità.
4. L'Autorità Sanitaria, territorialmente competente, ove accerti direttamente o su segnalazione di altri organi di vigilanza che, il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione, qualora prevista da leggi o regolamenti, ritira l'autorizzazione dandone notizia al Sindaco del Comune di residenza del trasportatore.

Art. 281

Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:
 - a) le cisterne e gli altri contenitori a questi assimilabili adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, a mezzo di veicoli;
 - b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
 - c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca fresca e congelati.

Art. 282

Idoneità delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari

1. Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:
 - 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della legge 283/1962 e dei rispettivi decreti di attuazione;
 - 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costituito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
 - 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
 - 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
 - 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
 - 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (esempio valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti, senza difficoltà, al lavaggio e alla disinfezione.
2. Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.
3. L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco cui fa capo il Comune di residenza dell'intestatario del libretto di circolazione del veicolo, sul mezzo autorizzato sarà apposto idoneo contrassegno autorizzativo a cura dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario secondo le rispettive competenze.
4. È fatto salvo quanto diversamente previsto dalle disposizioni speciali del D.P.R. 20.12.1928, n. 3298 e successive modificazioni.+

REGIONE PIEMONTE
AUTORIZZAZIONE SANITARIA N.
DEL RILASCIATA DA
.....
CONTENITORE IDONEO AL TRASPORTO DI:
.....
NUMERO

5. Le cisterne adibite al trasporto latte dovranno riportare la scritta “trasporto latte”.
6. Dopo ogni scarico e prima di ogni scarico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione, con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.
7. Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell’autorizzazione rilasciata ai sensi del presente regolamento.
8. Copia dei verbali, compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra, deve essere trasmessa all’Autorità che ha rilasciato l’autorizzazione.

Art. 283

Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti

1. I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:
 - a) avere le pareti interne ed ogni parete che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.
Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
 - b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, salvo che si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.
2. I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.
3. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.
4. Le frattaglie e i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall’Art. 11 della legge 283/1962 e dai relativi decreti in attuazione.
5. Le tripe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

6. I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere, oltre ai requisiti di cui al 1° comma lettera a) del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.
7. Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente 4° comma.
8. La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo, al più presto, ultimato lo scarico.
9. I veicoli sono soggetti ad autorizzazione sanitaria preventiva ai sensi dell'Art. 44 D.P.R. 327/80.

Art. 284

Condizioni di temperatura durante il trasporto

1. Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, modificato con D.M. della Sanità del 6.2.1982, e successive modificazioni ed integrazioni, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate.

Art. 285

Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti

1. L'autobanco destinato alla vendita di carni dovrà disporre dei requisiti stabiliti dall'ordinanza Ministero Sanità 26 giugno 1995. Ogni autobanco può essere utilizzato soltanto dopo che il Sindaco del Comune nel quale ha sede legale l'esercente l'attività di vendite, abbia rilasciato l'autorizzazione all'uso, su parere favorevole del medico responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario.

L'autorizzazione può essere revocata in qualsiasi momento, qualora il personale tecnico dei servizi suddetti accertasse il venire meno dei requisiti tecnico - igienici di cui ai paragrafi precedenti;

- l'uso dell'autobanco, autorizzato ai sensi del comma precedente, è consentito esclusivamente nei posti fissi o assegnati a turno o nelle apposite aree pubbliche attrezzate.
2. Ai sensi del presente regolamento si intende per carni: i muscoli e tutte le parti degli animali da macello destinate al consumo alimentare umano.

Art. 286

Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche

1. Chiunque intenda attivare un impianto di sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere domanda al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo

le modalità indicate all'Art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'Art. 2 della legge 283/62 e Art. 27 del D.P.R. 327/80.

2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'Art. 216 del T.U. LL.SS.
3. Detti impianti possono essere ubicati anche nei centri urbani purchè l'Autorità Sanitaria competente accerti l'installazione di attrezzature o la messa in atto di comportamenti che salvaguardino l'igiene del suolo e dell'abitato.
4. È di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
5. L'Azienda U.S.L., avvalendosi del Servizio Veterinario, assicura la gestione sanitaria dell'impianto e le attività di ispezione e vigilanza veterinaria.
6. È di competenza dell'Azienda U.S.L. l'attuazione e la gestione di strutture pubbliche esclusivamente destinate alla macellazione di animali infetti o d'urgenza (macello contumaciale o sanitario).

Art. 287

Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione

1. Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi terzi consentiti si fa riferimento all'allegato I della legge 29.11.1971, n. 1073 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8.6.1982, n. 503, per i macelli di conigli e di selvaggina di allevamento si fa riferimento al D.P.R. 30.12.1992, n. 559.
3. Ad integrazione di quanto indicato all'Art. 28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene del lavoro, gli impianti di macellazione operanti nel solo ambito nazionale, ad esclusione dei casi su elencati, debbono avere i seguenti requisiti:
 - a) una stalla di sosta per il ricovero degli animali, qualora sostino durante la notte;
 - b) un locale per la macellazione sufficientemente ampio da permettere la corretta esecuzione delle varie fasi della macellazione. Nel caso in cui il locale venga utilizzato per la macellazione di bovini e di suini, deve essere presente un reparto apposito per la scottatura e depilazione dei suini, nettamente separato dalle postazioni o dalla catena di macellazione;
 - c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini e, qualora effettuata nello stabilimento, un locale per la lavorazione delle budella e delle trippe;
 - d) un locale per la rasatura delle teste qualora detta attività sia svolta nell'impianto;
 - e) un locale per il deposito dei cascami quando questi non vengano evacuati nello stesso giorno di macellazione; in quest'ultimo caso è sufficiente disporre di un idoneo contenitore

chiudibile;

f) una o più celle frigorifere di adeguate dimensioni;

g) un locale spogliatoio, doccia e latrine: queste ultime non devono immettere direttamente nei locali di lavoro.

4. La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate. In particolare, il macello deve disporre di una entrata per gli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.
5. I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le esigenze di cui ai commi nn. 6 e 9 dell'Art. 28 e le norme igieniche indicate dall'Art. 29 del D.P.R. 327/80.

Art. 288

Laboratori di lavorazione delle carni

1. Fatta eccezione per le carni avicole e per le carni destinate agli scambi comunitari, ai sensi del presente Regolamento si intende per lavorazione delle carni il complesso delle operazioni che va dallo spolpo alla produzione di carni preparate e/o confezionate.
2. Per i requisiti minimi dei laboratori di lavorazione delle carni si fa riferimento all'Art. 28 del D.P.R. 327/80 e all'Art. 315 del presente Regolamento.
3. La deroga di cui all'Art. precedente, lettera d), non può essere concessa per la produzione di carni preparate o di insaccati anche se destinati ad essere venduti nell'annesso spaccio di vendita.

Art. 289

Spacci di vendita carni fresche e/o congelate

1. Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita di carne fresca si fa riferimento all'Art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'Art. 31 del D.P.R. 327/80.
2. I requisiti delle pollerie sono indicati all'Art. 12 del D.P.R. 967/72.
3. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cuniole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14 febbraio 1984.
4. La preparazione alla vendita delle carni avi - cuniole deve essere inoltre effettuata su tagliere e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.
5. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3 febbraio 1977.

Art. 290

Provvedimenti amministrativi

1. In caso di inosservanza delle disposizioni regolamentari e nei casi non previsti dal Regolamento ma che sono ad esso riconducibili, che costituiscono pericolo per la salute pubblica e fatti salvi i provvedimenti sanzionatori previsti dalle vigenti disposizioni di legge, va previsto che il Sindaco, con propria ordinanza, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario, emetta i necessari provvedimenti, atti a rimuovere le irregolarità constatate stabilendo anche i tempi di esecuzione.
2. I trasgressori delle norme del presente Regolamento, ove non si siano resi responsabili di diverso o più grave reato previsto e punito da leggi dello Stato o della Regione, verranno perseguiti a sensi artt. 1061/0 del T.U. C.P. approvato con R.D. 04.02.1915, n. 148.
3. In caso di persistenza della trasgressione, l'ammontare della sanzione viene raddoppiato ad ogni successivo accertamento.
4. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di igiene e sanità pubblica oltre alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria si applicherà la sanzione di £. 500.000 salvo che non venga diversamente disposto in singoli casi in rapporto alla gravità dell'infrazione.
5. Si applica altresì la disposizione di cui al 3° comma del presente articolo.

TITOLO VI
ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITA'
ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

CAPO I
PROFILASSI

Art. 291

Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali

1. I programmi di vaccinazione obbligatoria degli animali sono disposti annualmente dal Ministero della Sanità ed attuati dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL nei tempi e con le modalità stabilite, secondo gli indirizzi impartiti dall'Assessorato Regionale alla Sanità.
2. Programmi vaccinali di emergenza od in relazione a particolari situazioni epidemiologiche possono essere disposti con provvedimento del Sindaco o del Presidente della Giunta Regionale, su motivata richiesta dei competenti Servizi Veterinari.
3. In caso di inadempienza, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti ed il Sindaco ordina l'esecuzione del trattamento immunizzante.
4. Il Sindaco, qualora si renda necessario, dispone su richiesta del Servizio Veterinario, tempi, luoghi e modalità degli interventi immunizzanti, per consentire la collaborazione dei proprietari ed il razionale svolgimento delle operazioni.

Art. 292

**Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria
da tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica (LEB)**

1. Secondo le vigenti disposizioni, tutti gli allevamenti bovini, eccetto quelli in cui non sono presenti capi da riproduzione, sono sottoposti a controllo dello Stato per il risanamento da tubercolosi, brucellosi e LEB. Il risanamento da brucellosi interessa altresì gli allevamenti ovini e caprini.
2. I piani sono programmati ed attuati dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL, secondo le modalità stabilite dalla normativa nazionale, sotto il coordinamento ed il controllo dell'Assessorato regionale alla Sanità.
3. Quando in un allevamento si riscontrano capi infetti da tubercolosi, brucellosi o LEB, il Sindaco notifica immediatamente al detentore degli animali l'obbligo dell'abbattimento ed i termini entro cui deve essere effettuato. Tra la data dell'esito degli accertamenti ed il giorno della notifica non devono decorrere più di quindici giorni fatto salvo il diritto del detentore

al ricorso di legge.

4. Quando i proprietari/detentori degli animali non adempiano spontaneamente alle operazioni di risanamento, il Sindaco ne ordina l'esecuzione a spese degli interessati e si applicano i previsti provvedimenti amministrativi.

Art. 293

Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali

1. Il Sindaco riceve la denuncia obbligatoria dei casi di malattie infettive ed infestive degli animali e provvede all'immediata trasmissione al Servizio Veterinario dell'Azienda USL, che effettua gli accertamenti del caso e dispone l'adozione dei primi provvedimenti. Secondo le disposizioni vigenti e le indicazioni del Servizio Veterinario, il Sindaco individua con propria ordinanza la stalla infetta e, ove previsto, i limiti della zona infetta e della zona di protezione per la malattia denunciata e stabilisce le norme di profilassi e polizia veterinaria da applicarsi. Il provvedimento di stalla infetta deve essere notificato per iscritto ai detentori degli animali.
2. Il Sindaco provvede altresì a disporre, ove necessaria, la chiusura di fiere e mercati bestiame.
3. Quando l'efficacia del provvedimento interessa tutto o parte del territorio regionale comprendente più Comuni, la competenza spetta al Presidente della Giunta Regionale.
4. Nel caso in cui la denuncia riguardi malattie esotiche o ad elevata pericolosità per cui è previsto l'obbligo di abbattimento degli animali colpiti (infetti, sospetti di infezione, sospetti di contaminazione secondo i casi), il Sindaco dispone il relativo provvedimento e ne attesta la piena esecuzione ai fini della corresponsione della indennità di abbattimento.
5. Il Sindaco, in accordo con il Presidente dell'Azienda USL e con il Prefetto, dispone l'impiego degli strumenti di vigilanza e di repressione degli illeciti atti a garantire la piena osservanza dei provvedimenti disposti.
6. Nei casi di inadempienze si applicano i provvedimenti amministrativi o penali previsti dal T.U. LL.SS., dalle successive integrazioni e modifiche, dal codice penale.

CAPO II

TRASPORTO - MERCATI

Art. 294

Trasporto di animali

1. Chiunque intenda esercitare il trasporto di animali equini, bovini, bufalini, ovini, caprini, suini e degli animali da cortile a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione del

Sindaco del Comune in cui ha sede la rimessa automobilistica. L'autorizzazione è valida un anno, salvo revoche.

2. Per l'esercizio del trasporto di animali senza la prescritta autorizzazione, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti dal vigente Regolamento di polizia veterinaria.

Art. 295

Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali

1. I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono istituite con deliberazione della Amministrazione Comunale.
2. Il comune provvede a dotare i mercati bestiame di locali per l'isolamento di animali eventualmente infetti o sospetti di malattie infettive e di impianti per la pulizia e la disinfezione dell'area e delle attrezzature mercatali, di tutti i luoghi di sosta o di passaggio degli animali, dei mezzi di trasporto; le spese per la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto sono a carico dei gestori dei medesimi secondo tariffe fissate dalle Autorità comunali.
3. Qualora il mercato bestiame assuma importanza regionale, il suo funzionamento deve essere disciplinato da uno speciale Regolamento, approvato dall'Amministrazione Comunale.
4. L'istituzione di fiere, rassegne ed esposizioni di animali deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco; le domande devono esser fatte pervenire entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di effettuazione delle manifestazioni zootecniche.
5. Il Sindaco, informato dal Servizio Veterinario competente della presenza di inconvenienti igienico-sanitari che ostacolano il regolare funzionamento del mercato, di fiere, rassegne od esposizioni di animali, ordina l'esecuzione delle opere igieniche necessarie e, nel caso di mancata esecuzione dei lavori, dispone la sospensione dell'esercizio.

CAPO III

ALPEGGIO, PASCOLO

Art. 296

Disciplina dell'alpeggio del bestiame

1. Il trasferimento del bestiame fuori del territorio comunale per l'alpeggio è subordinato all'esito favorevole degli accertamenti sanitari e deve essere autorizzato dal Sindaco: le domande devono pervenire almeno 15 giorni prima della partenza, affinché il Sindaco possa provvedere alla immediata segnalazione al Servizio Veterinario per gli accertamenti necessari, nonché al Comune di destinazione.
2. L'autorizzazione rilasciata deve essere consegnata al Comune di destinazione a cura

del detentore degli animali, entro il giorno successivo all'arrivo; essa sarà restituita all'interessato, completa del visto comunale, entro i tre giorni precedenti la demonticazione.

3. Il Sindaco riceve dal Comune di provenienza la segnalazione di arrivo del bestiame destinato all'alpeggio nel territorio del Comune e copia della autorizzazione sanitaria di scorta, che provvede a trasmettere in copia immediatamente al Servizio Veterinario, per consentire l'espletamento della vigilanza. La stessa autorizzazione sanitaria di scorta (Mod. 7 R P V), aggiornata dalle eventuali variazioni e vidimata dal Sindaco ove la mandria ha alpeggiato, dovrà scortare gli animali demonticanti ed essere consegnata subito dopo le operazioni di demonticazione al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio ove si trova la sede invernale per consentire l'espletamento della vigilanza.

CAPO IV RANDAGISMO

Art. 297

Lotta al randagismo - Profilassi antirabbica

1. I possessori o detentori a qualsiasi titolo di cani devono inoltrare notifica al Comune di residenza, per la iscrizione alla anagrafe canina regionale.
2. All'atto della notifica viene assegnato ad ogni cane un codice di identificazione: i proprietari o detentori hanno l'obbligo di far riportare tale codice, tramite tatuaggio, sulla cute della faccia interna della coscia o del padiglione auricolare dell'animale, entro tre mesi dall'iscrizione.
3. Il Comune provvede a trasmettere le iscrizioni al Servizio Veterinario dell'Azienda USL ed a verificare periodicamente il rispetto degli obblighi da parte dei proprietari di cani.
4. Per l'omissione della notifica e/o del tatuaggio si applicano le sanzioni amministrative previste dal Regolamento di polizia veterinaria e dal Testo unico delle leggi sanitarie e si provvede all'esecuzione d'ufficio degli adempimenti, a spese del contravventore.
5. I cani condotti nelle vie o in altri luoghi aperti al pubblico devono essere condotti al guinzaglio o muniti di museruola; fanno eccezione i cani da pastore, da caccia, delle forze armate e di polizia nell'esercizio della loro attività.
6. I cani da guardia possono essere tenuti senza guinzaglio nè museruola solo entro i limiti dei luoghi da custodire, purchè non aperti al pubblico.
7. Il Comune provvede al servizio di cattura cani ed a tenere in esercizio un canile, anche in associazione con altri Comuni.
8. Nel canile comunale le funzioni sanitarie sono svolte dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.
9. Per i cani condotti in locali pubblici è obbligatorio l'impiego di guinzaglio e museruola.

NORME FINALI

Art. 298

Abrogazione delle norme preesistenti

1. Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti comunali.

Art. 299

Entrata in vigore

1. Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato di adozione all'Albo Pretorio del Comune.

INDICE

TITOLO I - OBIETTIVI GENERALI

CAPO I - FINALITÀ E COMPETENZE

Art. 1	Compiti e scopi	pag.	2
Art. 2	Competenze in materia di igiene e sanità pubblica	pag.	2

TITOLO II - MALATTIE INFETTIVE

CAPO I - PROFILASSI

Art. 3	Vaccinazioni	pag.	3
Art. 4	Denuncia dei casi di malattie infettive	pag.	4
Art. 5	Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria	pag.	4
Art. 6	Disinfezione ambientale	pag.	4
Art. 7	Vendita e affitto di abiti e accessori usati	pag.	5

TITOLO III - DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE

CAPO I - ACQUA POTABILE

Art. 8	Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua	pag.	5
Art. 9	Schedario delle fonti di approvvigionamento	pag.	5
Art.10	Contenuto dello schedario	pag.	5
Art.11	Fonti di approvvigionamento in disuso	pag.	6
Art.12	Fonti non autorizzate	pag.	6
Art.13	Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza	pag.	6
Art.14	Caratteristiche costruttive	pag.	7
Art.15	Parte superficiale del pozzo	pag.	7
Art.16	Testata del pozzo	pag.	7
Art.17	Pozzi a scavo	pag.	7
Art.18	Pozzi attingenti a falde sovrapposte	pag.	7
Art.19	Rubinetto per prelievi	pag.	8
Art.20	Installazione di contatori	pag.	8
Art.21	Lettura del contatore	pag.	8
Art.22	Protezione delle captazioni da acque superficiali	pag.	8
Art.23	Misure dei livelli statici	pag.	8
Art.24	Trattamenti di potabilizzazione	pag.	9
Art.25	Flocculazione	pag.	9
Art.26	Accesso alle strutture	pag.	9

Art.27	Segnalazione di variazioni	pag.	9
Art.28	Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	pag.	10
Art.29	Documentazione da presentare	pag.	10
Art.30	Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto	pag.	10
Art.31	Parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica	pag.	10
Art.32	Campionamento	pag.	11
Art.33	Controlli di fonti di approvvigionamento private	pag.	11
Art.34	Analisi e comunicazione degli esiti	pag.	11
Art.35	Registrazione degli esiti	pag.	11
Art.36	Giudizio di potabilità	pag.	11
Art.37	Acqua non usabile	pag.	12
Art.38	Acqua non potabile	pag.	12
Art.39	Conservazione degli esiti	pag.	12

CAPO I - INQUINAMENTO DELL'ARIA

Art.40	Ambito della disciplina	pag.	12
Art.41	Impianti termici civili	pag.	13
Art.42	Focolari	pag.	13
Art.43	Deficienze strutturali degli impianti	pag.	13
Art.44	Caratteristiche dei camini	pag.	13
Art.45	Innalzamento dei camini	pag.	14
Art.46	Ordinanze contingibili ed urgenti	pag.	14
Art.47	Altre attività	pag.	14
Art.48	Camini di impianti termici	pag.	14
Art.49	Impianti di abbattimento	pag.	15
Art.50	Sistemi di lavaggio e pulizia	pag.	15
Art.51	Divieto di combustione all'aperto	pag.	15
Art.52	Veicoli a motore	pag.	15
Art.53	Impianti a gas di uso domestico	pag.	16

CAPO III - VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITA' LAVORATIVE

SEZ. I - NORME GENERALI

Art.54	Attività sottoposte a vigilanza	pag.	16
Art.55	Specificazione	pag.	16

SEZ. II - PROGETTAZIONE

Art.56	Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti	pag.	17
--------	---	------	----

Art.57	Trasmissione della pratica	pag.	17
Art.58	Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità	pag.	17
Art.59	Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56	pag.	17
Art.60	Inizio attività	pag.	18
Art.61	Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazioni, concessioni edilizie	pag.	18
Art.62	Autorizzazione del Sindaco	pag.	18
Art.63	Insediamenti in attività	pag.	18
Art.64	Revisione abitabilità/agibilità/usabilità	pag.	18

SEZ. III - CARATTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI

DESTINATI AD ATTIVITÀ PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE

Art.65	Termocoibentazione, protezione dall'umidità	pag.	19
Art.66	Sistemazione aree esterne	pag.	19
Art.67	Isolamento dei pavimenti	pag.	19
Art.68	Caratteristiche dei locali di lavoro	pag.	20
Art.69	Deroga sulle altezze	pag.	20
Art.70	Superficie aero-illuminate	pag.	20
Art.71	Trasporto interno	pag.	20
Art.72	Dotazione di servizi igienici	pag.	20
Art.73	Caratteristiche dei servizi igienici	pag.	21
Art.74	Spogliatoi	pag.	21
Art.75	Caratteristiche spogliatoi	pag.	21
Art.76	Mense e refettori	pag.	22
Art.77	Distributori automatici di alimenti	pag.	22
Art.78	Locali sotterranei e semi-sotterranei	pag.	22
Art.79	Laboratori in civili abitazioni	pag.	22
Art.80	Possibilità di deroghe	pag.	23

SEZ. IV - ATTIVITÀ PRODUTTIVE A DOMICILIO

Art.81	Caratteristiche dei locali	pag.	23
Art.82	Lavorazioni non ammesse	pag.	23

CAPO IV - RUMORE

Art.83	Campo d'applicazione	pag.	24
Art.84	Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento	pag.	24
Art.85	Individuazione della zona	pag.	25

Art.86	Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso	pag.	25
Art.87	Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso	pag.	25
Art.88	Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore	pag.	25
Art.89	Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso	pag.	26

CAPO V - VIBRAZIONI

Art.90	Campo di applicazione	pag.	27
Art.91	Modalità di misura	pag.	27
Art.92	Limiti massimi consentiti	pag.	27

CAPO VI - IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

SEZ. I - IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

Art.93	Comunicazione preventiva	pag.	29
Art.94	Condizioni in cui il trattamento deve avvenire	pag.	29
Art.95	Modalità di preparazione delle miscele	pag.	29
Art.96	Modalità di conservazione	pag.	30
Art.97	Trattamenti post-raccolta	pag.	30
Art.98	Controllo e vigilanza	pag.	30

TITOLO IV - IGIENE EDILIZIA

CAPO I - NORME GENERALI - PROCEDURE

Art.99	Interventi sul patrimonio edilizio esistente	pag.	31
Art.100	Rilascio di autorizzazioni e concessioni	pag.	31
Art.101	Autorizzazioni d'uso	pag.	33
Art.102	Strumenti urbanistici	pag.	33
Art.103	Autorizzazione per l'esercizio di attività lavorative e depositi	pag.	34
Art.104	Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni	pag.	34
Art.105	Dichiarazione di alloggio antigenico (Art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)	pag.	34
Art.106	Dichiarazione di alloggio inabitabile	pag.	34

CAPO II - AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art.107	Salubrità dei terreni edificabili	pag.	34
---------	-----------------------------------	------	----

Art.108	Protezione dall'umidità	pag.	35
Art.109	Distanza e superficie scoperta	pag.	36
Art.110	Divieto al riuso di materiali	pag.	36
Art.111	Intercapedini e vespai	pag.	36
Art.112	Muri perimetrali	pag.	37
Art.113	Marciapiedi perimetrali	pag.	37
Art.114	Parapetti	pag.	37
Art.115	Gronde e pluviali	pag.	38

CAPO III - MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

Art.116	Sicurezza nei cantieri	pag.	38
Art.117	Recinzioni	pag.	38
Art.118	Demolizioni: difesa dalla polvere	pag.	39
Art.119	Sistemazione aree abbandonate	pag.	39
Art.120	Allontanamento materiale di risulta	pag.	39
Art.121	Rinvenimento di resti umani	pag.	39
Art.122	Cantieri a lunga permanenza	pag.	40

CAPO IV - REQUISITI DEGLI ALLOGGI

Art.123	Altezza minima e principali requisiti igienico-sanitari dei locali di abitazione	pag.	40
Art.124	Tipologia dei locali - Estensione della normativa	pag.	40
Art.125	Superfici minime	pag.	40
Art.126	Illuminazione naturale	pag.	41
Art.127	Verande	pag.	41
Art.128	Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	pag.	42
Art.129	Illuminazione notturna esterna	pag.	43

SEZ. I - VENTILAZIONE

Art.130	Stanze da bagno e W.C. - Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata	pag.	43
Art.131	Definizione di canna di ventilazione	pag.	43
Art.132	Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali	pag.	43
Art.133	Divieti di installazione	pag.	44
Art.134	Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto	pag.	44
Art.135	Impianti di condizionamento	pag.	44

Art.136	Condizionamento: prese di aria esterna	pag.	44
Art.137	Definizione di canna fumaria	pag.	45
Art.138	Allontanamento dei prodotti della combustione	pag.	45
Art.139	Definizione di canna di esalazione	pag.	45
Art.140	Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura	pag.	45
Art.141	Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe	pag.	45
Art.142	Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio	pag.	46
Art.143	Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento	pag.	46
Art.144	Canne fumarie singole	pag.	47
Art.145	Caratteristiche delle canne	pag.	47
Art.146	Canne fumarie collettive - Caratteristiche	pag.	47
Art.147	Comignoli - Caratteristiche	pag.	48
SEZ. II - ISOLAMENTO ACUSTICO			
Art.148	Parametri di riferimento	pag.	48
Art.149	Misurazioni e valutazioni	pag.	48
Art.150	Limitazione alla rumorosità degli impianti	pag.	48
SEZ. III - RIFIUTI DOMESTICI			
Art.151	Obbligo al conferimento	pag.	49
Art.152	Canne di caduta	pag.	49
Art.153	Rifiuti di facile deperibilità	pag.	49
Art.154	Deroga	pag.	50
Art.155	Rifiuti non domestici	pag.	50
SEZ. IV - SCARICHI			
Art.156	Reti interne	pag.	50
Art.157	Acque meteoriche	pag.	50
Art.158	Acque nere	pag.	51
Art.159	Caratteristiche delle reti e dei pozzetti	pag.	51
Art.160	Liquami industriali	pag.	51
Art.161	Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica	pag.	51
SEZ. V - DOTAZIONE DEI SERVIZI			
Art.162	Servizi igienici e stanze da bagno	pag.	52
Art.163	Requisiti dei servizi igienici	pag.	52
Art.164	Acqua potabile	pag.	53
Art.165	Modalità di erogazione dell'acqua potabile	pag.	53
Art.166	Cucina	pag.	53

Art.167	Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedito	pag.	54
---------	--	------	----

CAPO V - CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

Art.168	Cavedi e cortili	pag.	54
Art.169	Cavedi: dimensioni	pag.	54
Art.170	Cavedi: comunicazione con spazi liberi	pag.	54
Art.171	Cavedi: caratteristiche	pag.	55
Art.172	Cavedi: norme di salvaguardia	pag.	55
Art.173	Pavimentazione dei cortili	pag.	55
Art.174	Igiene dei passaggi e degli spazi privati	pag.	55
Art.175	Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	pag.	56
Art.176	Suolo pubblico	pag.	56
Art.177	Concessione di suolo pubblico	pag.	56

CAPO VI - SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

Art.178	Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale	pag.	57
Art.179	Seminterrati e sotterranei: definizione	pag.	57
Art.180	Seminterrati	pag.	57
Art.181	Sotterranei	pag.	58
Art.182	Soffitte e abbaini	pag.	58
Art.183	Scale	pag.	59
Art.184	Scale: caratteristiche dei materiali	pag.	59
Art.185	Sicurezza delle scale	pag.	59
Art.186	Larghezza delle scale	pag.	59
Art.187	Dimensione delle scale	pag.	60
Art.188	Scale a chiocciola	pag.	60
Art.189	Chiusura delle scale di uso comune	pag.	60
Art.190	Scale di emergenza	pag.	60
Art.191	Impianto elettrico	pag.	61

CAPO VII - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

Art.192	Cubatura minima	pag.	61
Art.193	Servizi	pag.	61
Art.194	Dotazione idrica	pag.	61
Art.195	Condizionamento dell'aria	pag.	62
Art.196	Divieto di fumare	pag.	63

Art.197	Normativa generale	pag.	62
---------	--------------------	------	----

CAPO VIII - PISCINE, PALESTRE

Art.198	Piscine: autorizzazione	pag.	62
Art.199	Piscine ad uso privato	pag.	63
Art.200	Piscine private ad uso pubblico	pag.	63
Art.201	Procedure per il rilascio della autorizzazione	pag.	63
Art.202	Spogliatoi e servizi: requisiti	pag.	63
Art.203	Accesso alla vasca	pag.	64
Art.204	Vasca di balneazione: requisiti	pag.	64
Art.205	Impianti per i tuffi: requisiti	pag.	64
Art.206	Impianto di filtrazione: requisiti	pag.	64
Art.207	Caratteristiche dell'acqua di balneazione	pag.	64
Art.208	Numero di bagnanti ammessi in vasca	pag.	65
Art.209	Inidoneità dell'acqua di balneazione: provvedimenti	pag.	65
Art.210	Registro dei parametri fisici, chimici, biologici dell'acqua	pag.	65
Art.211	Caratteristiche delle zone docce e dei W.C.	pag.	66
Art.212	Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi	pag.	67
Art.213	Insonorizzazione	pag.	67
Art.214	Obblighi del gestore	pag.	67
Art.215	Pronto soccorso	pag.	68
Art.216	Palestre: apertura	pag.	68
Art.217	Palestre: ventilazione	pag.	68
Art.218	Palestre: spogliatoi e servizi igienici	pag.	68

CAPO IX - LAVANDERIE E CENTRI DI TOSATURA ANIMALI

Art.219	Lavanderie: autorizzazione	pag.	69
Art.220	Caratteristiche delle lavanderie ad umido	pag.	69
Art.221	Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali	pag.	69
Art.222	Veicoli per il trasporto della biancheria	pag.	70
Art.223	Biancheria infetta	pag.	70
Art.224	Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione	pag.	70
Art.225	Attività di tosatura di animali: autorizzazione	pag.	71

CAPO X - AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

Art.226	Autorimesse private e pubbliche	pag.	71
---------	---------------------------------	------	----

CAPO XI - COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

Art.227	Definizione	pag.	71
Art.228	Autorizzazione	pag.	71
Art.229	Alloggiamenti provvisori	pag.	72
Art.230	Requisiti propri degli alloggi provvisori	pag.	72
Art.231	Requisiti propri dei campeggi	pag.	72
Art.232	Approvvigionamento idrico	pag.	72
Art.233	Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi	pag.	73

CAPO XII - STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

Art.234	Studi professionali: definizione	pag.	75
Art.235	Ambulatori: definizione	pag.	75
Art.236	Studi professionali, ambulatori: requisiti	pag.	75
Art.237	Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi	pag.	76

CAPO XIII - AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

Art.238	Norme generali	pag.	76
Art.239	Norme specifiche	pag.	77

CAPO XIV - CASE RURALI E PERTINENZE

Art.240	Norme generali e definizione	pag.	77
Art.241	Requisiti delle aree libere	pag.	78
Art.242	Locali per lavorazioni e depositi	pag.	78
Art.243	Dotazione di acqua potabile	pag.	78
Art.244	Scarichi	pag.	78
Art.245	Ricoveri per animali: procedure	pag.	79
Art.246	Caratteristiche generali dei recinti	pag.	79
Art.247	Caratteristiche dei ricoveri	pag.	79
Art.248	Presenza di animali nell'abitato	pag.	80
Art.249	Ubicazione delle concimaie	pag.	80
Art.250	Locale per la raccolta del latte: requisiti	pag.	80
Art.251	Abbeveratoi e vasche di lavaggio	pag.	81

TITOLO V - DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art.252	Autorità ed organi sanitari	pag. 81
Art.253	Vigilanza	pag. 82
Art.254	Autorizzazione sanitaria	pag. 82
Art.255	Laboratorio di produzione	pag. 83
Art.256	Magazzini di deposito	pag. 83
Art.257	Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande	pag. 84
Art.258	Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio	pag. 85
Art.259	Insudiciamento dei generi alimentari	pag. 85
Art.260	Vendita promiscua	pag. 86
Art.261	Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	pag. 86
Art.262	Locali di vendita di alimenti di origine animale	pag. 86
Art.263	Raccolta di rifiuti	pag. 87
Art.264	Distribuzione e vendita di alimenti sfusi	pag. 87
Art.265	Norme per il prelevamento di campioni	pag. 88
Art.266	Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso	pag. 88
Art.267	Chioschi installati in posto fisso	pag. 88
Art.268	Caratteristiche strutturali	pag. 89
Art.269	Commercio ambulante in forma itinerante	pag. 89
Art.270	Vendita ambulante: locali di deposito	pag. 89
Art.271	Area di mercato ambulante a posto fisso	pag. 90

SEZ. I - ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (BAR, TAVOLE CALDE, RISTORANTI, ECC..)

Art.272	Arredamenti, attrezzature, utensili	pag. 90
Art.273	Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali	pag. 91

SEZ. II - DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

Art.274	Requisiti	pag. 92
Art.275	Comunicazione di installazione	pag. 92
Art.276	Misure di tutela igienica della distribuzione automatica	pag. 93
Art.277	Sostanze distribuite: requisiti	pag. 93
Art.278	Personale addetto al rifornimento: requisiti	pag. 93
Art.279	Distributori automatici di gelati	pag. 94

Art.280	Idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere	pag.	94
Art.281	Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria	pag.	95
Art.282	Idoneità delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari	pag.	95
Art.283	Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti	pag.	96
Art.284	Condizioni di temperatura durante il trasporto	pag.	97
Art.285	Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti	pag.	97
Art.286	Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche	pag.	97
Art.287	Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione	pag.	98
Art.288	Laboratori di lavorazione delle carni	pag.	99
Art.289	Spacci di vendita carni fresche e/o congelate	pag.	99
Art.290	Provvedimenti amministrativi	pag.	100

TITOLO VI - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITÀ ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

CAPO I - PROFILASSI

Art.291	Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali	pag.	101
Art.292	Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica (LEB)	pag.	101
Art.293	Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali	pag.	102

CAPO II - TRASPORTO - MERCATI

Art.294	Trasporto di animali	pag.	102
Art.295	Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali	pag.	103

CAPO III - ALPEGGIO, PASCOLO

Art.296	Disciplina dell'alpeggio del bestiame	pag.	103
---------	---------------------------------------	------	-----

CAPO IV - RANDAGISMO

Art.297	Lotta al randagismo - Profilassi antirabbica	pag.	104
---------	--	------	-----

NORME FINALI

Art.298	Abrogazione delle norme preesistenti	pag.	105
Art.299	Entrata in vigore	pag.	105