

TITOLO I

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I

SUOLO E ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 1

Scolo delle acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutto il suolo d'uso pubblico debbono essere provviste d'idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente convogliate in fognatura a cura dei proprietari.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti o canalizzazioni destinate alle acque piovane.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce. A tale fine essi debbono provvederli dei necessari canali di scolo ed altre opere idonee da mantenere in buono stato d'efficienza.

Alla pulizia dei tratti di suolo pubblico in concessione, ai tratti di marciapiede e agli accessi alle case si provvede da parte dei proprietari.

Art. 2

Deflusso delle acque

E' vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi e simili.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino il deflusso delle acque sotterranee, per cui queste innalzandosi possano impregnare il terreno superficiale.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello statu quo ante o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempienza o di ritardo, il Sindaco provvede di ufficio, a spese dell'inadempiente. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto dagli articoli che seguono nel presente titolo, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune, le quali siano causa di molestia o di insalubrità, debbono essere prosciugate a cura della proprietà.

Art. 3

Cave

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio di cave e torbiere sono disciplinate dall'art. 327 del T.U. leggi sanitarie del 27.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. 9.4.1959 N. 128 modif. con D.P.R. 24.7.1977 n. 616, e dalle Leggi regionali 26.1.1976 n. 8 e 26.1.1977 n. 4, modif. con legge regionale 2.5.1978 n. 13.

Il Comune provvede, sentiti gli organi sanitari competenti, sia in sede di autorizzazione dei piani di coltivazione e dei progetti di sistemazione, sia in sede di controllo e vigilanza, affinché l'attività estrattiva non determini alterazioni qualitative e quantitative sui corpi idrici superficiali e sotterranei.

Nelle cave è vietato versare materiali inquinanti sia liquidi che solidi di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 4

Irrigazioni a scopo agricolo – Concimazioni e trattamento dei terreni con sostanze tossiche

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo a condizione che l'acqua vi abbia un conveniente ricambio e che non si producano impaludamenti.

Coloro che a scopo agricolo cospargano sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura "terreno avvelenato".

In particolare coloro che intendano praticare il trattamento di terreni e piantagioni mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, oltre all'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno tempestivamente segnalare il calendario e il programma dei trattamenti all'Ufficiale Sanitario ai fini della tutela igienico-sanitaria.

Sono comunque vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze tossiche non degradabili o a lunga semivita in quantità tale da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

Art. 5

Contaminazione del suolo e delle acque superficiali da sostanze radio-attive

I livelli di contaminazione radioattiva del suolo e delle acque superficiali nelle "zone non controllate", al di sopra dei quali, si applicano le disposizioni previste dall'art. 108 del D.P.R. 13.2.1964, n. 185, sono quelli stabiliti del D.M. 4.8.1977 (in G.U. n. 231 del 25.8.1977).

CAPO II

SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI ABITATIVI, PRODUTTIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Art. 6

Autorizzazione allo scarico di acque usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo. Provvedimenti a tutela della salute pubblica.

Fatte salve le competenze della Regione e della Provincia, stabilite dalla legge 10.5.1976 n. 319 e 650/79 ai fini della tutela delle acque dall'inquinamento, è di competenza del Sindaco, a

norma della legge suddetta, il rilascio dell'autorizzazione agli scarichi di liquami e di acque comunque usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo e l'adozione di provvedimenti intesi a prevenire l'inquinamento di acque destinate in qualsiasi modo a servire all'uso alimentare e domestico nonché a prevenire ed impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano riuscire di pericolo per la salute pubblica.

Art. 7

Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, il Sindaco determina con propria ordinanza il termine entro il quale tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, salvo quanto indicato al comma precedente.

L'allacciamento deve essere eseguito sotto la sorveglianza dell'Autorità Comunale, cui va rivolta regolare domanda da parte degli interessati, nella quale devono essere indicati il numero e il tipo degli scarichi da immettere in fogna. Per gli insediamenti civili da allacciare va precisato inoltre nella domanda il numero dei vani dello stabile e quello degli abitanti, mentre per gli insediamenti produttivi deve essere documentato con:

- a) planimetria e caratteristiche costruttive dei condotti di fogna tra l'edificio e l'eventuale impianto privato di depurazione e tra questo e la fognatura. Ubicazione e caratteristiche del pozzetto di ispezione per il campionamento, ai sensi dell'art. 9 della legge 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni. Tale pozzetto deve essere unico, salvo che l'Autorità competente per il controllo disponga diversamente e deve avere le caratteristiche di cui all'Allegato n. 2;
- b) processi tecnologici usati; materie prime e reattivi impiegati, ivi compresa l'eventuale presenza di sostanze radioattive;
- c) volume, periodicità e caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche degli scarichi; natura e quantità dei maggiori inquinanti in essi contenuti; quando possibile devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative di ciascun effluente omogeneo componente il singolo scarico;
- d) quantità di acqua prelevata giornalmente e nell'anno solare;
- e) caratteristiche costruttive e funzionali degli eventuali impianti di depurazione installati per rendere gli scarichi compatibili con il trattamento centralizzato da parte del Comune.

Qualunque variazione nel processo tecnologico nelle materie prime e reattivi impiegati deve essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

Nella concessione dell'autorizzazione il Sindaco prescrive le norme tecnico-economiche connesse con l'utilizzazione del pubblico servizio di fognatura e depurazione ed inoltre, per gli insediamenti produttivi, i limiti di accettabilità e le altre norme regolamentari da rispettare ai sensi degli art. 12 e 13 della L. 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 8

Smaltimento degli scarichi da insediamenti civili nelle zone non servite da fognatura dinamica.

Gli scarichi provenienti da insediamenti civili nelle zone non servite da fognatura dinamica sono regolamentati dal presente articolo, fino all'entrata in vigore delle norme del piano regionale di risanamento.

Tutti gli scarichi di insediamenti civili preesistenti che non recapitino in pubblica fognatura saranno denunciati all'Autorità comunale nei termini da questa stabiliti con apposita ordinanza.

Il Sindaco stabilisce i tempi e le modalità di trattamento delle acque di scarico.

Chiunque intenda effettuare uno scarico di insediamento civile dovrà farne domanda all'Autorità competente ai sensi della citata L. 319 specificando il numero dei locali, delle latrine, dei bagni, dei lavandini, la presunta quantità giornaliera di acqua scaricata, il punto di emissione e la natura del recapito.

Dalla data di applicazione del presente Regolamento, per insediamenti di entità superiore a 50 vani o a 5.000 mc. l'effluente dovrà essere conforme ai limiti previsti dalla tabella A della legge 10.5.1976 n. 319 e pertanto nella domanda dovrà essere specificato il sistema di depurazione usato, con gli schemi di funzionamento, le dimensioni, la descrizione tecnica ed ogni altra notizia atta a caratterizzare l'impianto.

Dalla data di applicazione del presente Regolamento, per scarichi da insediamenti di entità inferiore a quella citata dal comma precedente potrà essere previsto in alternativa un idoneo sistema di chiarificazione costituito da fosse Imhoff corrispondenti ai requisiti di cui alle Norme Tecniche generali previste dall'Art. 2 della Legge 10.5.76 n. 319 e pubblicate nella G.U. 21.2.1977 n. 48 S.O. e dalla normativa regionale di attuazione.

Tutte le condutture dal punto di produzione delle acque reflue al luogo di smaltimento devono essere interrato, coperte ed impermeabili, rispondenti alle norme tecniche di cui al comma precedente.

In ogni caso alla domanda dovranno essere allegati i disegni in pianta e in sezione di tutte le opere da eseguire, in scala 1/100. Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio Tecnico e dell'Ufficio d'Igiene, rilascia l'autorizzazione alla costruzione degli impianti, con le prescrizioni necessarie a tutela dell'igiene e della salute pubblica.

Gli impianti non potranno comunque essere utilizzati – e l'autorizzazione del Sindaco ad effettuare gli scarichi non verrà rilasciata – se prima non sia stato eseguito, su richiesta degli interessati e a spese di questi, un sopralluogo dei tecnici dell'Ufficio d'Igiene inteso ad accertare la piena rispondenza delle opere al progetto approvato.

Art. 9

Smaltimento di liquami domestici effluenti da fosse settiche e da fosse Imhoff per sub irrigazione

Lo smaltimento degli effluenti da fosse settiche o da fosse Imhoff per sub irrigazione (da effettuarsi con drenaggio tubolare sotterraneo a giunti perdenti) è consentito soltanto se i campi di drenaggio non sono coltivati a ortaggi e distano almeno m 20 da abitazioni e almeno m 30 da pozzi freatici, salvo le maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici dall'Ufficiale Sanitario.

Esso deve inoltre rispondere alle norme tecniche generali già citate all'articolo precedente.

Art. 10

Smaltimento sul suolo o nel sottosuolo, di scarichi provenienti da insediamenti produttivi e allevamenti zootecnici.

Fino all'emanazione della normativa regionale d'attuazione di cui all'art. 8 gli scarichi dei nuovi insediamenti produttivi non possono trovar recapito nel suolo o nel sottosuolo.

Tale divieto non si applica agli scarichi degli allevamenti zootecnici utilizzati per fertirrigazione che possono essere consentiti caso per caso quando non vi siano controindicazioni igieniche su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario (tenuto conto della distanza da abitazioni, delle caratteristiche geopedologiche del terreno, delle condizioni meteoriche locali, delle colture ivi praticate, del rapporto tra quantità di liquami da smaltire e superficie di terreno a disposizione, del livello della falda superficiale e degli attingimenti da questa in tutta la zona circostante).

Gli scarichi innanzi indicati possono essere autorizzati sul terreno qualora non si superi il rapporto di 40 quintali di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno a disposizione.

Occorre anche in questo caso il rispetto delle norme tecniche generali emanate dallo Stato ai sensi dell'art. 2 della L. 10.5.76, n. 319 pubblicate nella G.U. 21.1.77 n. 48 S.O. e della normativa regionale integrativa e di attuazione.

Non è consentito lo scarico dei liquami sul suolo nei periodi di pioggia. Trattandosi di concimazioni e non di smaltimento, deve comunque essere prevista una vasca di adeguata capacità e a perfetta tenuta, ove possano essere accumulati i liquami prodotti in un periodo di almeno centottanta giorni.

L'autorizzazione per la pratica delle fertirrigazione viene concessa dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficio Sanitario, sentito il Capo dei Servizi Veterinari.

Qualunque variazione sia in un rapporto al numero, al tipo di animale allevato, alla riduzione od ampliamento della superficie agraria, alla rotazione culturale, deve essere comunicata all'Amministrazione comunale.

Per gli allevamenti suinicoli si adotteranno norme dettate dal Piano Stralcio Comprensoriale per le attività suinicole.

CAPO III

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI, NETTEZZA URBANA

Art. 11

Rifiuti solidi urbani

S'intende con il termine di rifiuti solidi urbani:

- a) i rifiuti civili, cioè quelli che provengono dalla normale vita dell'uomo o prodotti all'interno di fabbricati, deposti su aree comunque destinate anche temporaneamente ad uso pubblico e su quelle private;
- b) rifiuti provenienti da insediamenti industriali, commerciali, artigianali quando siano simili per qualità ai rifiuti civili. Alla raccolta, al trasporto, allo smaltimento degli altri prodotti di rifiuto solidi provvedono i produttori stessi nel rispetto dei regolamenti vigenti.

Art. 12

Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui alla legge 20.3.1941 n. 366 e successive modifiche.

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

E' comunque proibito l'impianto di scarichi cosiddetti bruti. Le discariche pubbliche dovranno ottemperare alle norme di cui alla citata legge n. 366 e successive modifiche ed essere condotte secondo le tecniche e le modalità degli scarichi controllati, stabilite dall'allegato disciplinare (all. 1).

Eventuali impianti per la cernita e l'utilizzazione dei rifiuti solidi urbani o di origine industriale devono essere autorizzati a norma della suddetta legge.

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono ottemperare alle norme di cui all'art. 46 del presente regolamento.

Per gli impianti termici di più elevata potenzialità valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

E' vietato l'impianto di trituratori o dissipatori di rifiuti solidi, salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

Art. 13

Detenzione di rifiuti putrescibili – Divieto di canne di caduta

E' vietato conservare nell'interno dei locali a qualunque uso adibiti, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili per un termine superiore alle 24 ore.

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producano, si consumano e si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione (ristoranti, alberghi, trattorie, pizzerie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere e simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti prodotti dalla loro attività. Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

E' vietata la costruzione e l'uso della canne di raccolta o caduta delle immondizie.

Art. 14

Immondezzai

Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con angoli arrotondati, con capacità non superiore a m 1,5. L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esaltatore. Dovrà distare almeno m 50 dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ed almeno m 20 dalle finestre e porte dei locali di abitazione e di lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfestazione e derattizzazione degli immondezzai.

Lo smaltimento può avvenire per utilizzazione agricola o per interramento o per consegna convenuta al servizio di nettezza urbana.

Art. 15

Rifiuti solidi e fanghi industriali

I rifiuti solidi e i fanghi di derivazione dalle lavorazioni industriali, artigianali o commerciali e degli impianti di depurazione, aventi caratteristiche diverse da quelle riportate all'art. 11 dovranno essere trasportati e smaltiti in modo tale da evitare danni o pericoli alla salute pubblica.

In attesa di norme specifiche nazionali o regionali, le modalità di trasporto e smaltimento saranno fissate di volta in volta dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, che terrà conto del tipo di rifiuti e delle condizioni del terreno e delle falde idriche superficiali e profonde.

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spandere e depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto di qualsiasi genere.

Art. 16

Battitura e spolveratura di oggetti domestici

Sul suolo pubblico od aperto al pubblico è vietato di sbattere o spolverare tappeti, effetti lettereschi ed altri oggetti di uso domestico.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali e di uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi dal maggio a tutto settembre e le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è vietato battere le stuoie ed i tappeti, i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc. della mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

La battitura della lana dei materassi sarà consentita, come sopra è detto, purché sia effettuata esclusivamente per uso proprio degli abitanti del fabbricato.

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali e lettereschi o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive o diffuse.

La pulizia di tali effetti deve esclusivamente essere affidata ai servizi pubblici di disinfezione.

E' vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, dai balconi e dalle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili od interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopraindicato e stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dell'Autorità comunale.

CAPO IV

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 17

autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad 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 è sostituita dalla relazione asseverata da un professionista abilitato così come previsto dal medesimo art. 26 sopra citato.

Nei casi previsti dal seguente art. 18 deve inoltre essere presentata al Sindaco domanda di autorizzazione igienico sanitaria alla attività con le modalità indicate successivamente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli art. 9 e 10 della L.10.5.76 n. 319 e successive modificazioni e leggi regionali.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei pezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio: la destinazione dei singoli vani; le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico; la rete di smaltimento delle acque luride – correlata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione; il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti produttivi la domanda dovrà essere corredata da apposita scheda informativa regionale (N.I.P.) compilata in tutte le sue parti; dovrà inoltre essere presentata una relazione di tutte le attività che vi si intende svolgere, dei singoli processi produttivi e delle materie prime impiegate; delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro.

Dovrà inoltre essere presentata idonea documentazione sulla provincia di impianto acustico come richiesto dall'art. 5 del D.P.C.M. dell' 1/3/91 e tutta la documentazione prevista dal D.P.R. 203/88 nei casi previsti degli art. 6-15 lett. e) e b).

Il sindaco decide sulla domanda di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio di Medicina del Lavoro, in caso di attività lavorative in genere, del Servizio Veterinario in caso di attività zootecniche e di attività di trasformazione di prodotti di derivazione animale, degli Enti di cui il parere va richiesto per legge e sentita la Commissione Edilizia.

Nei casi previsti nel successivo art. 18, il Sindaco decide sulle domande di autorizzazione igienico-sanitarie all'attività, sentiti i competenti servizi Comunali e dell' U.S.L.

Art. 18

Autorizzazione igienico sanitaria per nuove attività o modifiche di esistenti senza variazioni soggette ad autorizzazione – concessione edilizia.

L'insediamento delle attività elencate di seguito, anche in locali già destinati urbanisticamente, e tutte le modifiche a carico delle stesse che comportino una o più delle seguenti variazioni:

- variazioni dei cicli tecnologici e delle tipologie delle lavorazioni;
- modifica qualitativa e quantitativa delle emissioni o degli scarichi idrici;
- variazione delle capacità produttive;
- variazione delle dimensioni occupazionali;

I titolari delle attività dovranno presentare preventivamente la domanda di autorizzazione al Sindaco corredate di tutta la documentazione prevista per gli insediamenti produttivi al precedente art. 17 e da quanto previsto dalla vigente normativa in materia di Igiene Ambientale e del Lavoro.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata sentito il parere tecnico dei competenti servizi U.S.L. e comunali.

ELENCO DELLE ATTIVITA':

- 1) Attività industriali;
- 2) Attività artigianali di tipo manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione e trasformazione di prodotti agricoli di origine animale.

- 3) Attività zootecniche: allevamenti e stalle.
- 4) Attività di servizio: ospedali e strutture socio-assistenziali a carattere residenziale e semi-residenziale, strutture alberghiere e di produzione pasti, scuole, strutture destinate allo spettacolo, allo sport e al tempo libero, autofficine, autocarrozzerie, autorimesse, lavanderie, laboratori di analisi, eliografie.
- 5) Attività commerciali: centri e scali commerciali, centri di deposito e/o di vendita prodotti sanitari e/o gas tossici.
- 6) Altre attività: impianti di stoccaggio di liquami e di depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri.

Art. 19

autorizzazione all'abilità ed usabilità degli edifici

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27/7/1934 n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o rifatti in tutto o in parte oppure adibiti ad uso diverso da quello originario, non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale decide sulla domanda presentata dall'interessato, sentito il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e l'Ufficio Tecnico, per quanto di loro competenza, quando risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non sussistano altre cause di insalubrità e che sia stato pertanto ottemperato a quanto prescritto dalla L. 319/75 e successive modificazioni e Leggi Regionali per gli scarichi idrici, dal D.P.R. 203/88 e successive modificazioni per quanto riguarda le emissioni in atmosfera e dal D.P.C.M. 1.3.91 in materia di inquinamento acustico.

In esecuzione a quanto previsto dall'art. 18 non può inoltre essere iniziato lo svolgimento di alcuna delle attività elencate in allegato al precedente articolo senza la prevista autorizzazione all'attivazione rilasciata dal Sindaco su richiesta degli interessati, sentiti i competenti servizi dell'U.S.L.

L'eventuale diniego della abitabilità e della usabilità deve essere notificato al proprietario con l'indicazione del termine per il Ricorso al Presidente della Giunta Regionale o al T.A.R. .

Art. 20

Ricostruzione, riattivamento, risanamento di vecchi fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattivamento di una sua parte, il Sindaco, udito il parere degli Uffici di Igiene e di Edilizia e, quando occorra, della Commissione edilizia, può fare, caso per caso, speciali concessioni, quando sia evidente che ne risulta un miglioramento igienico del fabbricato stesso.

Dette concessioni però si intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro attrezzatura e cubatura ecc.) restando vietati quei lavori di sopraelevazione, ampliamento, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai Regolamenti tecnici del Comune.

Ferme le disposizioni sopra enumerate, può essere concessa la sopraelevazione di un fabbricato anche se non sarebbe consentita per la superficie dei cortili purché le sopraelevazioni avvengano in arretramento, di maniera che le aree dei cortili sommate con quelle risultanti dell'arretramento diano il minimo fissato dai regolamenti edilizi e norme di attuazione urbanistica.

N.B. : GLI ARTICOLI 17,18,19 SONO STATI SOSTITUITI CON DELIBERAZIONE CONSILIARE N. 10 DEL 17/06/1993.

Art. 21

Visite a case di nuova costruzione o modificate

Nessun edificio nuovo, o comunque riformato potrà essere occupato e rioccupato, totalmente o parzialmente, se non previa licenza del Sindaco dopo che la costruzione sia stata riconosciuta conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti, dal personale dell'Ufficio Tecnico comunale, nonché dichiarata idonea nei riguardi dell'igiene, dall'Ufficiale Sanitario.

Al termine del secondo comma si propone di aggiungere "e dopo la posa delle condutture".

A tal fine chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa dovrà richiedere una prima visita sanitaria che sarà eseguita dall'Ufficiale Sanitario o da un suo delegato non appena ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volta delle cantine, muri divisorii interni di tutti i locali di abitazione).

In particolare, al momento di detta visita, dovranno essere ispezionate:

- a) pose in opera di tutte le condotte di scarico della casa, incluse le pluviali e le opere di allacciamento alla condotta stradale;
- b) fosse Inhoff, nonché eventuali altri impianti di depurazione, parziale o totale, dove non esista possibilità di allacciamento alla fogna stradale;
- c) posa in opera della rete interna di adduzione dell'acqua potabile compresi eventuali impianti di sollevamento (autoclave, serbatoi alimentari l'autoclave, serbatoi supplementari nel sottotetto etc.).

Nell'eventualità che, all'atto di detta prima visita le sistemazioni in parola non siano state completate o comunque non siano risultate ispezionabili, il proprietario dovrà richiedere, previa esecuzione delle opere necessarie, una ispezione suppletiva per consentire gli accertamenti relativi alle opere di cui sopra.

La seconda visita ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'abitabilità od agibilità sarà effettuata, sempre su domanda dell'interessato da parte dell'Ufficiale Sanitario o da personale da questi delegato, ed avrà lo scopo di verificare le condizioni di perfetto asciugamento dei muri, nonché l'ultimazione delle necessarie opere di completamento e rifinitura.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Le domande di visita rassegnate prematuramente saranno ritenute a tutti gli effetti come non presentate. Per esigenze igieniche ed ai fini dell'osservanza del presente Regolamento, il Sindaco, tramite l'Ufficiale Sanitario, potrà disporre ulteriori accertamenti in qualsiasi fase della costruzione e comunque tutte le volte che lo riterrà necessario.

Tutte le costruzioni destinate ad uso diverso da quello di abitazione dovranno preventivamente essere autorizzate dal Sindaco che rilascerà il permesso ad agibilità delle costruzioni medesime solo dopo che il tecnico comunale, l'Ufficio Sanitario o personale da questi delegato, abbia accertato la conformità del fabbricato al progetto approvato e la rispondenza del medesimo alle vigenti norme legislative nonché a quelle del presente Regolamento.

Il certificato di abitabilità o agibilità non potrà comunque essere rilasciato nel caso di difformità dal progetto approvato delle opere eseguite. Della completa rispondenza al progetto approvato, redigerà verbale l'Ufficio Tecnico Comunale, sentito il parere degli Uffici competenti.

Per i casi di competenza di cui all'ultimo comma dell'art. 17 l'accertamento di conformità del fabbricato al progetto approvato viene effettuata in collaborazione con il Veterinario Comunale.

Art. 22

Registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione Edilizia;
- 6) data del rilascio da parte del Sindaco della concessione edilizia;
- 7) data e risultato della visita effettuata dall'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

Per laboratori e impianti industriali inoltre:

- 8) ubicazione degli scarichi nell'atmosfera e loro caratteristiche quantitative e qualitative. Caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 9) ubicazione e recapito degli scarichi idrici, con le caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 10) ubicazione e recapito dei rifiuti solidi e semisolidi residuati dai processi depurativi, con le loro caratteristiche quantitative e qualitative;
- 11) impianti atti a garantire la salubrità degli ambienti di lavoro e loro caratteristiche.

Art. 23

Ingiunzioni

Il Sindaco nell'ambito delle sue competenze, può fare sempre eseguire ispezioni ad edifici in corso di costruzione o alle modificazioni di edifici preesistenti.

Qualora siano rilevate condizioni di insalubrità il Sindaco può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 24

Dichiarazioni di inabitabilità

Quando ricorrano motivate ragioni igieniche, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario oppure in attuazione dei piani di risanamento edilizio di cui alla L. 9/8/1954 n. 640, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa a norma dell'art. 222 del T.U. LL.SS. 27/7/1934 n. 1265. E' vietata la concessione in affitto o comunque in uso di locali dichiarati inabitabili.

Art. 25

Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

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

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terrami e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

Prima dello spirare di detto termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.

Art. 26

Misure igieniche e di sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire la sicurezza e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura od a mezzo di apposite trombe, o di recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche od aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Durante la costruzione o demolizione di edifici o in cantieri a lungo termine (lavori stradali e simili) il costruttore od il proprietario dovrà provvedere ad assicurare ai lavoratori idonei servizi igienici ed adeguata fornitura di acqua potabile.

Le eventuali latrine provvisorie per uso degli operai in detti cantieri devono essere costruite in modo da non offendere il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre latrine all'interno del costruendo fabbricato.

CAPO V

PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE. CORTILI. SPAZI DI RAGIONE PRIVATA.

Art. 27

Condizioni e salubrità del terreno

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

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

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

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato mattoni od altro materiale deteriorato o comunque non idoneo dal punto di vista igienico.

E' pure vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinati.

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno di m 3 dal punto più vicino della scarpata ad essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 28

Isolamento termico

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate, ad eccezione di quelli lavorati a pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati, oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale od artificiale, o con altro materiale decorativo.

I materiali usati ed il loro spessore devono essere tali da assicurare un coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a $1 \text{ Kcal/h m } ^\circ\text{C}$ ed una inerzia termica paragonabile a quella di un muro di mattoni pieni a tre teste. I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere il soffitto con proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono inoltre essere osservate le norme previste dalla L. 30/4/1976, n. 373 e relativo regolamento di applicazione. D.P.R. 28/6/1977, n. 1052 e D.M. 10/3/1977 (S.O. Gazzetta Ufficiale n. 36 – del 6/2/1978).

Art. 29

Protezione acustica

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro massa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, suoni aerei o rumori provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a esercizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

In particolare devono valere le prescrizioni contenute nel vigente regolamento edilizio. Per quanto riguarda i livelli massimi di rumorosità ambientale ammessi e la disciplina delle attività rumorose si rimanda all'Allegato 3 del presente regolamento.

N.B. L'ART. 29 E' STATO SOSTITUITO CON DELIBERAZIONE CONSILIARE N° 36 DEL 16/12/93.

Art. 30

Ampiezza dei cortili

L'ampiezza dei cortili interni, anche se aventi un lato aperto, viene determinato in base ai criteri di visuale libera fissati dal Regolamento Edilizio.

All'interno dei cortili è vietato costruire la vanerie ed altre costruzioni dotate di camini, la cui sommità non superi il colmo dei tetti circostanti.

Nei cortili destinati ad illuminare ed areare case di civile abitazione è vietato aprire finestre e bocche d'aria di locali nei quali vengano esercitate attività che a parere dell'Ufficiale Sanitario, possano essere causa di insalubrità e di disturbo per gli inquilini.

Art. 31

Cortili secondari

Sempre limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, sempreché l'alloggio di cui fanno parte costi di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residences e simili. Ogni cortile secondario deve avere un'area libera minima di un dodicesimo della somma delle superfici dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra le finestre ed il muro opposto deve essere di m 4, se i muri prospicienti il cortile non superano m 10 di altezza, di m 4.50 se l'altezza è compresa tra m 10 e m 16, e di m 5 se l'altezza è superiore a m 16.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza. Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 32

Pozzi di luce e chiostrine

Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un diciottesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano, e la normale, misurata tra una finestra e il muro opposto, dovrà essere di m 2.50 se la chiostrina non supera m 10 di altezza, di m 3 se l'altezza è compresa tra m 10 e 16, e di m 3.50 se l'altezza è superiore ai m 16.

Le chiostrine devono essere aereate dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ad essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art. 33

Cortili e chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e per le chiostrine sul confine di altre proprietà, debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente Regolamento e di quello edilizio. In relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi; e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti.

A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca n atto di costituzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Nell'atto di costituzione di servitù, regolarmente trascritto, deve essere dichiarato che le medesime non potranno essere rinunciate né estinte, né modificate senza il consenso del Sindaco.

Art. 34

Pavimento dei cortili

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

E' vietato di ricoprire con vetriate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 35

Igiene dei passaggi e spazi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

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

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO VI

LOCALI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI

Art. 36

Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

Sono locali di abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:

A.1 soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata;

A.2 uffici, studi, sale di lettura, ambulatori.

Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:

B. 1 servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva, negli alberghi, nelle pensioni, negli stabilimenti balneari;

B. 2

- a. scale che collegano più di due piani;
- b. corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq 12 di superficie o m 8 di lunghezza;
- c. magazzini e depositi in genere;
- d. garages di solo posteggio;
- e. salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
- f. lavanderie private, stenditori e legnaie;

B. 3

- a. disimpegni inferiori a mq 10;
- b. ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a mq 5;
- c. vani scala colleganti solo due piani;
- d. salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.

I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio dell'Amministrazione su parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia.

Art. 37

Dimensione dei locali di abitazione

L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

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

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a m. 14, per i primi 4 abitanti e di 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.

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.

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

I locali accessori di categorie B. 1 non possono avere accesso da locali categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia (alloggio, ufficio, albergo e simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso di disimpegno di categorie B.

Art. 38

Riscaldamento, illuminazione, aerazione, ventilazione naturale

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18° ed i 20°C; deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Tutti i locali degli alloggi e simili di categoria A debbono fruire di illuminazione naturale diretta adeguata alla destinazione d'uso.

Per ciascun locale di soggiorno, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna media non inferiore al 2° e comunque, la superficie del pavimento.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria e se orientati a settentrione, debbono avere un riscontro d'aria ed un'altra esposizione di soleggiamento.

I locali di abitazione di categoria A. 1 non potranno avere profondità superiore a 2,5 volte la misura della loro altezza netta.

I balconi, salvo le disposizioni del Regolamento edilizio per quelli prospicienti spazi pubblici, non debbono avere oggetto superiore a m. 1,30. Può essere consentita la costruzione di balconi con maggiore oggetto a condizione che le sottostanti finestre abbiano misure proporzionalmente maggiori dei minimi prescritti, secondo le seguenti proporzioni, con uno sporto massimo di m. 2.

Sporto ml	Finestre locali mq	Finestre bagni mq	Finestre W.C. mq.
1,30	1,60	1,00	0,60
1,35	1,66	1,04	0,62
1,40	1,72	1,07	0,64
1,45	1,78	1,11	0,67
1,50	1,84	1,15	0,69
1,55	1,90	1,19	0,71
1,60	1,96	1,23	0,73
1,65	2,02	1,27	0,76
1,70	2,08	1,31	0,78
1,75	2,14	1,35	0,80
1,80	2,20	1,39	0,82
1,85	2,26	1,43	0,85
1,90	2,32	1,47	0,87
1,95	2,38	1,51	0,89
2,00	2,44	1,55	0,92

La superficie delle porte finestre viene calcolata ai bancali ipotetici come per le finestre normali.

Art. 39

Ricorso alla ventilazione artificiale

I locali di Categoria B. 3 possono essere privi di illuminazione naturale e di aperture di ventilazione sull'esterno, a condizione che non vi siano installati apparecchi a fiamma libera.

I locali di Categoria B. 1 possono essere illuminati e ventilati artificialmente nei seguenti casi:

- a) abitazioni del centro storico e in edifici vincolati;
- b) alloggi di cui alla L. 27/5/1975, n. 166, i quali possibilmente debbono essere dotati anche di un servizio igienico ad aerazione ed illuminazione diretta;
- c) negli alloggi che hanno già almeno un locale della medesima categoria con illuminazione e aerazione diretta all'esterno;
- d) alberghi, abitazioni collettive, pubblici esercizi e locali di pubblico ritrovo;
- e) servizi individuali annessi a studi, uffici, ambulatori, esercizi commerciali.

La ventilazione artificiale deve essere assicurata mediante un condotto di aerazione indipendente per ogni servizio, sfociante sul coperto e dotato di singolo elettroaspiratore con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale e provvisto di temporizzatore che ne ritardi l'arresto almeno tre minuti dopo lo spegnimento della luce.

La ventilazione artificiale con elettroaspiratore singolo deve assicurare almeno 20 ricambi volumi – ambiente/ora.

Nei locali di Categoria B. 1 aerati artificialmente non possono essere installati apparecchi a fiamma libera e le porte debbono poter consentire il prelievo di aria degli ambienti attigui attraverso feritoie o speciali griglie opportunamente dimensionate.

Nel caso di cucina di nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchi.

Qualora sia ammesso il servizio aerato meccanicamente, le apparecchiature di aerazione forzata dovranno assicurare un minimo di 10 ricambi volumi/ora dell'aria ambientale e dovranno funzionare con sistema automatico, collegato all'impianto della luce. Il temporizzatore deve assicurare un funzionamento dell'impianto di aspirazione forzata per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce.

Art. 40

Scale

Le scale che collegano più di due piani – Cat. B. 2 – (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.

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

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

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

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

L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, fino all'altezza di m 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.

Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

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

Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.

Art. 41

Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal piano stradale circostante almeno cm 2.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto e il pavimento. Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

Art. 42

Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, né a magazzini o depositi, che comportino la presenza di personale oltre le operazioni di carico e scarico.

Per i locali seminterrati è consentita la destinazione di abitazione solamente per quei locali la cui quota del piano di campagna.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante, naturale areazione direttamente dall'esterno.

E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

Art. 43

Coperture e veni sottotetto

Le soffitte ed i sottotetti sovrastanti locali di abitazione debbono essere areate con aperture di idonea ampiezza, ed il solaio che li separa da detti locali deve avere un adeguato grado di coibenza termica.

Anche i locali di abitazione e dei servizi accessori dell'ultimo piano dovranno possedere le dimensioni minime ed i requisiti fissati dalle norme del D.M. 5/7/1975, riportate nell'art. 37 del presente regolamento.

Art. 44

Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni fabbricato, ogni alloggio, in camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo, distribuita in modo proporzionalmente al numero dei locali abitabili.

Art. 45

Cucine, zone di cotture, camini, fumaioli

Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100, sono consentite cucine di Cat. B. 1 di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq 14.

La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq 4, con fenestrazione non inferiore a mq 1 e con bocchetta per ventilazione esterna regolabile, indipendente dalla finestra.

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

Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

Tutti i locali di cucina o zone di cottura debbono essere provviste di canne murali singole e indipendenti, prolungate sino al tetto e terminanti con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla

copertura almeno 1 m salvo elevazioni a maggiore altezza allorché ciò sia reso necessario a giudizio del Comune, al fine di rendere possibile l'installazione di cappe per l'eliminazione di esalazioni di fumi e vapori.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti, è consentita la installazione di valvole di regolazione del tiraggio a condizione che lascino libera almeno per $\frac{1}{4}$ la sezione della canna. Nelle cucine in nicchia e nelle zone cottura degli alloggi monostanza, la cappa quando presente con canna singola e indipendente deve essere sempre dotata di elettroaspiratore.

Negli edifici di 5 o più piani fuori terra è consentito che la cappa sia collegata a condotto collettivo ramificato, dotato di elettroaspiratore centralizzato ad aspirazione continua e posto sul coperto; in ogni caso è vietato l'applicazione di elettroaspiratori singoli ai vari piani.

Nell'alloggio monostanza dotato di servizio igienico ventilato meccanicamente, l'elettroaspiratore della zona cottura deve avere la stessa potenza di quello servente il bagno e medesimo tipo di condotta di aerazione; nel caso di funzionamento a tempo, con condotta di aerazione singola e indipendente, è necessario un dispositivo che assicuri il funzionamento contemporaneo di entrambi i sistemi di ventilazione meccanica.

Art. 46

Riscaldamento e impianti termici

Gli impianti di riscaldamento debbono assicurare temperature di progetto dell'aria interna comprese tra i 18° e i 20°C e secondo le disposizioni della L. 30/4/1976, n. 373 e successivi regolamenti di applicazione (D.P.R. 28.6.1977, N. 1052 E D.M. 10.3.1977 – G.U. Supplemento Ord. N. 36 del 6.2.1978 -).

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h debbono ottemperare, oltre alle disposizioni della legge 30.4.1976, n. 373 e successivi regolamenti di attuazione, alle disposizioni della Legge 13.7.1966, n. 615 e del relativo regolamento approvato con d.p.r. 22.12.1970, n. 1391.

Ai fini della prevenzione e controllo degli inquinamenti atmosferici sono soggetti alla disciplina della Legge n. 615 e del relativo regolamento, oltre che gli impianti destinati al riscaldamento degli alloggi, quelli che hanno le seguenti destinazioni:

- riscaldamento di acqua per le utenze civili;
- lavaggio stoviglie e lavaggio biancheria;
- distruzione rifiuti (fino a 1 tonnellata/giorno);
- forni da pane e altre imprese artigiane (Legge 25.7.1956, n. 896).

In ogni caso di destinazione promiscua sono esclusi dal campo di applicazione delle norme per la prevenzione e il controllo dell'inquinamento atmosferico gli impianti la cui produzione termina venga impiegata prevalentemente per usi industriali, i quali ricadono sotto la disciplina delle industrie insalubri e delle misure contro l'inquinamento atmosferico da stabilimenti industriali.

Chi intende impiegare per gli ambienti termici i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art. 13 della legge n. 615, deve presentare domanda al Sindaco che provvederà, sentito il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco e l'Ufficiale Sanitario.

Chiunque impieghi o fornisca per tali impianti combustibili non rispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall'art. 14 della Legge n. 615.

I comandi provinciali VV.FF. debbono segnalare all'Ufficiale Sanitario, oltre al Comitato Regionale Inquinamento Atmosferico (CRIA), tutte le trasgressioni in materia riscontrate nell'esercizio della vigilanza di loro competenza o delle quali venissero comunque a conoscenza.

E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi di acqua.

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

I limiti delle emissioni dello scarico nell'atmosfera degli impianti termici, sono quelli stabiliti dal Capo III del regolamento D.P.R. 22.12.1970, n. 1391.

Art. 47

Canne fumarie

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili, convenientemente distanziati e isolati dalle strutture di materiale combustibile, debbono avere una canna fumaria propria e indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il manto di copertura per almeno ml. 1.

E' vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento, uno scaldabagno e qualunque altro fuoco in un condotto già impiegato per l'evacuazione dei prodotti di altro focolaio.

E' vietato collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio di apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Le canne fumarie debbono essere costruite con tubolature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti e in modo che riesca facile provvedere alla loro pulizia con mezzi meccanici.

Allorché un condotto di fumo o calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una controcanna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere sezione tale da creare una intercapedine di almeno cm 3 in cui possa circolare l'aria.

Quando non siano in tal modo isolabili, i condotti da fumo debbono essere distanziati dalle strutture in legno di almeno cm 20.

E' vietata la costruzione di canne fumarie nei muri adiacenti ai depositi di materiali facilmente infiammabili.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente necessario (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo per le camere di raccordo tra focolai e canne.

Gli sbocchi delle canne di esalazione e aspirazione non potranno, in alcun caso, sfociare all'esterno dei muri perimetrali, ma dovranno essere condotte oltre il tetto e terminare con mitrie o comignoli rispondenti alle norme degli artt. 6.15 e 6.16 e 6.17 e del D.P.R. 22.12.1970 n. 1391.

E' vietato il passaggio attraverso locali di abitazione di condotti da fumo che servano impianti di potenza calorifera superiore alle 30.000 Kcal/h.

Per gli impianti di potenzialità inferiore, i camini e i canali da fumo aderenti o attraversanti locali di abitazione debbono in corrispondenza di tali accostamenti e passaggi, essere realizzati con idonea coibentazione, in modo che la temperatura effettiva di tali locali si mantenga sempre entro le zone di benessere termico.

Art. 48

Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio, nicchie per l'installazione delle bombole di gas.

Detta nicchia deve essere chiusa ermeticamente verso l'interno del locale e protetta all'esterno dalle intemperie anche con portello areato.

La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetti e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.

Art. 49

Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purché non contenga colori nocivi.

CAPO VII

FOGNATURA, CANALIZZAZIONE E TRATTAMENTO DI ACQUE USATE DOMESTICHE

Art. 50

Permessi per costruzione e modificazioni di fognature

E' vietata la costruzione o la modificazione di fognature, senza l'autorizzazione del Sindaco, che lo rilascia solo quando risulti, da apposito progetto particolareggiato, l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

Art. 51

Stanze da bagno e latrine

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

La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4.50 e una finestra che misuri almeno mq 1 di luce libera.

Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:

- superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- lato minore non inferiore a m 0,90;
- finestra di dimensioni non inferiori a mq 0,60 di luce libera;
- antilatrina di superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine e camere da letto se non attraverso disimpegno salvo il caso di alloggio monostanza

e di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegni di categoria B. 2.

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

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m 0,12.

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

Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.

E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste nell'art. 39. I vasi di latrina e orinatoi debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.

I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Quando l'applicazione dei sistemi sopra accennati non sia possibile per mancanza di acqua condottata o di fognatura con sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficio di Igiene.

Art. 52

Conduttura di scarico delle latrine e degli acquai

Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile: i pezzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da non recare danno ed incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari od a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica e una fossa settica opportunamente dimensionata.

Le condutture o le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate fino all'immissione nella fognatura pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc.. devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente, e possono convogliare i liquidi nel tubo della latrina.

Art. 53

Canali di gronda

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

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

Tali condotti non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovente dei tetti, ed in basso uniti alla fogna privata che andrà ad immettersi in quella pubblica.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie e nelle grondaie condotti di acqua, di bagni, di latrine, di qualsiasi liquido che non sia acqua di pioggia o di neve.

Art. 54

Impianti domestici di depurazione delle acque usate. Esercizio.

Nelle località, nelle quali non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti approvati dal Comune ai sensi dell'art. 8 (Fosse Imhoff).

Le fosse settiche, le fosse Imhoff, i pozzi neri già esistenti a tenuta devono rispondere alle norme generali emanate dallo Stato ai sensi dell'art. 2 della Legge 10.5.1976 n. 319 e pubblicate nella G.U. 21.2.1977 n. 48, S.O. ed alla normativa integrativa di attuazione emanata dalla Regione, salvo le ulteriori prescrizioni ritenute in casi specifici necessarie dell'Ufficiale Sanitario.

Le fosse settiche, le fosse Imhoff e i pozzi neri devono essere vuotati almeno una volta all'anno, a cura e spese dei proprietari, per mezzo di pompa mobile munita di tubo flessibile da introdurre in ciascuna in carro botte a tenuta e smaltito secondo le apposite disposizioni comunali.

In occasione della vuotatura debbono essere asportate anche le crosie e puliti i tubi a T.

Lo svuotamento e la pulizia deve avvenire preferibilmente nella stagione autunno-inverno, con esclusione comunque dei mesi estivi (salvo casi di comprovata necessità) ed essere effettuata prima delle ore 7 del mattino.

E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse Imhoff e nelle fosse asettiche, così come negli impianti di depurazione con fase ossidativi prescritti per gli insediamenti maggiori ai sensi dell'art. 10 acque meteoriche o di superficie, acque reflue da attività lavorative, gas, vapori, fanghi o altri materiali di rifiuto.

Art. 55

Manutenzione impianti domestici delle acque usate

Ogni guasto di latrine, lavandini, tubi di scarico etc. da cui possano derivare esalazioni moleste, umidità, trasudamento di materie luride, etc. dovrà immediatamente essere riparato a cura del proprietario.

Ove questi non provveda e ricorrano particolari motivi d'urgenza l'Autorità Sanitaria comunale provvederà d'ufficio a spese dell'inadempiente.

Tutti gli utenti dello stabile hanno l'obbligo di permettere l'accesso, all'interno delle loro abitazioni e per il tempo necessario, agli addetti alle riparazioni.

CAPO VIII

PRESCRIZIONI IGIENICHE PARTICOLARI NEGLI INTERVENTI DI RESTAURO DI EDIFICI VINCOLATI

Art. 56

Seminterrati e sotterranei

Nella ricostruzione o nel risanamento di locali seminterrati e sotterranei di edifici vincolati è prescritta la costruzione di intercapedini aerate e drenate realizzate all'esterno dei muri perimetrali (esterni di confine con gli spazi aperti) fino al di sotto del piano di calpestio delle cantine. In caso di impossibilità di esecuzione sarà consentito l'uso di impermeabilizzazioni idonee.

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinati, dovranno, ove possibile, avere aperture per una costante aerazione direttamente dall'esterno. Ove i requisiti igienici di aerazione non siano sufficienti per locali interrati e seminterrati, è ammesso l'impianto di apparecchiature tecniche di ventilazione forzata in aggiunta alle eventuali buffe o bocchette d'aerazione, protette da griglie.

Qualora sia necessario lo scarico di acque dai locali sotterranei, ciò deve avvenire attraverso chiusini sifonati opportunamente protetti con griglie e collegati al sistema fognante.

Vanno mantenute le altezze originarie dei locali interrati e seminterrati.

Art. 57

Altezze dei piani

Nel restauro di edifici, le altezze relative tra i vari livelli vanno mantenute nelle quote originali. Solamente nel caso di salai lignei di particolare interesse la prescrizione di conservare le membrature originali scaricate dalla loro funzione statica da un solaio sovrapposto può far recedere dalla norma, ma l'altezza relativa non dovrà comunque risultare inferiore a m 2,40, fatti salvi di norma i minimi di cubatura e di superficie utile fissati dal presente regolamento. In ogni caso gli interventi dovranno perseguire il fine di assicurare condizioni idonee e sufficienti per la salubrità dei locali, anche in riferimento alla loro ventilazione, aerazione ed illuminazione.

Art. 58

Scale

Nel restauro degli edifici le scale di collegamento possono essere mantenute nelle dimensioni, pendenze e condizioni di sicurezza originali, anche quando le rampe risultino di larghezza inferiore a m 1,10. Qualora si ravvisi una comprovata alterazione dell'organismo tipologico, è ammesso il ripristino della scala originaria. In entrambi i casi l'incremento della densità abitativa non può essere superiore al 25%.

Sono consentite scale non illuminate ed areate direttamente dell'esterno, purché provviste di idonei sistemi di aerazione e illuminazione indiretta ed artificiale.

Le scale interne di collegamento tra livelli della medesima abitazione saranno consentite, sia con rampa di larghezza non inferiore a cm 75. sia a chiocciola, con diametro non inferiore a cm 150.

Sono vietati affacciamenti e prese d'aria di vani, servizi igienici, cucine sul vano scale.

Art. 59

Muri esterni

Ove lo spessore dei muri esterni sia inferiore a cm 30, si dovrà provvedere al loro ispessimento fino a raggiungere tale valore, oppure si dovrà procedere al loro rivestimento mediante l'impiego di idoneo materiale coibente, sempre che, in entrambi i casi non vengano alterate le partiture e le caratteristiche architettoniche.

Art. 60

Forature

Le forature delle pareti esterne (comprese quelle delle chiostrine) potranno essere mantenute o ricondotte alle dimensioni originali.

I vani destinati a cucina, soggiorno o camere da letto, dovranno avere comunque una superficie finestrata non inferiore a 1/15 della superficie del locale.

Art. 61

Sottotetti

Ove le norme tecniche consentano l'utilizzazione, ai fini abitativi dei sottotetti o di loro parti, l'altezza minima di sottotetti a copertura inclinata potrà essere ridotta a m 1,80, a condizione che siano garantite le condizioni igieniche di superficie di altezza media, e di cubo d'aria disponibile, secondo i parametri fissati dal regolamento d'igiene per l'edilizia abitativa privata. A questi ultimi fini non vengono computati gli spazi con altezze minori, i quali tuttavia possono essere lasciati in diretta comunicazione con i restanti ambienti.

Vigono per questi ambienti anche le prescrizioni per l'isolamento termico e la protezione acustica di cui agli artt. 28 e 29 del presente regolamento.

L'illuminazione naturale dei sottotetti abitati dovrà essere assicurata mediante aperture di superficie idonea; perché sia assicurata un'adeguata ventilazione naturale, i locali dovranno disporre di adeguato riscontro d'aria.

L'aerazione naturale nelle soffitte non abitate deve essere assicurata a mezzo di elementi tradizionali in laterizio (tipo frasoni e simili), opportunamente protetti per evitare l'accesso dei volatili o di altri animali molesti.

Art. 62

Chiostrine

Nell'ambito dell'operazione di restauro e ammesso il mantenimento delle chiostrine nel rispetto della tipologia originaria.

In tali chiostrine sono ammesse nuove aperture purché queste costituiscano un miglioramento nelle condizioni di illuminazione e di aerazione dei locali interrati.

Deve essere comunque assicurata idonea accessibilità alle chiostrine per permettere l'ordinaria pulizia.

CAPO IX

CASE E COLONICHE E COSTRUZIONI ACCESSORIE

Art. 63

Case coloniche – Locali di soggiorno e di servizio

Per casa colonica o rurale si intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a questa ultima inerenti.

Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali di soggiorno delle case coloniche debbono avere le stesse caratteristiche igienico-costruttive delle abitazioni urbane classificati nella categoria A. 1 dell'art. 36 del presente regolamento.

Ogni alloggio dovrà essere dotato di acqua riconosciuta potabile e possibilmente distribuita sotto pressione (da una conduttura, o da un serbatoio riempito mediante motore o da una autoclave), un focolare con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto con fumaiolo di almeno m 1, acquaio di cucina con acqua corrente, latrina interna regolamentare ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore e cacciata di acqua, magazzino per derrate e rustici per depositi, materiali ed attrezzi di lavoro.

Le latrine, nel numero di una per famiglia, dovranno essere complete di wc lavabo, doccia o vasca, bidet, debbono essere arieggiate direttamente dall'esterno mediante finestre di superficie libera non inferiore a mq 0,50, possibilmente esposta a settentrione e non potranno comunicare direttamente con le camere di soggiorno e con la cucina.

Anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi dovranno essere conservati in armadio o in locale apposito, al riparo dalle derrate e dai bambini.

Alle grandi aziende agricole non gestite dal proprietario od enfiteuta, che coltivi direttamente il fondo con l'aiuto dei membri della famiglia con lui conviventi (anche se per i brevi periodi di tempo occupi mano d'opera per lavori stagionali) si applicano anche le norme di igiene del lavoro del titolo III del D.P.R. 19.3.1956, N. 303.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi debbono possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento e corrispondere alle prescrizioni degli art. 45,46,50,51 della suddetta legge.

Gli allevamenti zootecnici, i macelli, gli spennatoi, i depositi di piume e penne, sono soggetti a disciplina speciale, come attività elencate fra le lavorazioni insalubri (D.M. 23.12.1976 e succ. modifiche) e come oggetto di leggi speciali L. 29.11.1973 n. 1073; D.P. 10.8.1972), di leggi di ordine igienico generale (L. 10.5.1976, n. 319) nonché di altre norme del presente regolamento e di quello veterinario.

Art. 64

Scolo di acque meteoriche

Attorno all'abitazione deve essere costruito un marciapiede della larghezza minima di m 0,50 in materiale impermeabile.

Le aie, gli orti, gli spazi liberi annessi alle case rurali debbono avere scoli delle acque meteoriche idonei ad evitare impaludamenti.

Art. 65

Distanza delle concimaie e pozzi neri delle case

Le concimaie, i pozzi neri, e pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati lontano dal pozzo non meno di m 50.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione ed i dormitori. Dove invece esistere una distanza di m 200 da edifici scolastici, luoghi di cura, perimetro dei centri urbani, e da pozzi o opere di captazione di acquedotti pubblici o privati.

Art. 66

Ricoveri e recinti per animali

I ricoveri per animali ad uso familiare o aziendale sono consentiti esclusivamente nelle zone agricole normali previste dal P.R.G.

Qualunque ambiente destinato al ricovero di animali ad uso familiare o aziendale (stalle, ovili, pollai, porcili) deve essere autorizzato dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario e sentito il Capo dei servizi veterinari.

Dovrà essere costruito in muratura ed in altro materiale riconosciuto idoneo dell'Autorità Sanitaria, dovrà avere pavimentazione impermeabile, e dovrà essere dotato di appositi scoli.

I ricoveri e recinti per animali devono essere indipendenti dalla casa, alla distanza minima di m 10. Quando ciò non sia possibile saranno separati dal corpo della casa colonica mediante interposizione della porta morta.

In ogni caso non potranno comunicare con gli ambienti di abitazione, né avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre di abitazione a distanza minore di m 10 in linea orizzontale.

In sede di rilascio dei titoli abilitativi per le opere di cui ai precedenti commi il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., che attesti un significativo miglioramento delle condizioni igieniche preesistenti e che l'intervento non determini inconvenienti igienici di alcun tipo, propone al Consiglio Comunale di approvare la deroga alle distanze come sopra stabilite per quanto riguarda le distanze dal perimetro dei centri abitati.

Comunque non potranno essere costruiti ambienti abitabili sovrapposti, sottoposti o comunque a contatto immediato con stalle, porcili, pollai, etc.

Detti ricoveri e recinti per animali dovranno essere ubicati alle distanze di almeno mt 10 dai confini di proprietà o dalle strade, di almeno mt. 20 dalle abitazioni altrui e di almeno mt 100 dagli edifici scolastici, luoghi di cura, dal perimetro dei centri abitati.

Per quanto riguarda la distanza da pozzi od opere di captazione di acquedotti pubblici o privati, si rimanda alle apposite norme e non contenute nel presente R.L.I. (segue a linea allegato approvato con delibera del consiglio comunale n. 84 del 10/11/1985.

Art. 67

Stalla per vacche lattifere

Le stalle per vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, per il personale di custodia e per i mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche prevista dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato a consumo diretto, di cui al R.D. 9.4.1929, n. 994, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m 1,80, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosca, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti e lavandino per gli operatori.

Art. 68

Concimaie e Letamai

Le caratteristiche e le dimensioni dei letamai a servizio delle stalle di tipo tradizionale, debbono essere le seguenti:

- superficie di m 4,50 per capo bovino od equino presente nella stalla;
- muretto perimetrale di altezza non inferiore a cm 30.

La platea deve essere lievemente inclinata verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame in una cisterna a perfetta tenuta, con dimensioni minime di un metro cubo per ogni capo di bestiame.

Art. 69

Porcili

Le norme relative all'ubicazione delle porcilaie, alla raccolta e smaltimento dei liquami suinicoli sono quelle previste dal piano di sviluppo e regolamentazione degli scarichi suinicoli redatto dal Comprensorio e nel frattempo valgono tutte le prescrizioni delle leggi 319/76 e 650/79.

I porcili debbono essere costruiti in muratura e ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria e mangiatorie e pavimenti ben connessi, di materiale impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetto a tenuta.

I pollai e le conigliaie debbono essere possibilmente distaccati dalla casa; comunque non possono in ogni caso essere in diretta comunicazione con i locali di abitazione. Debbono essere areati e mantenuti puliti.

Art. 70

Abbeveratoi, lavanderia, vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi debbono essere a sufficiente distanza ed a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza di m 50 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 71

Manutenzione delle case coloniche. Difesa dagli insetti nocivi

A mente delle disposizioni dell'art. 223 T.U.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265, il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.

In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'articolo di legge citato.

I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua.

A richiesta del personale di vigilanza dell'Ufficio d'Igiene essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfestante con i relativi strumenti di uso.

Art. 71 bis

Parchi e giardini pubblici

Nei viali e nei giardini pubblici è vietato:

- a) danneggiare la vegetazione;
- b) circolare con veicoli su aiuole, , siti erbosi e altre aree non destinate alla circolazione;
- c) calpestare le aiuole;
- d) affiggere oggetti, piantare chiodi, danneggiare i rami della piante e delle siepi, le foglie e i fiori, strappare e tagliare l'erba;
- e) arrampicarsi sugli alberi e nei lampioni, scuoterli, scagliare pietre contro, m recidere o guastare in qualsiasi modo la corteccia degli alberi;
- f) sporcare o danneggiare le panchine;
- g) lasciare vagare i cani ed altri animali, che devono essere condotti al guinzaglio.

In particolare, in relazione a quanto disposto dalla lettere g) di cui al comma 1, i proprietari dei cani o le persone incaricate della custodia devono munirsi di apposite pinze, palette o sacchetti di plastica per la raccolta delle deiezioni canine e devono provvedere immediatamente alla completa pulizia e alla esportazione delle deiezioni dai luoghi su elencati.

TITOLO II

EDIFICI ED UNITA' OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA EDILIZIA E DI ESERCIZIO

CAPO I

OSPEDALI, CASE DI CURA O DI ASSISTENZA OSTETRICA, ISTITUTI DI CURA, STABILIMENTI TERMALI, FARMACIE, MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI

Art. 72

Prescrizioni di ordine generale

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque ne sia la specie debbono avere, a norma dell'art. 87 del Regolamento generale sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario, formalmente approvato.

Qualora si giovino dell'impiego di gas tossici (come l'ossido di etilene ed altri compresi nell'elenco dei gas tossici), di cui al D.M. 6.2.1935 e succ. modifiche debbono attenersi alle norme del R.D. 9.1.1927, n. 147 (Regolamento per l'impiego dei gas tossici).

I medici, e gli altri sanitari pubblici e privati, e chiunque detenga apparecchi radiologici e sostanze radioattive è obbligato a farne denuncia, al Medico Provinciale, a mente del Capo IX del D.P.R. 13.2.1964, n. 185 (Sicurezza degli impianti e protezione sanitaria dei lavoratori e delle popolazioni contro i pericoli delle radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego pacifico dell'energia nucleare).

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme della succitata legge n. 185 e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impieghino sostanze radioattive sono compresi nell'elenco

delle industrie insalubri, di cui al D.M. 23.12.1976 e succ. modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al titolo III (delle lavorazioni insalubri), del T.U. L.L.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e degli art. 102 e sgg. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.02.1901, n. 45.

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere ai requisiti stabiliti del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) il quale fissa anche le prescrizioni per la difesa dei lavoratori dagli agenti nocivi

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gli istituti di cura e prevenzione, pubblici e privati, è disciplinato dall'art. 25 della L. 20.3.1941, n. 366. La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi devono essere effettuati secondo le norme stabilite dagli art. 104,105,106,107 e 108 del citato D.P.R. 13.2.1964, n. 185.

Gli impianti termici di riscaldamento quelli delle cucine delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art. 46 del presente Regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque reflue, gli Istituti di cura sono equiparati, a norma dell'art. 1 quater della L. 8.10.1976, n. 690 agli "Insediamenti civili" e debbono ottemperare alla disciplina della L. 10.5.1975, n. 319 (Norme per la tutela delle acque dell'inquinamento). I relativi impianti di depurazione debbono inoltre essere dotati di idonei sistemi di disinfezione di caso in caso approvato dall'Autorità Sanitaria Locale.

Negli Istituti di ricovero e di cura, pubblici privati, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art. 13 del D.C.G. 20.5.1928.

Negli Istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art. 1 della L. 11.11.1975, n. 584, salvo l'applicazione di norme più restrittive da parte della Direzione Sanitaria.

Per quanto non sia disciplinato da norme speciali, si fa riferimento a quelle concernenti materia analoga del presente regolamento.

Art. 73

Ospedali e case di cura

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero, gestite da enti pubblici ospedalieri o dagli Istituti ed Enti ecclesiastici, di cui al quinto comma dell'art. 1 della legge 12.2.1968, n. 132 (Enti ospedalieri ed assistenza ospedaliera), sono stabiliti dalle Istruzioni dettate dal D.C.G. 20.7.1939. Per le case di cura private o dipendenti da Istituti ed Enti di cui al sopra citato comma delle L. 12.02.1968, n. 132, valgono le norme di cui al D.M. 5.8.1977 (G.U. n. 236 del 31.08.1977).

Per la protezione acustica di questi edifici valgono le norme stabilite dall'allegato 2 del presente regolamento.

Art. 74

Apertura di Istituti di cura, di assistenza ostetrica, di laboratori di analisi per il pubblico

L'apertura di Istituti di cura medico-chirurgica o di assistenza ostetrica, laboratori di analisi per il pubblico a scopo di accertamento diagnostico, case e pensioni per gestanti, è condizionata alle autorizzazioni di cui all'art. 193 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive norme regionali.

Art. 75

Stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini

L'autorizzazione ad aprire stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini è disciplinata dall'art. 194 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e dal titolo II del R.D. 28.9.1919, n. 1924 e dalle successive regionali.

Art. 76

Farmacie

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

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art. 51 del presente Regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'Igiene del lavoro) ed è vietato ai sensi dell'art. 8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei e seminterrati.

Nel locale di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m 2. La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale contraerazione ed una buona illuminazione naturale.

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

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

La farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e succ. modifiche.

Art. 77

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

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

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

Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11.3.1956, n. 303, ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

CAPO II

ESERCIZI ALBERGHIERI E SIMILI, CASE DI RIPOSO, ABITAZIONI COLLETTIVE
AFFITTACAMERE DORMITORI, COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A
CARATTERE TURISTICO-SOCIALE. ISTITUTI DI PENA.

Art. 78

Alberghi e simili

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925, n. 1102 (regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliore igiene e sanità negli alberghi) modif. con D.P.R. 24.07.1977 (G.U. n. 246 del 9.9.1977).

Per l'apertura di tali esercizi è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24/07/1977, n. 616 nonché ai fini T.U. LL.SS. R.D. 27/07/1934, N. 1265, in relazione al D.P.R. 11.2.1961, N. 264 E DELLA L. 16.6.1939, N. 1112.

L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

Art. 79

Personale

Il personale degli alberghi delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione rilasciato dall'Ufficiale Sanitario o da un suo delegato la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

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

Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alle persone con esso conviventi una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, che dovrà essere segnalata dal datore di lavoro all'Ufficio Igiene, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi al controllo dell'Ufficiale Sanitario.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24.5.1925, n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetti sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962, n. 283 e successive modifiche.

Art. 80

Vigilabilità igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo della pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

Art. 81

Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, debbono seguire le disposizioni degli artt. 78 e 79 del presente regolamento.

La norma di cui all'art. 80 non si applica ad esercizi con un a disponibilità fino a 6 posti letto.

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

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

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

Art. 82

Abitazioni collettive

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;
- b) refettorio con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10.

Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dell'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con aria e luce diretta;

- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermiera con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.

I tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed art. 28 D.P.R. 10.6.1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

Art. 83

Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori.

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori debbono avere le caratteristiche fissate dagli artt. 43, 44, 45, 46, 47 del D.P.R. 19.3.1966, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacità può essere limitata a 20 mc per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'articolo precedente.

Per quanto riguarda provvista d'acqua, lontananza da concimaie ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 84

Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale.

Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale" gli allestimenti gestiti da Enti o da privati che non abbiano finalità di lucro, attuati per soddisfare le esigenze del servizio sociale e giovanile, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18.1.1937, n. 975, convertito nella L. 30.12.1937, n. 2651, e success. modif. sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla L. 21.3.1958, n. 326 e dal relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20.6.1961, n. 869 e delle norme successive. La vigilanza igienico-sanitaria dei complessi e di competenza delle autorità sanitarie locali.

Art. 85

Requisiti.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e delle istruzioni impartite con la Circolare 146 del 5.8.1971 del Ministero della Sanità (vedi allegato 4) e dalle disposizioni regionali in materia.

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi deve in ogni caso ottemperare alle norme della L. 10.5.1956, n. 319 e successive modificazioni, della normativa regionale sugli scarichi degli insediamenti civili e da quanto previsto dal presente Regolamento.

Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, nella specie si fa riferimento alle norme del presente regolamento in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

Art. 86

Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, e misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle "Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia Romagna" approvate con dichiarazione consiliare n. 96 del 29.3.1973 (allegato 5).

Per quanto ivi non completato valgono le norme del presente regolamento.

CAPO III

SCUOLE ASILI NIDO NURSERIES

Art. 87

Scuole

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica), modif. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 338 del 13.12.1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite degli artt. 3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22.12.67, n. 1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo III – Servizi di medicina scolastica – del D.P.R. 11.2.1961, n. 264) e giudicati idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Sia il locale di visita, sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.

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

Art. 88

Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.

Verrà praticata pulizia accurata ed eventualmente trattamento disinfettante quando uno o più locali delle scuole siano stati utilizzati per usi diversi dall'insegnamento con l'intervento di persone estranee e comunque tutte le volte che ciò sarà ritenuto necessario dal personale dell'Ufficio Igiene o del servizio di Medicina Scolastica.

Quando all'interno dell'edificio scolastico funzionino per qualsiasi ragione uffici, luoghi di riunione, esercizi per la distribuzione di alimenti e bevande, refettori o attività di lavori di qualsiasi genere, queste dovranno risultare conformi alle norme del presente Regolamento.

Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la detenzione di animali di qualsiasi specie, fatta eccezione per quanto concerne esperienze di carattere didattico.

In tal caso gli animali tenuti presso la scuola dovranno essere sottoposti a visita periodica da parte dei servizi veterinari comunali al fine della profilassi delle zoonosi.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

Gli Istituti che possono praticare la disinfestazione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni all'Ufficio comunale di Igiene.

E' vietato fumare nei locali delle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 89

Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride,

lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare disturbo, tenuto conto anche della direzione e dell'intensità dei venti dominanti.

La superficie minima dell'area dovrà possibilmente rispettare i seguenti valori:

- a) 1 asilo (25 bambini) mq 1.800;
- b) 1 asilo (50 bambini) mq 2.500;
- c) 2 asili (100 bambini) mq 4.000.

Qualora le particolari caratteristiche dell'area (forma molto irregolare, forti pendenze, vincoli, ecc.) ne impediscano una buona utilizzazione, le ampiezze minime indicate dovranno essere conseguentemente aumentate.

Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va indicativamente considerato $\frac{1}{4}$ per asilo. La superficie minima richiesta per l'area da destinare a unico intervento (scuola materna asili nido) dovrà risultare dalla somma delle superfici richieste, per la scuola materna dal D.M. 18.12.1975 e per l'asilo nido dalla tabella precedente.

Per un asilo di 48-50 bambini, che accolga: 6-12 lattanti (0-9 mesi),

12 semidivezzi (10-16 mesi), 12 piccoli divezzi (17-24 mesi), 12 divezzi (25-35 mesi) il rapporto tra superficie dei servizi generali e l'intero asilo nido è indicata orientativamente in $\frac{1}{4}$.

L'asilo deve essere dotato di un atrio collegato con l'esterno mediante zona filtro, che serva da cuscinetto termico e da deposito delle carrozzine.

La sezione lattante sarà dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq 0,5/bambino; ambiente di riposo (mq 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq 3,30/bambino); locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi; c) cucinetta propria.

Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi; spogliatoio unico (mq 0,50/bambino); soggiorno (mq 3.50-4/bambino); locali di pulizia divisi in due scomparti: a)lavandini; b) servizi igienici per una dimensioni di circa mq 1,2/bambino.

I servizi generali consisteranno in : a) cucina e dispensa per la sezione divezzi (mq 20,00); b) guardaroba e lavandino (mq 20); servizi igienici (mq 10) e spogliatoio (mq 8) per il personale; ripostiglio (mq 6);ambulatorio (mq 10) deposito e preparazione materiale didattico ed ufficio (mq 12).

La centrale termica (mq 12) sarà preferibilmente costituita da un edificio isolato; le pareti eventualmente a contatto con l'asilo saranno in mattoni pieni dello spessore di cm 30.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne del D.M. 18.12.1975.

Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti, delle chiusure, degli spazi esterni e quelli interesterni, per gli impianti e le attrezzature igieniche e gli arredi si fa riferimento alle indicazioni per gli asili nido fornite dalla Regione Emilia Romagna.

Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni delle persone interessate alla sua gestione, sarà tassativamente escluso l'impiego della zona dei lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente aerati, accuratamente puliti e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Art. 90

Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali

Quando non vi siano possibilità di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche dell'art. 89 o, per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitate che per parametri dimensionali, possibilità di spazio aperto, si configurano più idoneo ad una tale utilizzazione.

In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standard ambientali sopra proposti, cercando sempre di garantire livelli idonei d'abitabilità, da valutare dal Sindaco, Sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 91

Nurseries

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Per i requisiti igienico edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti art. 87 e 89 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dall'Ufficiale di Igiene.

I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono inoltre essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

CAPO IV

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO. LOCALI DI RIUNIONE, DI DIVERTIMENTO, DI GIOCO, DA BALLO, PUBBLICI E PRIVATI. ARENE ESTIVE. GIROVAGHI

Art. 92

Locali di pubblico spettacolo

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema – teatri, altri locali di intrattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri ed in genere luoghi di divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, classificati e definiti dall'art. 17 della C. Ministero dell'Interno Dir. Gen. Serv. Antincendio n. 16 del 15.2.1951, la quale ne fissa i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio.

L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del D.P.R. 24.7.1977, n. 616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arene estive, ai sensi della L. 21.6.2975, n. 287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica.

Art. 93

Locali privati di riunione e divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunione e di esposizione, gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18.6.1934, n. 773 e dal relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costruzione, la modificazione, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art. 51.

Debbono inoltre essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti debbono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale od artificiale.

Art. 94

Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento.

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ed umido od apparecchiature di aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro asportazione.

Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Nei locali di pubblico trattenimento è vietata la vendita, la consumazione e lo spargimento di semi di zucca e di altri generi che possano imbrattare e contaminare i pavimenti.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale nelle sale di spettacolo non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quello dei posti a sedere.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione. I proprietari ed i gestori di cinematografi dovranno avere cura che i mezzi audiovisivi del locale non vengano impiegati per quadri e programmi di pubblicità sanitaria non regolarmente autorizzata.

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza dell'Ufficio di Igiene munito di speciale tessera del Sindaco. Per la protezione acustica di tali ambienti valgono i parametri di cui all'allegato 3 del presente regolamento.

Art. 95

Divieto di fumare

E' vietato fumare nei locali indicati dall'art. 1 della L. 11.11.1975, n. 584 (Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico).

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata da Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione (allegato n. 6 – Norme UNI).

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.1976 (Disposizioni in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla L. 11.11.1975, n. 584).

Non rientrano nel divieto gli artisti, i joyers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei di ventilazione. Tale norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 96

Arene estive – Pavimentazione

Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15.2.1951, artt. 48, 49, 50, 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm ed alzata non superiore a cm 17.

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

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

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

Art. 97

Latrine delle arene estive

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina.

Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m 1,20 * 0,90; conveniente aerazione ; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m 2.

Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, seditore ribaltabile a ferro di cavallo aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.

Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nella antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato, dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

Art. 98

Posti a sedere nelle arene estive – Acustica – Illuminazione – Gestione

I posti a sedere debbono distare dallo schermo e comunque mai meno di m 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i $\frac{3}{4}$ del diametro trasversale dello schermo.

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

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeni di eco e distorsione tale che l'intensità dell'energia

sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato. Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

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

L'esercizio non dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene estive è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 99

Padiglioni per pubblici spettacoli – Alloggi mobili per girovaghi

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune deve sottostare a sorveglianza igienico – sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dal Servizio di Igiene Pubblica del Comune.

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Autorità Comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico – sanitari, al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica del Comune in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione, ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;
- b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica del Comune o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;
- c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

I complessi di notevole entità quali i circhi equestri, saranno tenuti al versamento di una cauzione alla Ripartizione della Polizia Urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;

- d) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al comma b) è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario Comunale, per quanto di sua competenza.

PALESTRE. STABILIMENTI BALNEARI. PORTICCIOLI TURISTICI. ALBERGHI
DIURNI E SIMILI. PISCINE. LAVANDERIE.

Art. 100

Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 93 ed alle norme igieniche di esercizio, ove applicabili, dall'art. 94 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 75.

Art. 101

Stabilimenti balneari di lago e di fiume

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Sindaco, il quale le concede previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, modificato dall'art. 24 del D.P. 10.6.1955, n. 854 (Decentramento dei Servizi dell'A.C.I.S.).

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco.

L'esercizio di stabilimenti balneari su acque marine od interne è disciplinato dalla normativa di cui all'allegato n. 7 del presente regolamento.

Art. 102

Alberghi diurni – Saune e simili

Per quanto di competenza dell'autorità sanitaria locale, il regime autorizzatorio di questi stabilimenti segue le norme del precedente art. 101.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca ed a mq 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno. Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

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

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

Art. 103

Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15.02.1951, è condizionata all'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854, che la concede previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale ed attenersi all'apposito disciplinare di cui all'allegato numero 8 del presente Regolamento.

Art. 104

Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modifiche.

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

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

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

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

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Quando la lavanderia assuma dimensione industriale, essa è sottoposta se in zona A e B alla disciplina della L. 13.7.1966, n. 615 (provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico) e relativo Regolamento D.P.R. 22.12.1970, n. 1391, se in altre zone alla disciplina prevista dagli art. 216 e 217 T.U. LL. SS. R.D. 27.7.34, n. 1265, nonché sempre alla disciplina della L. 10.5.1976, n. 319 (norme per la tutela delle acque dall'inquinamento) modif. con L. 8.10.1976, n. 690 e succ. modif..

Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono alla lavatura della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali esterne è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.

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

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

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei ellettoaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

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

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

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

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudini, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

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

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dei Servizi di Igiene.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a cura del proprietario a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli con maggiori di tre mesi.

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e sottoporsi ogni dodici mesi alla vaccinazione orale antitifo-paratifica.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

CAPO VI

AUTORIMESSE. NEGOZI E POSTI FISSI DI COMMERCIO AMBULANTE. MAGAZZINI E DEPOSITI COMMERCIALI. FRIGORIFERI INDUSTRIALI. MEZZI DI TRASPORTO PUBBLICO

Art. 105

Autorimesse – Requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polvere negli interstizi. Le pareti devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m 30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili i moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, del CO₂ e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibili per i luoghi di lavoro.

Delle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientale e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

Art. 106

Locali accessori ed impianti delle autorimesse

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

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m 3; superficie non inferiore singolarmente a mq 1,50 con lato minimo di m 1,10, abbondantemente areata, con rivestimento in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoio per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno 1 m.

Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai di ferro e vetro o equivalente, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 107

*Negozi – Magazzini e depositi con permanenza del personale –
Mercati all’ingrosso pubblici e privati – Posti fissi di commercio ambulante*

Le caratteristiche igienico – costruttive e l’esercizio dei negozi, di laboratori, di magazzini e depositi, frigoriferi industriali, e simili, nei quali vi sia sosta di personale oltre alle operazioni di carico e scarico, debbono corrispondere alle norme del Titolo II, Capo I del D.P.R. 1.3.1956, n. 303 (Norme generali per l’igiene del lavoro).

In tali locali o nelle immediate vicinanze devono essere presenti e fruibili servizi igienici, mantenuti costantemente in condizioni di ordine e di pulizia ed il loro esercizio non deve essere causa di molestia, per il vicinato.

La costruzione e l’apertura di magazzini, all’ingrosso pubblici o privati, di frigoriferi commerciali ed industriali, sono assoggettate all’autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito l’Ufficiale Sanitario, potrà dettare di volta in volta prescrizioni di ordine igienico – sanitario sul loro esercizio.

Tale disposizione vige anche nei riguardi di posti fissi di commercio ambulante, di cui alla L. 19.5.1976, n. 389 (Disciplina del commercio ambulante) e succ. modif.

Per i negozi, laboratori, depositi di alimenti e bevande valgono le discipline di cui al Titolo IV del presente Regolamento.

Art. 108

*Igiene e divieto di fumare negli autoveicoli
adibito a trasporto collettivo di persone. Norme antismog*

Le caratteristiche igieniche e di comfort degli autobus debbono corrispondere alle norme di cui al D.M. 18.4.1977 (G.U.S.O. n. 135 del 19.5.1977).

E’ vietato fumare negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di Enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone.

Ai fini della lotta contro l’inquinamento atmosferico, i veicoli a motore debbono ottemperare alle norme previste dalla L. 13.7.1966, n. 615 (Provvedimenti contro l’inquinamento atmosferico), dal regolamento per la sua esecuzione, relativo ai veicoli con motore Diesel, approvato con D.P.R. 22.2.71, n. 323 e dalle altre norme di legge vigenti in materia.

Gli autobus adibiti al trasporto urbano devono essere dotati di tubo di scappamento sfociente sul lato sinistro ed in alto sopra il tetto della carrozzeria.

CAPO VII

ALLEVAMENTI ANIMALI. CASEIFICI E BURRIFICI AZIENDALI

Art. 109

Allevamenti di animali

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell’elenco delle attività insalubri di prima classe di cui al D.M. 23.12.1976, e pertanto sono assoggettabili alla disciplina prevista dal Titolo III, Capo III

(delle lavorazioni insalubri) del T.U. LL. SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e Titolo III, Capo XI (dell'Igiene del suolo e dell'abitato) del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3.2.1901, n. 45.

Le caratteristiche strutturali e d'esercizio sono approvate di caso in caso dal Sindaco, sentiti l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario comunale per le rispettive competenze. Il Sindaco ha il potere di dettare prescrizioni per il corretto ed igienico esercizio, onde evitare molestia e danno da esalazioni maleodoranti, rumori, moltiplicazione di topi e di mosche, ed a prevenire l'insorgenza ed il diffondersi di atropo-zoonosi e di epizoozie.

Per la prevenzione dell'inquinamento del suolo, del sottosuolo, delle acque superficiali e profonde, vigono in materia le norme della L. 10.5.1976, n. 319 (Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento) e successive modificazioni, della deliberazione del Consiglio regionale n. 856 del 17.3.1977, nonché le disposizioni di cui agli art. 10 e 11 del presente regolamento.

Macelli, lavorazione e depositi di pelli, ossa, penne di residui animali sono assoggettate alla stessa disciplina.

Art. 110

Stalle – Scuderie, detenzione di animali domestici nei centri abitati

Non possono essere tenute in esercizio, nelle zone residenziali, stalle scuderie e letamai. E' fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi oltreché all'interno dei centri abitati, anche per una profondità di km 1 a partire dal limite esterno delle aree destinate dal vigente P.R.G. ad uso residenziale.

E' consentito tenere nelle abitazioni e nei cortili e giardini, cani, gatti ed altri animali domestici, purché non rechino disturbo al vicinato.

E' vietato tenere nelle abitazioni, giardini e simili animali selvatici pericolosi.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali il loro allontanamento.

Art. 111

Caseifici e burrifici

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

CAPO VIII

BARBIERI. PARRUCCHIERI E ATTIVITA' AFFINI. DISCIPLINA IGIENICO – SANITARIA

Art 112

Regime autorizzatorio

Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali o in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963, n. 161, modificata con legge 23.12.1970, n. 1142, e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie del presente regolamento.

Art. 113

Definizione di mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere e parrucchiere le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quelle di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre, naturalmente, agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Riveste invece carattere sanitario ed è assoggettata alla disciplina fissata dall'art. 194 del T.U. LL.SS R.D. 27.7.1934, n. 1265 e succ. modif., l'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia ad esclusione del massaggio facciale e di ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie.

Sono da considerarsi di pertinenza sanitaria e quindi assoggettati alla disciplina richiamata dall'art. 75 del presente regolamento gli impieghi di attrezzature eroganti correnti elettriche unidirezionali (galvanica, ionofresi), a impulsi (faradica), alternata ad alta frequenza (diatermocoagulazione per depilazione), marconiterapia, radar.

Gli ambulatori ricadenti sotto la disciplina dell'art. 194 del T.U. leggi sanitarie del 1934 qualora non siano gestiti direttamente da un medico, devono avere per direttore tecnico un abilitato all'esercizio della medicina e chirurgia a norma delle disposizioni contenute nel R.D. 28.9.1919, n. 1924.

L'attività di manicure e pedicure estetica è definita dall'art. 17 del R.D. 13.5.1928, n. 1336 (Regolamento per l'esecuzione della legge 23.6.1937, n. 1264, sulla disciplina delle arti ausiliarie e delle professioni sanitarie).

Art. 114

Esercizio delle attività a domicilio – Divieto di esercizio in forma ambulante

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell' esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopraccitate, dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

E' vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti articoli.

Art. 115

Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa e che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio, come pure nei casi di cambiamento, o di ampliamento, o di modificazione strutturale della sede dell'esercizio stesso, dovrà essere fatta domanda preventiva ai fini del controllo igienico delle condizioni dell'esercizio.

Art. 116

Requisiti igienici dei locali

Spetta all'Ufficiale Sanitario l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature e delle suppellettili destinati allo svolgimento delle attività per le quali viene richiesta l'autorizzazione, nonché dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati in dette attività, e delle idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio, secondo le norme seguenti:

- a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale Regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini. Per gli altri parametri ambientali, i locali di lavoro debbono ottemperare alle Norme generali per l'Igiene del lavoro – di cui al D.P. 19.3.1956, n. 303;
- b) nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino a un'altezza di almeno m 1,80, dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;
- c) nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale simile (uno per ogni posto lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;
- d) gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ad essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio dell'aria;
- e) ogni esercizio deve avere una latrina propria;
- f) gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti distinti, dotati di ingressi separati.

Nei locali ubicati in località prive di acquedotto, può essere riconosciuta, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, l'idoneità igienica degli stessi, in difetto del requisito di cui alla lettera c) purché sia sempre assicurata nel locale una provvista di acqua potabile in quantità sufficiente ad assicurare l'esercizio igienico dell'attività.

Art. 117

Ubicazione degli esercizi

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o, se ubicati ai piani superiori di un edificio, devono aprirsi sul pianerottolo delle scale. L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività similari quali: parrucchiere, barbiere (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza.

Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 118

Arredamento; attrezzature e dotazione degli esercizi

Tutti gli esercizi relativi alle attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta, pure a chiusura perfetta, lavabile e disinfettabile, per la raccolta giornaliera delle immondizie.

Il mobilio e l'arredamento dei locali devono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere ricambiata per ogni servizio, di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza dell'esercizio stesso e al numero dei lavoratori; nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

Gli esercizi dei barbieri e dei parrucchieri devono essere forniti di sedili rivestiti di materiale lavabile.

Art. 119

Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle LL. Sanitarie R.D. 27.7.34, n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti l'immunità da malattie infettive e diffuse.

I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria e sono soggetti a rinnovo annuo di validità, previa visita sanitaria di controllo da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 120

Condizione igienica delle attività

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

- a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dell'Ufficio comunale di igiene;
- b) i rasoi e gli altri ferri taglienti dei mestieri devono essere sempre tenuti accuratamente puliti e, prima dell'uso, devono essere sempre immersi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dell'Ufficio comunale di igiene. Durante l'uso, essi devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;
- c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;
- d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri appositi, idonei preparati disinfettanti;
- e) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. E' proibito l'uso di piumini e dei preparati essiccatori (allume, ecc.);

- f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate, dopo ogni servizio;
- g) tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e, ove la loro natura o richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente come rasoi, forbici, pennelli e simili, può anche eseguirsi a mezzi del calore;
- h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere per le tinture ai requisiti prescritti dal D.M. 18.6.1976 e succ. modif;
- i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione, nei quali vengano impiegati prodotti o solventi le cui esalazioni possono risultare fastidiose o nocive, devono sempre essere seguiti da ripide e abbondanti aerazioni dell'ambiente.

Durante le applicazioni o l'uso di liquidi o sostanze infiammabili, deve essere evitato che nell'esercizio siano accese fiamme o si fumi.

L'esercente è tenuto a segnalare all'Ufficio di Igiene del Comune casi o focolai, anche sospetti, di tigna o di pericolo dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivati o riferite all'uso di tinture o di altri prodotti di cosmesi.

Art. 121

Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e indossare una sopravveste bianca o di altro colore chiaro, abbottonata, con mezze maniche ad avambracci scoperti o con maniche chiuse al polso, sempre in stato di perfetta nettezza.

TITOLO III

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI

CAPO I

DELLE ACQUE POTABILI E DELLA LORO TUTELA IGIENICA

Art. 122

Requisiti delle acque destinate ad uso potabile – Tutela igienica

L'utilizzazione di qualsiasi sorgente di acqua o di raccolta idrica superficiale per scopi potabili, è subordinata all'esecuzione delle analisi ed alla verifica della rispondenza ai requisiti di potabilità fissati dalle norme di cui all'allegato n. 9 del presente regolamento.

E' vietato adibire ad uso potabile acque che non siano state specificamente giudicate idonee a tale uso dell'Ufficio d'Igiene e Sanità e che non rispondano per quanto attiene le opere di captazione, protezione, prelievo, trasporto e trattamento a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della L. 10.5.1976, n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti.

Art. 123

Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

Le sorgenti di acqua o raccolte idriche superficiali comunque destinate ad uso pubblico e le relative opere di presa, incluse quelle per derivazione di acque superficiali, nonché le sorgenti di acqua potabile destinate ad uso privato del possessore del fondo da cui emergono, debbono avere una zona di protezione che verrà determinata dall'Amministrazione Comunale, su conforme parere dell'Ufficio di Igiene e Sanità, tenuto conto delle caratteristiche del bacino imbrifero, della natura geologica e della situazione superficiale della zona, nonché di ogni altro elemento che possa influire sulla tutela igienica delle acque.

Le zone di protezione dovranno essere recintate a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua, al fine di impedire l'accesso a chi non ne ha titolo.

Entro le zone di protezione sono proibiti il pascolo, la coltivazione e qualunque opera di fabbricazione e di escavazione nonché la formazione di depositi di concime e di qualunque altra materia, che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario possa costituire pericolo per la purezza delle acque.

Per l'apertura di pozzi, fossi, nuovi scoli ed eventuali opere di costruzione attinenti all'utilizzazione dell'acqua, occorre l'autorizzazione del Comune, previo parere favorevole dell'Ufficio di Igiene e Sanità.

Le opere di presa di acque sorgive o di falda devono essere ermeticamente chiuse da ogni parte con muratura impermeabile. Ove sia necessario praticarvi aperture di ispezione, queste devono essere munite di sportello metallico con chiusura a perfetta tenuta. Tutti i cunicoli, le gallerie filtranti e i drenaggi costituenti l'opera di allacciamento delle sorgenti devono essere accessibili e difesi da invasioni di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali il Comune, sentito l'Ufficio d'Igiene e Sanità, stabilirà di volta in volta, i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Art. 124

Tutela sanitaria

Di qualunque malato o sospetto di malattia infettiva tra le persone dimoranti nelle zone di custodia o di protezione delle sorgenti e degli acquedotti dovrà darsi, a cura dell'ente gestore dell'acquedotto, immediata notizia all'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Il personale che svolge attività lavorativa presso gli acquedotti deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria.

CAPO II

POZZI, CISTERNE, SERBATOI E SIMILI

Art. 125

Approvvigionamento idrico

Tutti gli edifici pubblici e privati ubicati in località provviste di acquedotto devono essere approvvigionati con acqua condottata, fatta eccezione per gli edifici adibiti ad attività industriali, agricole o commerciali, per i quali l'erogazione risulti insufficiente.

Nelle località sprovviste di acquedotto l'approvvigionamento idrico sarà realizzato a mezzo di pozzi tubolari attingenti a falde profonde ed igienicamente protette, con esclusione di prelevamenti da falde superficiali o comunque inquinabili.

Le opere di captazione delle acque sorgive dovranno essere approvate, caso per caso, dell'Autorità Sanitaria.

Al fine di realizzare lo sfruttamento razionale e programmato delle risorse idriche del sottosuolo chiunque intenda perforare un pozzo o captare acque sorgive per l'approvvigionamento idrico di abitazioni civili, laboratori, industrie aziende commerciali, agricole e zooagricole, locali od esercizi pubblici deve farne richiesta al Sindaco che, sentito l'Ufficio Tecnico e d'Igiene, esprime il proprio parere e ne dà comunicazione al Genio Civile e all'A.G.A.C.

La domanda di cui al comma precedente dovrà essere corredata da:

- Planimetria della zona in rapporto non inferiore a 1.500 con le indicazioni delle proprietà confinanti con le quote planimetriche del terreno e di tutti i fabbricati circostanti, anche accessori ed ogni altro particolare di rilievo al fine di individuare eventuali fondi di inquinamento; in tale planimetria sarà rappresentata l'esatta ubicazione dell'opera progettata;
- Relazione indicante la profondità del pozzo, il tipo di pozzo che si intende realizzare, la portata del pozzo o della sorgente, la natura geologica del terreno, nonché la sede geologica e quella apparente di emergenza dell'acqua, in caso si tratti di captazione di acqua sorgiva;
- Disegni con indicazione delle opere di protezione al suolo e in profondità nel caso si tratti di pozzi;
- Disegni delle opere di captazione nel caso si tratti di acque sorgive.

Art. 126

Requisiti igienici delle opere di attingimento

Non è permesso l'uso di pozzi freatici o profondi, a scavo o trivellati che non siano distanti almeno m 20 da latrine, concimaie, depositi luridi e dagli impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto citati nel presente articolo, e che non abbiano intorno all'apertura una pavimentazione impermeabile su sottofondo di cemento del diametro di m 5, con gli opportuni scoli e convogliamenti a distanza dell'acqua piovana o dispersa.

I pozzi a scavo dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento sino oltre la quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua del pozzo.

Il loro imbocco dovrà essere protetto da apposito manufatto in muratura e lo scavo dovrà essere munito di due solette di chiusura in cemento armato, munite di passo d'uomo a bordi rilevati, chiuso da portelli metallici a perfetta tenuta. La prima di dette solette dovrà essere posta a livello o al di sopra del piano di campagna; la seconda almeno m 1 al disopra della quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua nel pozzo.

L'accesso alla soletta inferiore sarà sempre assicurato mediante scala metallica murata alle pareti. L'estrazione dell'acqua sarà effettuata esclusivamente a mezzo di idonea pompa.

L'espurgo dei pozzi dovrà essere effettuato almeno una volta l'anno.

Le caratteristiche strutturali e l'uso dei pozzi trivellati, con rivestimento metallico o meno, saranno determinati caso per caso in sede di rilascio dell'autorizzazione.

Art. 127

Chiusura dei pozzi fuori uso o non idonei

I pozzi fuori d'uso o dichiarati non idonei dovranno essere colmati fino al livello del suolo, a cura e spese del titolare della licenza o, in difetto, del proprietario del fondo, con materiale ritenuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene e Sanità e dovranno essere murati.

Art. 128

Cisterne

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la conservazione delle acque meteoriche a scopo potabile soltanto ove non sia possibile l'utilizzazione di altre acque dichiarate idonee a tale uso.

Le pareti delle cisterne e dei condotti di alimentazione saranno di materiale impermeabile; la bocca della cisterna sarà ermeticamente chiusa e protetta.

Qualora le cisterne siano interrate, le loro pareti dovranno essere isolate per ogni lato, inferiormente e superiormente dal terreno circostante, mediante muratura fornante intercapedini. Dette intercapedini dovranno avere una larghezza mai inferiore a cm 80 e un facile accesso all'esterno.

E' prescritto un deviatore di scarico per l'esclusione delle prime acque piovane ed è vietato comunque l'uso di tubazioni di piombo.

L'attingimento dovrà avvenire esclusivamente a mezzo pompa. L'autorizzazione di cui al primo comma è subordinata al parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Il progetto costruttivo dovrà essere corredato da ogni elemento riguardante la superficie di raccolta, i materiali usati, l'apparecchio deviatore delle prime acque, le caratteristiche strumentali della cisterna e quelle dei mezzi di attingimento, nonché dell'indicazione della distanza che non dovrà essere inferiore a m 20.

Art. 129

Serbatoi d'emergenza

In casi particolari da considerare di volta in volta, su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene e Sanità, potrà essere consentita la costruzione di serbatoi di acqua potabile a piè fabbricato o in cabina idrica sul piano di copertura, alimentabili mediante autobotti, sempre che vengano dotati di idoneo bocchettone di allaccio per il raccordo con il tubo di alimentazione.

L'acqua dovrà essere addizionata di ipoclorito di sodio in modo da aversi 0,5 mg/RI di cloro attivo. L'Ufficiale Sanitario può a richiesta, autorizzare l'uso di altro disinfettante.

CAPO III

DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE NELL'ABITATO

Art. 130

Documentazione relativa agli impianti idrici ed igienico sanitari nelle pratiche di concessione edilizia.

In sede di presentazione dei progetti di cui all'art. 220 del T.U. R.D. 27.7.1934, n. 1265, dovrà essere sottoposto al parere dell'Ufficiale Sanitario, sentito l'Ente gestore del servizio di distribuzione idrica, anche lo schema degli impianti idrici ed igienico sanitari.

Le modifiche al predetto schema debbono egualmente essere sottoposte al benestare dell'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Art. 131

Rapporti fra rete idrica, fognature ed altre sorgenti di inquinamento

Nessun tubo della rete di distribuzione di acqua potabile esterna ai fabbricati potrà, di regola, essere posto a distanza minore di m 1,50 da fognoli o pozzetti per l'allontanamento di acque luride o comunque inquinanti.

Quando non sia possibile rispettare tale distanza, detti tubi dovranno essere protetti con sistemi preventivamente approvati dal Comune, sentito l'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Le fognature e le tubazioni di scarico di acque luride o comunque inquinanti dovranno essere, di norma, poste con l'estradosso ad almeno cm 50 sotto il piano di posa delle tubazioni di acqua potabile.

L'attraversamento delle zone di terreno sovrastanti gli acquedotti con tubazioni di scarico di acque luride è soggetto ad autorizzazione comunale, che sarà rilasciata solo in caso di accertata necessità e dovrà avere direzione perpendicolare all'andamento dell'acquedotto.

Peraltro, entro una zona comprendente la proiezione verticale dell'acquedotto e, per ciascun lato, la contigua fascia di larghezza pari alla distanza verticale intercorrente tra il fondo dell'acquedotto e il piano di campagna, dette tubazioni di attraversamento dovranno essere realizzate con materiali ed accorgimenti tali da garantirne l'impermeabilità. I materiali ed i giunti che verranno adottati, nonché i sistemi costruttivi, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Se la tubazione di scarico è interrata, dovrà, per tutto il tratto che attraversa la zona di protezione di cui al precedente comma, essere posta, mediante baggioli, mensole o staffe, in un cunicolo con fondo in cemento armato e le pareti di muratura impermeabilizzate con intonaco in cemento.

Detto cunicolo, che sarà dotato di pozzetti di ispezione ai due estremi della zona di protezione di cui sopra, dovrà avere dimensioni tali da poter convogliare le acque in caso di rottura o perdita della tubazione in esso contenuta e dovrà essere in grado di smaltire le acque all'aperto in modo da rendere visibili le perdite. Se la configurazione del terreno non renda ciò possibile, il cunicolo stesso dovrà essere prolungato da entrambi i lati fino ad una distanza doppia di quella indicata nel quinto comma, con pozzetti di ispezione ai due estremi.

Sono vietati di norma i pozzi neri e concimaie, fino alla distanza di m 50 dall'asse della proiezione verticale degli acquedotti salvo che non vengano costruiti e mantenuti in condizioni da non poter costituire fonte di inquinamento per l'acqua potabile su autorizzazione di caso in caso rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale d'Igiene e Sanità e l'Ente gestore dell'acquedotto.

Art. 132

Rete idrica interna

Nelle abitazioni site in zone servite con distribuzione a contatore, gli impianti idrici interni debbono essere idonei per tale sistema di erogazione e debbono essere posti in opera in modo tale da rendere facile la verifica e l'eventuale riparazione.

In particolare in tale impianti, per i quali sono ammessi soltanto i tubi in ferro zincato di rame elettrolitico, questo ultimo purché rispondente alle norme sancite dal D.P.R. 3.8.1968, n. 1095, non è consentita comunicazione diretta tra l'acqua contenuta nei serbatoi domestici a pelo libero e tubazioni di alimentazione derivante dalla rete stradale.

Non è altresì consentita la messa in opera di apparecchi che possano dare erogazioni istantanee tali da turbare fortemente l'erogazione dell'acqua ad altri utenti. Sono inoltre vietati allacciamenti di qualsiasi genere tra le tubazioni dell'impianto di distribuzione, connesse con la rete di distribuzione idrica cittadina e quelle di acqua di altra provenienza.

Sulla sommità di ogni colonna montante dovrà essere posta idonea valvola automatica che permetterà il rientro dell'aria in caso di sospensione di flusso della rete di distribuzione. Detta valvola sarà posta in una cabina che dovrà rispondere alle caratteristiche indicate al quinto comma del seguente articolo.

Art. 133

Dotazione idrica

Tutti gli edifici pubblici e privati devono essere approvvigionati di acqua riconosciuta pura e potabile in quantità adeguata alle esigenze vitali ed all'attività delle persone che vi dimorano o lavorano.

Gli edifici ad uso abitazione s'intendono regolarmente approvvigionati quando, a mezzo della rete di distribuzione domestica, l'acqua potabile raggiunga tutti i piani con possibilità di erogazione continua, a sufficiente pressione ed in quantità inferiore a 150 litri per giorno e per persona.

Nel caso di edifici ad utilizzazione a carattere non continuativo, come Uffici, laboratori, scuole, e simili, la dotazione minima di acqua potabile sarà almeno di litri 50 giornaliera per persona.

Qualora l'edificio venga dotato di serbatoi di raccolta essi dovranno essere collocati sulle terrazze o nei sottotetti. Solo in casi eccezionali e su conforme parere dell'Ufficio d'Igiene e Sanità potranno essere installati nell'interno dei singoli appartamenti.

Nel primo caso dovranno essere posti entro apposite cabine in muratura di facile accesso, ben ventilate e protette sia dall'eccessivo calore sia dalla penetrazione di topi, mosche ed altri insetti, convenientemente lontano da sbocchi di fumaioli o di condutture in diretta comunicazione con la fognatura. La porta delle cabine stesse dovrà essere chiusa con serratura e la chiave sarà affidata a persona responsabile designata dal proprietario e notificata all'Ufficio d'Igiene per le ispezioni.

Allorché i serbatoi siano collocati nei singoli appartamenti, dovranno essere posti in luoghi di facile pulizia e manutenzione e ben protetti ed attrezzati nei confronti dei fenomeni di condensazione.

I serbatoi dovranno essere chiusi con idoneo coperchio e dovranno essere costruiti con materiale non attaccabile dall'acqua, con esclusione in ogni caso dell'impiego del piombo. Dovranno essere inoltre adeguatamente ispezionabili da ogni lato, inferiormente e superiormente.

Il fondo dei serbatoi dovrà essere conico o a pendenza laterale provvisto di vite di scarico manovrabile dall'esterno per la rimozione dei sedimenti naturali.

Dovrà inoltre essere curata dai proprietari la perfetta manutenzione dei serbatoi stessi e la rimozione dei sedimenti naturali dovrà essere effettuata almeno due volte all'anno.

I serbatoi di acqua destinata esclusivamente a lavaggio dei vasi delle latrine potranno essere installati anche all'aperto.

Art. 134

Installazione di impianti di sollevamento di acqua potabile

L'installazione di qualsiasi tipo di sollevamento dell'acqua potabile è subordinata al benessere dell'Ufficio d'Igiene e Sanità previo consenso dell'Ente gestore del servizio.

La relativa domanda dovrà essere corredata da una relazione tecnica.

Art. 135

Precauzioni per evitare l'inquinamento delle condutture interne ad opera di acque luride

Le condutture di sopravanzo dei serbatoi di acqua potabile non potranno essere direttamente immerse nelle fogne, nei fognoli ed in altre condutture di scarico, ma dovranno prima sboccare liberamente dentro cassette dotate di sifone a chiusura idraulica con scarico non inferiore a cm 5 di diametro.

Lo sbocco dell'acqua nelle cassette di cacciata per il lavaggio dei vasi delle latrine deve essere situata a quota tale da risultare in ogni caso ad un livello superiore a quello massimo del liquido contenuto nella cassetta.

Art. 136

Controllo degli impianti idrici interni al grezzo

Non appena nelle nuove costruzioni sia stata ultimata la posa delle tubazioni per la distribuzione interna di acqua potabile, il titolare della licenza, prima di dare inizio ai rivestimenti con intonaco o alla chiusura delle cabalette di servizio contenenti dette tubazioni, deve farne denuncia scritta al Comune, il quale provvederà, a spese del denunciante, ai necessari accertamenti o direttamente o mezzo dell'Ente gestore del servizio.

I risultati degli accertamenti dovranno comunque essere comunicati all'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Il titolare della licenza, debitamente avvertito per iscritto del giorno e dell'ora della visita, ha diritto ad intervenire o di farsi rappresentare.

Art. 137

Fonti di uso comune

Le fonti di uso pubblico debbono essere alimentate esclusivamente con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene. Non possono essere dotate di manufatti che consentano di attingere acqua diversamente che dalla bocchetta.

Debbono inoltre essere circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta ed il convogliamento delle acque di supero.

TITOLO IV

TUTELA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I*

Disposizioni generali

art. 138

vigilanza prevenzione e informazione

I Servizi di Igiene Pubblica e Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione e del commercio degli alimenti promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

art. 139

Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui all'art. 138 del presente articolo si effettua mediante: - ispezioni, tese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli; - controllo igienico delle sostanze alimentari, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia; - verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari.

art. 140

Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui all'art.139 del presente articolo solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio. I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale. L'interessato potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

art. 141

Modalità di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

- 1) esame diretto della merce per accertare che: -i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo; - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine al tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità; - l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

- 2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui agli art. 142-143-144-145.

art. 142

Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio. Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito: - come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari; - come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

art.143

Formazione del campione regolamentare

Il campione regolamentare deve essere eseguito sulla base di quanto definito dalla vigente normativa in materia.

art. 144

Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

art. 145

Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R 327/80. Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11/10/78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo) ed al D.L del 25/01/92 n. 105: "Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali".

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;

in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie. I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

art. 146

Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco: - l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo; - la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità; - la revoca o la sospensione temporanea, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

art. 147

Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza:- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro; - quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana; - quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed

idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

art. 148

Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati. Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli. Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato: - la motivazione del provvedimento; - la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia; - le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia; - ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale. Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Giudiziaria.

art. 149

Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria o Giudiziaria, sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

art. 150

Igiene del personale

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande – anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività – deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti diagnostici da effettuarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato annualmente.

Particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione da parte degli addetti, delle norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o gestori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio Igiene Pubblica casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art.41 del D.P.R. 327/80).

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali. Il Sindaco, sentito il parere dell'ASL, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono. I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

art. 151

Certificato di idoneità igienico-sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intende aprire, trasferire in altra sede, subentrare, ampliare o comunque modificare: - un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande; - uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali; deve ottenere certificato di idoneità igienico-sanitaria del Servizio di igiene pubblica e/o del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento, obbligatorio ai fini dell'attivazione dell'esercizio commerciale.

Per il conseguimento del suddetto certificato è necessario presentare al Servizio la documentazione prevista per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie. Nel caso di subingressi, senza modifiche dei locali, delle attrezzature e dei cicli di produzione, non è necessaria una nuova ispezione da parte degli uffici preposti.

art. 152

Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari nonché l'esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze.

art. 153

Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1) nome, ragione sociale, sede dell'impresa, partita IVA e/o codice fiscale;
- 2) ubicazione;
- 3) indicazione dei generi merceologici o della tipologia di pubblico esercizio che si intende attivare;
- 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5) tipo di approvvigionamento idrico;
- 6) sistema di smaltimento rifiuti;
- 7) sistemi di conservazione degli alimenti
- 8) le eventuali fonti di rumore

b) per i laboratori di produzione:

- 1) indicazioni di cui al punto a);
- 2) tipo di lavorazione;
- 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- 5) descrizione degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 o 1/50 con l'inquadramento territoriale 1/2000. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, inoltre dovrà essere indicato il lay out delle attrezzature;
- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura redatta da un tecnico abilitato e/o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico non da acquedotto: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 180 gg. dal Servizio d'Igiene Pubblica competente per territorio;
- certificato di agibilità o in mancanza di questo, certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopracitati:

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

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

Per gli esercizi nella cui rete idrica sia installato impianto di addolcimento delle acque, occorre presentare la relazione tecnica dell'impianto. Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli, ed analisi, verranno addebitate agli interessati. Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dalla Autorità Sanitaria competente per il rilascio.

Le autorizzazioni sanitarie e le relative copie degli allegati dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

CAPO 2°

Igiene dei locali, delle attrezzature, e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

art. 154

Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente regolamento. Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata qualsiasi comunicazione diretta con civili abitazioni.

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di servizi igienici fruibili direttamente dall'interno dei locali. Tali servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano antilatrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale (a pedale o fotocellula), distributore di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda. L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino a prentesi su aree esterne, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno tre ricambi d'aria ogni ora oppure impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al wc, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo.

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di acqua potabile. Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di Igiene Pubblica un controllo chimico-batteriologico annuale con esito di dichiarazione di potabilità dell'acqua utilizzata.

art.155

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del D.P.R 26/3/80 n. 327. I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai 3 mt.; nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a 2.70 mt. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 m. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n. 20 del 5/4/76 del Ministero della Sanità. Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R 24.05.88 n. 203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi di aria ogni ora ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt. I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, rosticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq 20. e qualora privi di deposito, non inferiore a mq.32. I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq.12. Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq20.

art. 156

Requisiti per i centri produzione pasti

Si intendono per centri produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere. I centri

produzione pasti sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui al precedente articolo.

I centri produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli art. 154-155, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito, e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq.80.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente. I centri produzione pasti debbono essere dotati dei seguenti settori: - ricevimento; - dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate; - preparazione pasti: lavaggio e manipolazione verdure, lavaggio e manipolazione carni, cottura, confezionamento piatti; - deposito per materiali per il confezionamento e trasporto, punto di uscita e distribuzione; - lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche; - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione; - spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due compartimenti; - wc e docce; - locale mensa per il personale; - ufficio amministrativo.

Tutti i settori debbono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica. La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la separazione tra i circuiti del "materiale pulito" e del "materiale sporco". I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti. Ogni mezzo di trasporto pasti dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 157

Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere: - locali di esposizione, vendita e magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio; - un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi dell'art. 155 del presente articolo limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta; - un vano spogliatoio attrezzato con armadietti individuali a due compartimenti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro; - un vano antiservizio, che può fungere anche da spogliatoio se di dimensioni idonee, dotato di un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto non azionabile manualmente, di distributore automatico di sapone, di asciugamani monouso o ad aria calda; - quando con superficie dell'area di vendita superiore a 400 mq, un servizio igienico per il pubblico oltre quelli riservati all'uso esclusivo del personale; - idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a pedale, per la raccolta delle immondizie; - un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie; - banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione quando vi si espongono o comunque vi si vendano alimenti non contenuti in involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; - banchi armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi; - idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia; - utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

Art. 158

Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Fermo restando, quanto previsto dalla normativa in materia di pubblici esercizi è opportuno dal punto di vista igienico-sanitario classificare i pubblici esercizi (che comunque devono possedere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62) nel seguente modo:

TIPO 1) Esercizi di Ristorazione Classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti e caratterizzati da ciclo completo di preparazione.

TIPO 2) Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo brasserie) con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.

TIPO 3) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcolici) prodotti di gastronomia quali: panini imbottiti, tramezzini, pizzette, sandwiches e simili, insalate, pinzimonio, salumi, formaggi e cibi precotti (primi piatti), per i quali, all'atto della somministrazione, avviene una semplice operazione di riscaldamento e non di cottura.

Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 1 “ristorazione classica con specializzazione”...

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, ed in particolare: -le cucine debbono avere un'altezza non inferiore a mt.3, per piccole attività di ristorazione sono consentite altezze non inferiori a mt. 2.70; - le sale di somministrazione dei ristoranti, mense scolastiche, aziendali o di istituti socio-assistenziali non devono avere altezza inferiore a mt.3.00. Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, le sale di somministrazione poste al piano terra, possono avere altezza non inferiore a mt. 2.70; qualora la sala di somministrazione sia realizzata in locali interrati, l'altezza non dovrà essere inferiore a mt. 3.00, in ambedue i casi si dovrà garantire idonea areazione con impianto di condizionamento opportunamente dimensionato; dovranno altresì essere garantiti i requisiti di sicurezza per il pubblico nel rispetto delle norme e degli standards vigenti e tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, aventi i requisiti di cui al presente articolo, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

nei locali ove sono allestibili – fino a 50 posti: 2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antibagno – da 51 a 150 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antibagno e 2 wc – oltre 150 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antibagno e 3 wc.

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei wc dovrà essere attrezzato per portatori di handicap come previsto dalla legge 09 gennaio 89 n. 13.

Gli esercizi di ristorazione tipo 1 debbono poter disporre di:

- 1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2) almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, cottura, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata alla cucina non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con

posti a sedere superiori a 50 di un parametro pari a mq. 0.25 per ogni posto eccedente; il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale: tipo e varietà anche numerica degli alimenti preparati, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni in periodo estivo. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art. 155 (vedi "requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento")

- 4) un settore, esterno alla cucina, in cui tenere sistemati e pronti all'uso, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, riposte in armadiature in modo tale da evitare l'esposizione a polvere e altri inquinanti;
- 5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;
- 6) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq.1,20 per ciascun posto a tavola. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano debitamente conservati al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo degli agenti inquinanti. Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

Requisiti igienico sanitari degli esercizi di tipo 2 "esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

-sala di somministrazione con dimensione non inferiore a mq 30, riducibile a mq.25 nelle zone con caratteristiche riconducibili al centro storico, attrezzata di: banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;-deposito bevande e materie prime; - laboratorio con superficie minima di mq 12 aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria ed attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per la cottura o il riscaldamento (qualora siano installati impianti a fiamma libera, dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi ed i vapori dovranno essere captati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività; - numero 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico adeguato ai portatori di handicap. I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del Servizio d'Igiene Pubblica, per le attività di maggior rilevanza.

Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 3 "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria"

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'ideale temperatura di conservazione, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna, in detta sala andranno posizionati appositi cestini portarifiuti dotati di coperchio; - deposito bevande; - numero 1 servizio igienico con rubinetteria non azionabile manualmente da destinarsi anche al pubblico attrezzato anche per portatori di handicap; la voce laboratorio con superficie di 7 mq., deve essere modificata in 9 mq; - laboratorio con superficie minima di 7 mq. aumentabili in base all'attività produttiva dotato di idoneo ricambio d'aria ed attrezzatura: frigorifero, piani di lavoro, lavello, attrezzature per il riscaldamento (forno a microonde o piastre scaldanti), altre attrezzature necessarie all'attività; - la somministrazione degli alimenti dovrà avvenire esclusivamente con materiale a perdere.

Art. 159

Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione

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

-essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia; - avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità; - essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene Pubblica; - le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione; - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale; - i locali, le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura; deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di:

-adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati; - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge; - tenervi animali anche occasionalmente, fatto salvo quelli ittici in acquario; - tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento; - effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio; - depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere, nonché i contenitori o gli oggetti utili al trasporto delle merci.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm 80 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, dai reparti di alimentari. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle e armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura, o di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, ad adeguata temperatura di conservazione e debbono essere distribuiti con pinze, palette, forchette e simili; per questo tipo di prodotto è vietato l'autoservizio. I fogli di carta od altro

materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o confezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte. Nel caso in cui sia previsto l'autoservizio (per la sola frutta e verdura) è d'obbligo l'utilizzo di guanti a perdere che va adeguatamente pubblicizzato con appositi cartelli.

CAPO 3°

Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari.

ART. 160

Requisiti

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, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;
- 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, un'adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 5) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti;

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere, nei pressi del distributore, alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza,

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL. Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice. In detta comunicazione deve essere, inoltre, 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 dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

- 6) Essere collocati in luoghi protetti da possibili insudiciamenti e contaminazioni provocati da animali e/o insetti.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

Art. 161

Sostanze distribuite – Requisiti e indicazioni

- 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 327/80;
 - 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.

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. Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

CAPO 4°

Commercio su aree pubbliche.

Art. 162

Requisiti igienici per le aree destinate a commercio su aree pubbliche di generi alimentari

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti. L'accesso degli automezzi alle aree mercatali sarà disciplinato con specifica ordinanza sindacale in modo tale da evitare tali pericoli;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione dotata di apposita pendenza verso sistemi di raccolta, collegati alla fognatura, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi e strutturata in modo tale da garantire una adeguata pulizia;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione d'acqua potabile;
- essere dotata di prese di corrente elettrica ove poter collegare gli impianti di refrigerazione per la conservazione dei prodotti deperibili;
- nell'area devono essere disponibili servizi igienici mantenuti in idonee condizioni di pulizia;

Quando il mercato non è realizzato in aree fisse, ma in occasione di particolari ricorrenze, dislocato in aree non attrezzate come al punto precedente, la possibilità di effettuare commercio o produzione di alimenti dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 163

Vendita di prodotti alimentari

La vendita di alimentari da parte dei commercianti su aree pubbliche è consentita a condizione che siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita da parte di detti commercianti di carne fresca e pane.

Art. 164

Idoneità sanitaria dei mezzi usati per la vendita ambulante ed il trasporto

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante, fatte salve le disposizioni legislative vigenti, devono avere certificazioni di idoneità rilasciate dal Servizio di Igiene Pubblica o di Medicina Veterinaria. Detti mezzi non possono essere utilizzati promiscuamente per altri usi.

Ogni ambulante, deve avere a disposizione un deposito materie prime dotato di certificato di idoneità sanitaria rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria secondo le rispettive competenze.

Art. 165

Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande e, se vengono commercializzati prodotti deperibili, devono garantire i seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, e/o banco refrigerato ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- il banco refrigerato deve comunque essere dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- generatore di corrente autonomo;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile (almeno 50 litri) e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua di rifiuto;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

L'esposizione dei generi non confezionati è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto con il pubblico.

Non sono soggetti a tali requisiti gli ambulanti che commerciano frutta e verdura fresche ed alimenti confezionati conservabili a temperatura ambiente.

Tutti i prodotti devono essere esposti ad una altezza non inferiore a 80 cm dal suolo.

Art. 166

Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande in forma ambulante

Sono comunque vietate tutte le produzioni realizzate su bancarella, ad eccezione dello zucchero filato, mentre possono essere autorizzate quelle effettuate su automezzi attrezzati. Tali automezzi debbono possedere i requisiti minimi di cui al punto precedente più le attrezzature necessarie alla produzione specifica.

Art. 167

Fiere e Sagre paesane – Festival e Feste

La produzione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte della autorità sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

Art. 168

Modalità dell'autorizzazione

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta. Copia della domanda di autorizzazione corredata dei documenti previsti dall'art. 25 e segg. del DPR 327/80, dovrà pervenire

al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per l'istruttoria delle pratiche. Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare idoneo abbigliamento. Gli stands destinati alla produzione di alimenti, devono essere dotati di pavimentazione facilmente lavabile. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.

Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a 180 gg. Le acque luride devono essere convogliate in fognatura. La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche. I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi cassonetti forniti dal Servizio Comunale preposto.

Dovranno essere previsti 1 o più servizi igienici per il personale addetto alla manipolazione di alimenti. Devono essere disponibili servizi igienici per il pubblico differenziati per sesso in numero pari ad un servizio ogni 200 partecipanti la manifestazione.

Art. 169
Chioschi

I chioschi devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, comunque dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride. Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionati in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

CAPO 5°

Requisiti di alimenti e bevande.

Art. 172
Etichettatura: norma di rinvio

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme, sono disciplinati dal D.L. 27.01.92 N. 109

CAPO 6°

Pane – norma di rinvio

La produzione ed il commercio del pane sono regolamentati dal DPR 30 novembre 1998, N. 502

CAPO 7°

Frutta.

Art. 173

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione. E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura: è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purchè raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti.

In deroga alla lettera c e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

CAPO 8*

Vendita di cocomeri da parte di commercianti su aree pubbliche.

Art. 174

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita, o somministrazione sul posto, di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero oppure intero e/o porzionato con possibilità di consumo sul posto. Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio su aree pubbliche della frutta e della verdura fresca, nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- acqua potabile corrente
- un lavandino installato nella zona di lavorazione
- un lavamani a disposizione del pubblico dotato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere
- una vetrinetta di esposizione ove riparare i frutti già frazionati dalla polvere e dagli insetti
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- la zona di lavorazione e vendita dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanate quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

CAPO 9*

Adeguamento delle attività già esistenti di produzione e commercio delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal titolo IV dal capo 1° al capo 8° del presente regolamento.

Art. 175

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari già provvisti di Autorizzazione Sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico-sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, entro 3 anni dall'approvazione della presente normativa, dovranno entrare in possesso dei requisiti previsti dal CAPO 2. Per le attività esistenti sopra indicate, l'Autorità Sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, potrà consentire alcune deroghe in relazione alle caratteristiche strutturali dell'unità immobiliare.

Le attività di produzione o vendita di sostanze alimentari allestite all'interno di chioschi, già in possesso di autorizzazione o altra documentazione che attesti l'idoneità sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno entrare in possesso dei requisiti previsti dal CAPO 4 entro 3 anni dall'approvazione della presente normativa.

I mezzi di trasporto utilizzati per la vendita o la produzione di sostanze alimentari in forma ambulante già in possesso di autorizzazione o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria del mezzo, dovranno possedere entro 36 mesi dall'approvazione della presente normativa, i requisiti previsti dal CAPO 4.

CAPO 10°

Art. 176

Il presente titolo "Igiene degli alimenti e delle bevande" è parte integrante del vigente regolamento comunale d'igiene e sostituisce integralmente gli articoli preesistenti titolo IV dal Capo 1 al Capo XV con la esclusione del Capo XIV "Carne, prodotti ittici, uova" e degli art. 153 "Depositi e Vendita dei presidi sanitari" e 154 "Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari" che restano inalterati.

Per le violazioni di seguito elencate riferite al Capo 2 punto F2 si applicano le seguenti sanzioni:
-violazione dell'obbligo di mantenere in ordine ed in accurato stato di pulizia gli esercizi min. 100.000 max. 600.000

- violazione dell'obbligo di avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità min. 100.000 max.600.000

-violazione dell'obbligo di assicurare un idoneo cambio d'aria all'interno dell'esercizio min. 90.000 max.540.000-

--violazione dell'obbligo di non detenere nell'esercizio, macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso non strettamente attinente alla attività che vi si svolge min. 90.000 max. 540.000

-violazione dell'obbligo di non detenere animali anche occasionalmente nell'esercizio min. 90.000 max. 540.000

-violazione dell'obbligo di non effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso e di non depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere min. 75.000 max. 450.000

-violazione dell'obbligo di tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento min. 100.000 max. 600.000

-violazione dell'obbligo di esporre all'esterno soltanto alimenti preconfezionati, preincartati, o che possono essere consumati soltanto dopo la sbucciatura e ad una altezza di almeno 80 cm. dal piano

stradale riparati da raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto min. 100.000 max. 600.000

-violazione dell'obbligo di detenere prodotti alimentari non protetti da involucro in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro mezzo idoneo che ne garantisca la protezione dalla polvere o da insetti ad adeguata temperatura di conservazione min. 100.000 max. 600.000

-violazione dell'obbligo di distribuzione con pinze, palette, forchette e simili, senza possibilità di autoservizio, i prodotti non protetti da involucro min. 100.000 max. 600.000

Per le violazioni al Titolo IV non previste min. 100.000 max. 300.000

Art. 177

Riso

La produzione ed il commercio del riso è disciplinato dalla L. 18.3.1958, n. 325, e dalla L. 5.6.1962, n. 586.

La varietà di riso di cui è ammessa la vendita per uso alimentare sono classificate in quattro gruppi:

- a) Comune originario;
- b) Semifino;
- c) Fino;
- d) Superfino.

CAPO IX

STRUTTO. BURRO. MARGARINA. GRASSI IDROGENATI. PASTE BIANCHE DI DEMARGARINAZIONE. OLII

Art. 178

Strutto

A norma dell'art. 3 del R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, che ne determina i requisiti, la denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Art. 179

Burro

A norma della L. 23.12.1956, n. 1526, che ne disciplina la produzione ed il commercio, la denominazione di:

- "BURRO" e riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca;
- "BURRO DI ..." seguito dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte, è obbligatoria per il prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca.

Art. 183

Requisiti del latte alimentare

Per “LATTE ALIMENTARE” si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore. Esso deve essere sottoposto sempre ad un trattamento termico presso uno stabilimento autorizzato che ne garantisca la pratica sterilità (R.C.E.E. a 1411 del 29.6.1971).

Oltre a quelli suddetti il latte alimentare può avere i seguenti requisiti:

- a) “latte intero”: latte, il cui tenore di materia grassa è del 3,20%; che può essere ottenuto, se non esiste allo stato naturale, mediante aggiunta o prelievo di crema di latte, latte, latte parzialmente scremato o scremato;
- b) “latte parzialmente scremato”: latte, il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra il minimo dell’1,50% ed il massimo dell’1,80%;
- c) “latte scremato” latte, il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo del 0,30%.

Oltre ai tenori di materia grassa sopra specificati per i vari tipi di latte, il latte alimentare deve possedere i seguenti requisiti:

- a) CHIMICI E FISICI;
 - Peso specifico compreso tra l’1,029 e l’1,034 a 15°C.;
 - Residuo secco magro non inferiore all’8,50% per il latte intero, e 8,70% per il latte parzialmente scremato o scremato del tutto;
 - Acidità titolabile compresa tra il 14° ed il 18° Dormic;
 - Assenza di antibiotici e conservanti.
- b) MICROBIOLOGICI: (vedi tabella all. n. 11)

Il latte sterile od a lunga conservazione deve rispondere al test di stabilità all’alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l’acidità titolabile, prima e dopo l’incubazione non deve superare lo 0’02, espressa in grammi di acido lattico, per 100 ml di latte (norma FIL n. 48/1969).

Art. 184

Definizione del latte alimentare. Indicazioni sulle confezioni

Il latte alimentare, posto che deve possedere i requisiti di cui all’articolo precedente, sui contenitori e attraverso tutti i canali di informazione e pubblicitari deve essere qualificato e denominato, quando ne ricorrono le condizioni, solo nei seguenti modi:

- 1) LATTE PASTEURIZZATO oppure LATTE INTERO PASTEURIZZATO;
- 2) LATTE STERILIZZATO oppure LATTE INTERO STERILIZZATO oppure LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE oppure LATTE INTERO A LUNGA CONSERVAZIONE oppure con dicitura che indichi un trattamento termico equivalente alla sterilizzazione come UPERIZZAZIONE O UHT (Ultra High temperature) e simili;
- 3) LATTE REINTEGRATO;
- 4) LATTE SCREMATO PASTEURIZZATO;
- 5) LATTE SCREMATO STERILIZZATO oppure LATTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE oppure con dicitura che indichi un trattamento termico equivalente alla sterilizzazione e di cui al punto 2);
- 6) LATTE PARZIALMENTE SCREMATO STERILIZZATO;
- 7) LATTE PARZIALMENTE SCREMATO STERILIZZATO oppure LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE oppure con dicitura che indichi un trattamento termico equivalente alla sterilizzazione e di cui al p. 2);

In aggiunta ad una delle qualificazioni di cui sopra, al fine di una valorizzazione del prodotto, è consentito aggiungere la dicitura “LATTE PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI BOVINI UFFICIALMENTE INDENNI DA TBC SOTTO IL CONTROLLO DELLO STATO”, MA SOLO ALLE CONDIZIONI E NEI CASI TASSATIVAMENTE PREVISTI DAI COMMI 3,4,5 DELL’ART. 10 DEL D.M. 1.6.1968.

Il processo di omogeneizzazione cui viene sottoposto il latte, ancorché consentito riportarlo sulla confezione, non conferisce al prodotto alcuna caratteristica di preparazione latte speciale; ciò dicasi anche per il trattamento termico di bonifica, comunque attuato.

Il latte nei tre tipi (intero, scremato e parzialmente scremato), allorché proveniente da uno stesso centro di trattamento, deve essere confezionamento (art. 2 D.P.R. 11.8.1963, n. 1504). Il latte scremato e quello parzialmente scremato deve portare sulla confezione la data del confezionamento e la scadenza.

Per la scadenza si osservano le norme dell’art. 187.

Art. 185

Divieto di vendita e commercializzazione del latte con definizioni, qualificazioni, diciture, marchi e attestati impropri

Tutte le diciture, qualificazioni, definizioni o altro, riportate sui contenitori di latte posto in commercio o utilizzate a mezzo di tutti i canali di informazione e pubblicitari, diffusi e diverse da quelle indicate nel precedente articolo (come ad esempio “LATTE FRESCO”, “LATTE INDENNE”, “LATTE ALLE SETTE VITAMINE”, “LATTE CONTENENTE VITAMINE A-B-C-D-PP”, “LATTE PER DIETA”, “LATTE DEGLI ATLETI”, “DIETALATTE”, “LATTE DEGLI SPORTIVI” E SIMILI), tali da trarre in inganno il consumatore e di capirne la buona fede, sono vietate e comportano l’immediato sequestro cautelativo del prodotto, affinché il consumatore stesso non abbia a subirne maggior danno, nonché la denuncia all’Autorità Giudiziaria in forza del combinato disposto del RD. n. 994/1929 e dell’art. 13 della L. 30.4.1962, n. 283.

E’ altresì vietato alle ditte che lavorano solo o anche latte di provenienza estera riportare sulle confezioni del proprio prodotto la dicitura qualificativa aggiuntiva “LATTE PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI UFFICIALMENTE INDENNI” (o equivalente). L’OM. 14.3.1966, disciplinante l’importazione del latte estero e i requisiti documentati dallo stesso da possedersi, non reca alcuna norma che permetta o autorizzi la reclamizzazione di tali requisiti.

In caso di infrazione di cui al comma precedente si applica la medesima procedura di cui al 1 comma del presente articolo, poiché anch’essa suscettibile di trarre in inganno il consumatore circa l’origine, provenienza e qualità del prodotto, in quanto quest’ultimo, confondibile con quello di origine nazionale di cui ai commi 3-4-5 dell’art. 10 del DM. 1.6.1968.

Art. 186

Trasporto, produzione e vendita del latte alimentare

Soltanto le stalle, riconosciute autorizzate come vacchiere a norma degli art. 1 e seguenti del RD: 9.5.1929, n. 994, possono produrre “LATTE ALIMENTARE”.

I Centri di Raccolta e Lavorazione del latte alimentare debbono possedere i requisiti igienico edilizi e funzionali prescritti dal presente Regolamento ad essere autorizzati a norma del precedente art. 152.

Presso le vaccherie, subito dopo la mungitura, il latte deve essere filtrato, refrigerato e conservato in idonei recipienti fino alla raccolta.

Gli automezzi che trasportano il latte dalle vaccherie ai Centri, quando non sono costituiti da autofurgoni, debbono almeno avere un telo che, ricoprendo il cassone, protegga dalla polvere e dal

sole i recipienti contenenti il latte. Tale automezzi debbono avere il piano di carico con le relative sponde di materiale inalterabile e facilmente lavabile.

Art. 187

Vendita del latte alimentare. Rivendite

Il latte alimentare deve essere venduto negli esercizi di latteria in confezioni originali.

Il latte alimentare deve essere tenuto costantemente in frigorifero a temperatura inferiore a + 5°. Quello rinvenuto fuori dal frigorifero, o a temperatura superiore a + 5° nel frigorifero, non è più considerato commestibile.

La validità del trattamento di pastorizzazione è riconosciuta fino al secondo giorno successivo a quello in cui è avvenuto il trattamento; trascorso tale periodo il latte non è considerato pastorizzato e non può essere posto in vendita come tale.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa di commercio per la tab. 1, comprensiva della voce latte, o per altre specifiche tabelle merceologiche, il latte può essere venduto esclusivamente nei locali per i quali l'Ufficiale Sanitario abbia concesso apposito e specifico nulla osta per "LATTERIA" ai sensi dell'art. 22 del RD. 9.5.1929, n. 994. I requisiti di idoneità dei locali nella normativa del succitato art. 22, si intendono tassativamente prescritti per la vendita di latte sfuso.

Per la vendita di latte di qualsiasi tipo e specie, purché limitata alle confezioni originali e sigillate, è consentita la deroga dall'obbligo del rivestimento lavabile alle pareti e dalla limitazione a vendere soltanto latte.

Nei negozi d'alimentari la concessione del nulla osta sanitario è subordinato alla disponibilità di un reparto o settore, distinto e separato, dotato di attrezzature refrigeranti riservato esclusivamente alla vendita di latte o latticini freschi.

Negli esercizi di BAR-LATTERIA, in cui oltre a somministrare il latte, si effettua anche la vendita per l'asporto, limitata soltanto al latte in confezioni, non è obbligatoria l'istituzione di un reparto o settore separato; tale settore è richiesto per gli esercizi in cui si vendono anche i latticini freschi e gli altri prodotti della tabella merceologica per latteria.

Art. 188

Recipienti per la vendita del latte

Il latte, di qualsiasi specie animale, posto in vendita allo stato sfuso deve essere tenuto in recipienti idonei sotto il profilo igienico sanitario, muniti di rubinetto dal quale deve esclusivamente aver luogo la mescita del latte.

I vari tipi di latte pastorizzato e sterilizzato debbono essere posti in vendita esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati sia del tipo a perdere sia del tipo a recupero.

Sui recipienti o sul sigillo debbono essere impresse, in modo chiaro, leggibile ed indelebile, oltre le normali dichiarazioni obbligatorie, anche le indicazioni inerenti:

- a) La data di imbottigliamento per i latti interi, pastorizzati o sterilizzati, comunque confezionati e per quelli scremati o parzialmente scremati se confezionati in bottiglie di vetro;
- b) La data di imbottigliamento o di scadenza per i latti scremati o parzialmente scremati confezionati in vuoti a perdere.

Sulle grosse confezioni, tipo bidoni, per forniture ad esercizi pubblici, enti o collettività, tutte le dichiarazioni obbligatorie possono non essere impresse ed essere riportate su di un cartellino da assicurare con il sigillo alla confezione.

Tutti i recipienti a recupero, sia per le piccole confezioni (bottiglie), sia per le grosse confezioni (bidoni) debbono essere a fondo piatto e senza spalle per facilitare le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfezione.

I recipienti di vetro utilizzati per le confezioni di latte, siano esse a recupero o no, debbono essere di vetro incolore.

I recipienti a recupero, sia delle piccole che delle grosse confezioni, debbono essere restituiti dagli utenti sufficientemente risciacquati, in modo che venga eliminato ogni residuo di latte suscettibile di inaridimento e fermentazioni che possono influire sulle successive lavorazioni, lavaggio e disinfezioni delle bottiglie in primo luogo.

I rivenditori sono obbligati a controllare a che i vuoti vengano restituiti puliti e comunque a provvedervi nel caso che non lo abbia fatto il cliente.

Art. 189

Modalità per il trasporto, conservazione e vendita del latte pastorizzato

Il latte pastorizzato deve essere conservato costantemente, sia presso il luogo di produzione e lavorazione, sia presso quelli di vendita, in celle frigorifere a temperatura non superiore a +5°C.

Il trasporto dai Centri di produzione e lavorazione alle rivendite, agli esercizi, agli enti e collettività consumatrici, deve essere attuato con carri isotermici o refrigerati e comunque dovrà essere assicurato al prodotto al momento della consegna una temperatura non superiore a +10°C.

La consegna del latte deve essere fatta personalmente al destinatario od a persona fisica di sua fiducia che provveda a sistemarlo immediatamente nel frigorifero della rivendita.

La consegna del latte a domicilio da parte delle rivendite di latte, deve essere attuata nel rispetto delle norme d'igiene assicurando la perfetta integrità della confezione. Quando per servire più clienti, si attuino percorsi comportanti più consegne il trasporto deve avvenire nel periodo estivo in modo tale da assicurare al latte una temperatura non superiore a +10°C., al momento della consegna del cliente.

Le modalità di cui al comma precedente si applicano anche alla vendita ambulante del latte pastorizzato.

Art. 190

Introduzione da altri comuni di latte destinato al consumo diretto

L'introduzione da altri Comuni di latte pastorizzato destinato al consumo diretto è consentito a condizione che:

- a) Il latte corrisponda ai requisiti chimico fisici, microbiologici ed enzimologici prescritti al precedente art. 183;
- b) Il latte sia confezionato in recipienti con le indicazioni ed i requisiti prescritti dal precedente art. 184;
- c) Il latte venga trasportato e consegnato con le modalità prescritte dal precedente art. 189 e sia accompagnato da certificato di sanità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune di provenienza;
- d) Le ditte interessate notifichino all'Ufficio Comunale d'Igiene che introducono latte nel Comune specificando l'ora dell'arrivo dei mezzi di trasporto alle porte della città e l'itinerario seguito per la distribuzione del latte alle rivendite al fine di agevolare e facilitare i controlli igienico sanitari del prodotto.

Art. 191

Crema di latte o panna

La produzione di crema di latte, comunemente detta panna, è consentita soltanto sotto forma di crema di latte pastorizzata, sterilizzata od a lunga conservazione, e deve avere una percentuale di sostanza grassa non inferiore al 30% ed i requisiti microbiologici di cui all'All. n. 11.

E' proibito vendere per il consumo creme di latte diverse da quelle ivi specificate.

Per i recipienti, il confezionamento, le modalità di trasporto, conservazione e vendita della crema di latte di applicano le norme prescritte rispettivamente per il latte pastorizzato e per il latte sterilizzato a lunga conservazione.

Art. 192

Latti speciali o aromatizzati

Per latti speciali si intendono i prodotti in forma liquida ottenuti da latte alimentare con aggiunta di quantità, nella misura massima del 10%, di zuccheri, di aromatizzanti, compresi nell'elenco degli additivi approvato dal Ministero della Sanità e di altre sostanze alimentari.

E' consentita soltanto la vendita di latti speciali, preventivamente sottoposti a trattamenti termici di risanamento, e ad essi si applicano tutte le norme inerenti alle caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, enzimologiche, di confezionamento e modalità di trasporto, conservazione e vendita prescritti rispettivamente per i latti pastorizzati od a lunga conservazione.

Sulle confezioni dei latti speciali debbono essere specificati gli ingredienti aggiunti

Art. 193

Latti fermentati (yogurt, kefir ed analoghi)

Per latti fermentati si intendono i prodotti ottenuti per coagulazione del latte senza sottrazione di siero ad opera esclusiva di microrganismi caratteristici di ciascun tipo di latte fermentato, che debbono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo.

I latti fermentati di qualsiasi tipo debbono essere preparati esclusivamente con latte preventivamente sottoposto ad idoneo trattamento termico di risanamento.

Il prodotto finito deve possedere i seguenti requisiti microbiologici di cui alla tabella dell'all. n. 11.

La denominazioni di "yogurt" è riservata al latte fermentato ad opera del *Lactobacillus bulgaricus* e dello *Streptococcus thermophilus*.

Lo YOGHURT può essere:

- a) Intero, con contenuto in materia grassa non inferiore al 3%;
- b) Magro, con contenuto in materia grassa non superiore all'1%;
- c) Alla frutta, sia intero che magro, contenente una percentuale non superiore al 30% di preparazione a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta ed eventualmente sostanze naturali.

Non può essere venduto come YOGHURT, come latte fermentato il prodotto che non contenga in qualità elevata i fermenti specifici vivi e vitali. I latti fermentati e lo YOGHURT debbono essere tenuti in ogni fase della produzione, trasporto e vendita, in costante regime di freddo, e debbono essere posti in vendita esclusivamente in confezioni originali e sigillati recanti impressa la data di produzione in codice e quella di scadenza in chiaro, oltre le normali dichiarazioni obbligatorie.

Art. 194

Latte in polvere (per uso umano)

Per latte in polvere si intende il prodotto ottenuto direttamente per eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte scremato, dal latte parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di questi prodotti, con o senza l'aggiunta di lecitina di soia nella quantità massima del 0,5%.

Il latte in polvere non deve avere un contenuto di umidità superiore al 5%.

La percentuale di sostanza grassa deve essere:

- Per il tipo intero: uguale o superiore al 26%;
- Per il tipo scremato: uguale od inferiore all'1,50%;
- Per il tipo parzialmente scremato: compreso tra l'1,50% ed il 26%.

Oltre i requisiti sopradetti, il latte in polvere posto in vendita per uso alimentare umano deve possedere i requisiti enzimatici e microbiologici definiti nella tabella dell'all. n. 11.

Il latte in polvere destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita col rispetto della L. 11.4.1974, n. 138 ed in confezioni impermeabili ed opache, chiuse e sigillate all'origine recanti impresse, o riportate su etichetta assicurata con sigillo, l'indicazione in codice della data di fabbricazione riferita a mese ed anno, oltre le normali dichiarazioni obbligatorie.

Art. 195

Latte in polvere magro d'importazione

A norma della L. 11.4.1974, n. 138 è vietato detenere per uso alimentare umano, o destinare a tale uso, latte magro in polvere importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame. E' parimenti vietato detenere, per vendere, porre in vendita o cedere a qualsiasi tipo di latte sopraprecisato.

Art. 196

Latte condensato

Per latte condensato (concentrato) si intende il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte intero, scremato o parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti eventualmente addizionati di crema di latte e di latte in polvere per uso umano.

Per latte condensato zuccherato si intende il latte soprascriptificato addizionato di saccarosio prima della concentrazione o condensazione.

Il latte condensato deve avere i seguenti requisiti:

- a) Assenza di germi patogeni;
- b) Assenza di coliformi in 1 cc di prodotto ricostituito in proporzione 1 a 3;
- c) Germi mesofili saprofiti, esclusi lattobacilli, in quantità massima di 200 per cc di prodotto ricostruito in proporzione da 1 a 3;
- d) Materia grassa non inferiore al 7,5%; estratto secco lattiero non inferiore al 25% per il tipo intero;
- e) Materia grassa non inferiore al 9%; estratto secco lattiero non inferiore al 31% per il tipo zuccherato intero;
- f) Materia grassa compresa tra il 4% ed il 4,5%; estratto secco lattiero superiore al 24% per il tipo parzialmente scremato;

- g) Materia grassa compresa tra il 4% ed il 6%; estratto secco lattiero non inferiore al 23% per il tipo zuccherato parzialmente scremato;
- h) Materia grassa non superiore all'1,0%; estratto secco lattiero superiore al 20% per il tipo scremato;
- i) Materia grassa non superiore all'1,0%; estratto secco lattiero superiore al 24% per il tipo zuccherato scremato;
- j) Latte condensato, nei diversi tipi sopraspecificati, deve essere posto in vendita in recipienti originali chiusi e sigillati recante impressa in codice la data di fabbricazione, riferita a mese ed anno, oltre le normali dichiarazioni obbligatorie.

Art. 197

Autorizzazione a produrre derivati del latte e latti speciali

A norma dell'art. 46 del RD. 9.5.1929, n. 994, è subordinata alla concessione di una specifica autorizzazione sanitaria, che sarà rilasciata in conformità a quanto stabilito al precedente art. 152 la produzione di ciascuno dei tipi di latte speciale o di latte conservato definiti ai precedenti art. 192, 193, 194, 196.

Art. 198

Formaggi

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art 32 del RDL 15.10.1925, n. 2033).

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici indicati nella tabella di cui all'all. n. 12.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

E' proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella tabella A allegata al RDL 1.5.1938, n. 1177 e successive modifiche.

Art. 199

Formaggio grattugiato

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

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate, recante impresse le indicazioni della o delle qualità di formaggio utilizzate, del trattamento attuato per migliorarne la conservazione, delle modalità di conservazione e della data di confezionamento oltre le normali dichiarazioni obbligatorie.

Art. 200

Caseifici e depositi di formaggi

I depositi di formaggi sono consentiti soltanto in zone isolate da abitazioni. All'interno di nuclei abitati, i negozi di vendita al minuto od all'ingrosso per svolgere la loro attività possono detenere quantitativi tali, in rapporto al tipo, varietà e qualità del prodotto, da non produrre esalazioni incommode che possano viziare all'interno dell'esercizio ed all'esterno arrecare disturbo al vicinato.

I caseifici debbono possedere i requisiti igienico edilizi prescritti dell'art. 11, oltre quelli prescritti dagli art. 159.160 per i laboratori di prodotti alimentari in genere.

CAPO XI

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA. GELATI

Art. 201

Crema

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nella tabella di cui all'all. n. 12.

Art. 202

Paste dolci, secche e fresche – trasporto e vendita

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

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

La panna e le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro rispettivamente attribuiti ai precedenti art. 191 e 201.

Nel periodo estivo, dal 1 luglio al 31 agosto, è proibito la produzione e la vendita di paste alla crema ed alla panna.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino all'esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.

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

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

Art. 203

Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento sono considerati prodotti dalla pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disperato, i requisiti indicati nella tabella di cui all'all. n. 12.

Art. 204

Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione.

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

La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti art. 159 e 160. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 205

Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a 18°C in banchi frigoriferi, anche del tipo a cassone aperto per l'autoservizio da parte del cliente.

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

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

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

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione o dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca all'art. 205, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isoterme e refrigerati che assicurino al prodotto una temperatura non superiore a -10°C.

Art. 206

Vendita ambulante dei gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente art. 204 ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono:

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

CAPO XII

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA. ESTRATTI ALIMENTARI E PRODOTTI AFFINI. SCIROPPI. MARMELLATE. CONSERVE. PRODOTTI SURGELATI.

Art. 207

Prodotti dietetici e per la prima infanzia

A norma della L. 29.3.1951, n. 327 e del relativo regolamento approvato con DP. 30.5.1953, n. 578, sono alimenti per la prima infanzia quelli che sostituiscono, in tutto od in parte, l'allattamento materno, quelli che servono per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione dell'organismo nel suo primo periodo di vita.

Sono prodotti dietetici quelli ai quali, o per processo di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche.

La produzione dei prodotti sopraspacificati è subordinata ad autorizzazione del Ministero della Sanità e possono essere posti in vendita esclusivamente in confezioni originali.

Art. 208

Estratti alimentari e prodotti affini

La produzione ed il commercio degli estratti, bordi concentrati, dadi e prodotti affini sono disciplinati dalla L. 6.10.1950, n. 836 e relativo regolamento approvato con DP. 30.5.1953, n. 567, e si distinguono in:

- **ESTRATTO DI CARNE:** il prodotto ottenuto dalla carne muscolare bovina;
- **ESTRATTO DI LIEVITO:** il prodotto ottenuto da lieviti attivi;
- **ESTRATTO PER BRODO:** il prodotto ottenuto per idrolisi delle proteine animali, vegetali o del latte;
- **BRODO CONCENTRATO:** il prodotto che si differenzia dall'estratto per brodo esclusivamente per il maggior contenuto d'acqua;
- **DADO PER BRODO O CONDIMENTO:** il prodotto ottenuto per essiccamento degli estratti con o senza aggiunta di grasso, sale, sostanze aromatiche e droghe;
- **PREPARATO PER BRODO CON AGGIUNTA DI GRASSO:** il prodotto ottenuto addizionando agli estratti: grasso sale ed eventualmente verdure essiccate e droghe;
- **BRODO COMPOSTO CON AGGIUNTA DI GRASSI:** il prodotto ottenuto addizionando ai brodi concentrati grassi ed eventualmente verdure essiccate e droghe;

- **MINESTRA PREPARATA:** il prodotto ottenuto addizionando agli estratti alimentari: grassi, pastina, riso od altri cereali, leguminose e relativi sfarinati.

Gli estratti ed i brodi, addizionati con sali dell'acido glutammico, debbono essere indicati con la loro denominazione seguita dalla specificazione "con aggiunta del ...% di glutammato"; gli stessi prodotti, in cui la percentuale dell'acido glutammico sia superiore al 10% sono denominati: "Preparati per brodo e condimento a base di glutammato".

Art.209

Sciropi-Conserven-Marmellate e prodotti surgelati

La produzione e vendita dei prodotti vegetali conservati è disciplinata dal R.D.L. 8.2.1923 n.501 e relativo regolamento approvato con R.D. 14.10.1926 n.1927, nonché.

-per gli sciropi: dall'art.37 del R.D.L. 15.10.1925 n.2033 e dalla Legge 23.2.1968, n.116

-per le conserve: dal R.D.L. 25.8.1932,n.1260 e dal R.D. 30.11.1924, n.2035

-per le marmellate dall'art.37 del R.D.L 15.10.1925 n.2033.

La produzione,il trasporto e vendita dei prodotti surgelati è disciplinata dalla L.27.1.1968, n.32 e relativi decreti ministeriali d'attuazione del 15.6.1971,del 20.6.1972;del 29.11.1972 e Del 15.6.1977.

CAPO XIII

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art.210

Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) Le radici:carote,rape ecc.;
- b) I bulbi:agli,cipolle,ecc;
- c) I tuberi:patate,ecc;
- d) I fusti:asparagi,sedani,ecc;
- e) Le foglie:spinaci,cicorie,lattughe,ecc.;
- f) Le infiorescenze:broccoli,cavolfiori,carciofi,ecc.,
- g) I frutti:pomidori,peperoni,melanzane,ecc.;
- h) Legumi freschi:fagiolini,piselli,fave,ecc.;

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

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

Art.211

Frutta

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

E' vietata la vendita:

- a) Della frutta immatura,anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale;questa,o più propriamente la maturazione accelerata,è consentita

esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

- b) Della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità
- c) Della frutta rotta o tagliata;
- d) Di frutta e verdura che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio, e conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri, e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono essere sempre puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette in legno impregnate d'acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

Art.212

Cocomeraie

I tradizionali capanni, o baracche e simili, per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Ufficiale Sanitario con permesso stagionale a condizione che, ovunque vengano installati, rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) Di due vani separati; uno per il custode e uno per il deposito della merce;
- b) Di acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente non meno di 200 (duecento) litri d'acqua potabile da rinnovare quotidianamente;
- c) Di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- d) Di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) Lavabo ad acqua corrente, anche per i capanni, baracche e simili che dispongano solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) Di idonee stoviglie-piatti e posate- da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere; Tutt'intorno ai capanni dovrà essere effettuata un'efficiente lotta contro le mosche.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta;

- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Art.213

Funghi

La vendita dei funghi freschi, secchi e lavorati e dei tartufi freschi e conservati, è soggetta ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi I e VI della tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e non necessita di speciale autorizzazione.

E' consentita la vendita dei funghi freschi spontanei compresi nel seguente elenco:

<i>Amanita Caesarea</i>	<i>ovulo buono</i>
<i>Armillariella Mellea</i>	<i>chiodino</i>
<i>Boletus Edulis(e sue varietà)</i>	<i>porcino</i>
<i>Boletus Aereus</i>	<i>porcino nero</i>
<i>Boletus Scaber</i>	<i>albarola</i>
<i>Boletus rufus</i>	<i>porcinello rosso</i>
<i>Boletus granulatus</i>	<i>pinarolo</i>
<i>Boletus luteus</i>	<i>pinarolo anellato</i>
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>galletto-finferlo</i>
<i>Cantharellus lutescens</i>	<i>trombetta-finferla</i>
<i>Craterelus cornucopioides</i>	<i>trombetta da morto</i>
<i>Hydnum repandum</i>	<i>dentimo-steccherino dorato</i>
<i>Lepiota exoriata</i>	<i>mazza di tamburo-bubbola buona</i>
<i>Lepiota procera</i>	<i>mazza di tamburo</i>
<i>Marasmus oreades</i>	<i>cappellina-gamba secca</i>
<i>Mitrofora ibrida</i>	<i>fratino</i>
<i>Morchella</i>	<i>spugnola</i>
<i>Agrocybe aegerita</i>	<i>pioppino</i>
<i>Pleuroyus cornucopiae</i>	<i>corno dell'abbondanza</i>
<i>Pleuroitus ostratus</i>	<i>gelone-osticone</i>
<i>Psalliota hortensis</i>	
<i>Psalliota arvensis</i>	<i>prataioli</i>
<i>Psalliota silvicola (e varietà)</i>	
<i>Tricholoma georgi</i>	<i>prugnolo</i>
<i>Tricholoma nudum</i>	<i>piede violetto</i>
<i>Tuber magnatum</i>	
<i>Tuber melanosporum</i>	<i>tartufo-trifola</i>
<i>Tuber brumale</i>	
<i>Tuber aestivum</i>	

Potranno essere venduti, sotto la responsabilità accettata per iscritto del micologo responsabile, incaricato dall'Ufficiale Sanitario, funghi di altre specie purchè non confondibili con specie tossiche.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie di funghi posti in vendita; ogni contenitore può contenere solo funghi di un'unica specie.

E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti per pioggia od altrimenti avariati.

La raccolta ed il commercio dei tartufi sono disciplinati dalla L.17/7/1970, n.568 e dalla Legge Regionale 24.1.1977, n.2.

E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo superiore a cm 0,5 e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm0,5. I pezzi e il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

Art.214

Funghi conservati

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale o, comunque conservati, purchè rispondenti a quanto previsto dal R.D.L. 8.2.1933, n.501 e R.D. 14.10.1926,n.1927.

E' vietata la vendita di funghi conservanti appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati con il freddo purchè rispondenti a quanto prescritto dal L. 27.1.1968,n.32 .

E' vietata la vendita di unghi conservati col freddo appartenenti a speci diverse nella stessa confezione.

E' vietata la vendita di *Armillariella Mellea*-chiodino- conservata col freddo.

Su ogni confezione, oltre a quanto prescritto dalla L. 27.1.1958, n. 32 dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo conservata.

Art.215

Funghi secchi

Con la denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio intieri o in sezione o fettine di cappello e gambo,funghi appartenenti ai generi:

<i>Boletus Edulis e sue varietà</i>	(<i>Porcino</i>)
<i>Morchella tutte le specie</i>	(<i>Spugnola</i>)
<i>Cantharellus Friesii</i>	(<i>Galletto o Finferlo</i>)
<i>Cantharellus Cibarius</i>	(<i>Galletto o Fingerlo</i>)
<i>Cantharellus Lutescens</i>	(<i>Trombetta o Fingerla</i>)
<i>Psalliota Hortensis varietà Bispora</i>	(<i>Prataiolo o champignon</i>)

E' vietata la vendita di funghi secchi infestata da muffe o larve,insudiciati,contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

E' vietata la vendita di fughi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed icolore e dovranno portare impresso ben visibile specie e genere di appartenenza, peso netto, nome e ragione sociale dellaDitta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di:10-20-30-40-50-60-70-80-90-100 grammi e multipli intieri.

E' vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi *Porcini* secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo, non meno del 35% cappello, non più del 65% di gambo.

E' lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi.

I funghi secchi da vendersi sfusi,dovranno essere analizzati da un esperto micologico sotto il controllo dell'Ufficiale Sanitario che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita.

I funghi secchi da vendersi sfusi,dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologico. La confezione originale dopo l'apertura,è sotto la responsabilità del rivenditore.

E' vietata l'importazione di funghi freschi,secchi e lavorati e di tartufi freschi e conservati non rispondenti alle seguenti norme.

I magazzini depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

CAPO XIV

CARNI-PRODOTTI ITTICI-UOVA

Art.216

Definizione delle carni

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate “carni fresche” tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione. Le “carni refrigerate”,vale a dire carni conservate ad una temperatura intorno allo zero,tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono ugualmente considerate carni fresche.

Sono considerate “carni congelate” tutte le carni che per l’azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono “carni surgelate” quelle prodotte poste in vendita,con le modalità prescritte dalla L.27.1.1958, n.32,in confezioni originali e di piccola pezzatura.

Art.217

Produzione e commercio delle carni

La produzione ed il commercio delle carni fresche, conservate e comunque preparate sono disciplinate dal presente Regolamento e da:

- R.D. 20/12/1928,n.3298;moificato dalla D.P. 25.9.1969, n. 1311 e dal D.P. 23.6.1972,n.1066,recante norme per la vigilanza sanitaria delle carni;
- L.4.4.1964, n.171, modificata con D.L. 17.1.1977, n.3 convertito con modificazioni in L. 18.3.1977, n.63 e relativi D.M. 3.2.1977,ed 1.4.1977,recanti norme per la vendita delle carni fresche e congelate;
- D.P. 30.12.1965,n. 1701 e L.29/11/1971, n. 1073,recanti norme sugli scambi delle carni tra gli Stati membri della C.E.E.,la cui normativa viene estesa,in quanto applicabile, anche alle carni prodotte per il consumo locale e non destinato all’exportazione;
- D.M. 10.8.1972, n. 967 e D.M. 23.2.1973,recanti norme per la produione e commercio dei volatili,dei conigli allevati e della selvaggina;
- L.3.2.1961, n.4,recante norme sul divieto degli estrogeni negli animali le cui carni o prodotti sono destinati all’alimentazione umana. E’ vietata la vendita ambulante o su banchi all’aperto in sede fissadelle carni fresche,congelate e surgelate e cotte.

Art.218

Macelli

L’istituzione ed il funzionamento dei macelli,pubblici e privati,è disciplinata,oltre che dalle norme citate al precedente articolo dal regolamento dei servizi veterinari.

Art.219

Requisiti degli spacci di carne

Gli spacci di carne, oltre ai requisiti di carattere generale prescritti dai precedenti artt.159,160,162 e delle leggi speciali citate dall'art.217 debbono avere.

- Le aperture esterne di illuminazione e ventilazione munite di inferiate fisse e rete antimosche;
- L'ingresso chiudibile con cancello od altro mezzo che consenta la circolazione dell'aria;
- Banco di vendita e di sezionamento con superficie continua,inalterabile e facilmente lavabile;
- I ceppi per il taglio costituiti da legno duro e con superficie sempre ben uguagliata;
- Vetrina refrigerante per l'esposizione e delle celle frigorifere per la conservazione;
- Pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per almeno due metri dal suolo e di trenta centimetri al di sopra delle uncinaie.E' vietata l'esposizione delle carni fresche e congelate all'esterno dello spaccio ed al suo interno nel settore accessibile al pubblico, fatta eccezione di quella esposta in confezioni pronte alla vendita in vetrine o cassoni refrigeranti.

Art.220

Merci vendibili nello spaccio di carni

Oltre alle carni, con le modalità prescritte dalle disposizioni di legge citate al precedente art.217 in merito alla vendita promiscua di carni animali di specie diverse,sia fresche che congelate, nello spaccio i carne può effettuarsi la vendita di:

- Carni comunque preparate e conservate;
- Carni per l'alimentazione di animali conservate e confezionate in recipienti sigillati;
- Uova in confezioni regolamentari;
- Prodotti surgelati;

a condizione che venga effettuata con arredi ed attrezziseparati e distinti da quelli utilizzati per le carni fresche o congelate.

Le merci in vendita in uno spaccio di carne debbono essere elencati nell'autorizzazione sanitaria rilasciata a norma del precedente art.194.

Le carni tritate devono essere preparate estemporaneamente a richiesta dell'interessato. Tuttavia può essere consentita,per accertare esigenze di commerciabilità, la preparazione di carne tritata pronta alla vendita a condizione che si adoperino solo carni fresche, macinate con brevi e frequenti interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento ed in quantità limitata al consumo giornaliero da tenersi da tenersi costantemente in ambiente fresco.

Le carni tritate già preparate non devono contenere microbi patogeni.

Art.221

Controllo sanitario dei prodotti della pesca

Il commercio dei prodotti della pesca è soggetto a controllo sanitario a norma dell'art.69 del R.D. 3.8.1890, n. 7045 e dell'art. 115,lettera *b*,del R.D. 3.2.1901,n.45.

Il controllo è di norma effettuato dal Veterinario Comunale e, per i casi specificatamente previsti dalla Legge, dall'Ufficiale Sanitario il quale può avvalersi della consulenza veterinaria.

E' vietata la vendita dei prodotti della pesca che si trovino nelle condizioni precisate dagli artt.70,71,72 e 73 del R.D. 3.8.1890, n.7045.

La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinate dalla L. 2.5.1977, n. 192 modificata con L.18.5.1978, n.189(che ne proroga i termini) del D.M.

27.4.1978 (S.O. Gazz. Uff. n.125 dell'5.5.1978) sui requisiti delle zone di acqua di sviluppo ai fini della loro classificazione in: approvate, condizionate o precluse, e del D.M. 27.4.1978 (sempre in S.O. Gazz. Uff. n.125 dell'5.5.1978) sui requisiti delle acque di rifornimento per gli impianti di depurazione ed i trattamenti di depurazione.

Per la vendita del pesce congelato si osservano, in quanto applicabili, le norme prescritte per le carni congelate.

Art.222

Requisiti delle rivendite e dei depositi dei prodotti della pesca e relative attrezzature

Le rivendite ed i depositi dei prodotti della pesca dovranno possedere, in quanto applicabili, i requisiti, prescritti per gli spacci ed i depositi di carne del presente Regolamento.

I mezzi di trasporto, costruiti a furgone e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile, devono possedere i requisiti di rapidità, aerazione, refrigerazione tali da garantire la migliore conservabilità della merce nel periodo.

Per la conservazione dei prodotti ittici, in qualsiasi fase della loro commercializzazione dalla cattura al consumo, quando si rende necessario l'uso del ghiaccio deve utilizzarsi esclusivamente ghiaccio alimentare.

Art.223

Uova

Per "uova" si intende le uova di gallina in guscio, adatte al consumo come tali od alla utilizzazione dell'industria alimentare.

Le uova diverse dalle uova di galline debbono essere poste in vendita con la specificazione della specie del volatile che le ha prodotte.

La produzione, raccolta e commercio delle uova è disciplinata dalla L.3.5.1971, n.419 che omologa i regolamenti C.E.E. numero 1619/68 e 95/69, ed è sottoposta, nelle fasi di produzione e raccolta a vigilanza del Veterinario Comunale, nonché dall'Ufficio Sanitario nella fase di commercializzazione od industrializzazione.

Art.224

Prodotti dell'uovo sgusciato

La produzione dei prodotti dell'uovo sgusciato; tuorlo, albume o misto, in polvere o congelato, deve avvenire in stabilimenti autorizzati a norma dell'art.2 della L.30.4.1962, n. 283 e del presente Regolamento.

Le operazioni di sgusciatura dovranno sempre essere precedute da un'accurata operazione di lavaggio e pulizia dei gusci, tutte le suddette operazioni debbono effettuarsi in locali o settori debitamente separati da quelli di preparazione o confezionamento del prodotto finito.

Le norme del precedente comma si applicano a tutte le industrie che preparano prodotti alimentari con uova ed utilizzano uova in guscio.

CAPO XV

ADDITIVI CHIMICI-COLORANTI-IMBALLAGGI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE
A CONTATTO CON ALIMENTI

Art.225

Additivi chimici e coloranti

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici, che si aggiungono agli alimenti, a norma dell'art.5 (punto g) dalla L.30.4.1962, n. 283, sono disciplinati con decreto del ministero della sanità aggiornato annualmente (vedi D.M. 30.12.1976 G.U. n.3 del 5.1.1977 e successive modificazioni).

Parimenti con decreto del Ministero della sanità, a norma del citato art.5 (punto f) della L.30.4.1962, n.283, sono disciplinati la produzione, il commercio e le modalità d'uso dei colori artificiali che si aggiungono agli alimenti, alle carte ed imballaggi per alimenti, agli oggetti d'uso personale e domestico.

Art.226

*Vernici, carte, imballaggi ed oggetti destinati a venire a contatto con
sostanze alimentari o di uso domestico*

La produzione, il commercio e l'uso delle carte, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico, sono disciplinati dal D.M. 21.3.1973 (G.U. n.104 del 20.4.1973) e successive modificazioni.

A norma del sopraccitato decreto ministeriale ed ai fini del presente regolamento, sono considerati oggetti: i laminati, le pellicole, i contenitori, i recipienti, gli utensili, i fogli, le vernici, le apparecchiature, gli strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto, di condizionamento ed altri manufatti allo stato di oggetti finiti e pronti per l'impiego.

Le foglie di pianta che si usano per avvolgere frutta, ricotta ed altri generi non debbono essere pericolose di per se stesse o contenere sali di rame od altre sostanze nocive, e debbono essere state lavate con acqua potabile.

CAPO XVI

PRESIDI SANITARI

(Fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate)

Art.227

Autorizzazioni

A norma del D.P.R. 3.8.1968, n.1255, che ne disciplina la produzione, il commercio e l'uso, i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate sono denominati "presidi sanitari" e sono soggetti alle seguenti autorizzazioni:

- a) A produrre con obbligo di sottoporre a registrazione ogni singolo prodotto o formulato, da richiedersi al Ministero della Sanità;
- b) Ad istituire depositi o negozi di vendita, da richiedersi all'Ufficiale Sanitario;
- c) Di abilitazione personale alla vendita, da richiedersi all'Ufficiale Sanitario;
- d) Di abilitazione all'acquisto, limitatamente ai prodotti iscritti alla I° e II° classe tossicologica, da richiedersi all'Ispettore Provinciale dell'Agricoltura.

Le ditte produttrici, regolarmente autorizzate dal Ministero della Sanità, sono tenute a munirsi dell'autorizzazione di cui al punto *b)* per i depositi nei quali si effettua la vendita diretta ai consumatori e non per i depositi di smistamento dei loro prodotti, anche se istituiti fuori dalla fabbrica per i quali è fatto obbligo soltanto di notificarne l'attività all'Ufficiale Sanitario.

Le domande per conseguire l'autorizzazione ad istituire depositi e negozi di vendita dei presidi sanitari debbono essere corredate da:

- a) Due piante planimetriche in scala 1/100;
- b) Dichiarazione dell'istitutore o procuratore, con firma autentica, che si assume l'incarico e la responsabilità della conduzione dell'esercizio e di essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita.

Art. 228

Locali di deposito e vendita e mezzi di trasporto

I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari debbono essere:

- a) Isolati da case di abitazione;
- b) Separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) Dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio d'aria;
- d) Avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) Disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) Disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I° e II° classe.

E' consentita la deroga dalle prescrizioni di cui ai punti *a)* e *c)* per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori od esalazioni moleste.

Sui carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi.

I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 229

Modalità per il deposito e la vendita

Per il deposito e la vendita dei presidi sanitari di I° e II° classe è obbligatoria l'istituzione del registro di carico e scarico; il registro può essere a pagine od anche schede progressivamente numerate e singolarmente vistate dall'Ufficiale Sanitario.

Nel registro debbono essere riportate:

- 1) Alla voce carico:
 - La denominazione del prodotto, la classe di appartenenza ed il numero di registrazione;
 - La ditta produttrice;
 - Il quantitativo del prodotto in carico e la data d'arrivo;
- 2) Alla voce scarico:
 - La data ed il quantitativo del prodotto venduto
 - Gli estremi del modulo d'acquisto sottoscritto all'acquirente.

La vendita dei presidi di I° e II° classe deve essere effettuata esclusivamente a favore di persone in possesso di regolare autorizzazione all'acquisto, di cui al comma *d)* dell'art.227.

In via eccezionale, l'acquisto può essere fatto anche tramite commessa scritta al produttore o al rivenditore autorizzato, purché la richiesta medesima sia stata vistata dall'Ufficiale Sanitario, o dalle altre autorità specificate al terzultimo comma dell'art. 22 del D.P.R. 3.8.1968, n. 1225, dopo aver accertato che il richiedente sia munito della speciale autorizzazione, sopra specificata, e che la stessa sia tuttora valida. La validità dell'autorizzazione è stata fissata in cinque anni dalla data del rilascio con D.P. 9.5.1974, n. 424.

E' comunque vietata la consegna dei suddetti prodotti ai minori di diciotto anni.

Art. 230

Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di I° e II° classe è responsabile della conservazione e del modo come il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) Il prodotto sia conservato, fino al momento dell'uso, in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi ed alle persone estranee all'azienda;
- b) I contenitori vuoti vengono distrutti, bruciati od interrati;
- c) Durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengono attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine deve:

- Far apporre cartelli con l'avvertenza *Terreno od alberi trattati con prodotti velenosi*;
- Evitare che,irrorando alberi vicino a strade o case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
- Controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio sanitario;
- Deve esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante il lavoro, nella fase di utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare un'adeguata tuta, i guanti, gli occhiali, la maschera ed il filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; deve altresì esigere, a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia degli abiti da lavoro e degli attrezzi. Tutti gli accorgimenti sopraspecificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione di presidi di III° e IV° classe. Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario, se rintracciabile.

TITOLO V

PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

CAPO I

NORME DI ORDINE GENERALE

Art. 231

Compiti del Comune – malattie infettive e parassitarie soggette a denuncia obbligatoria

A norma dell'art. 259 del T.U.LL.SS. 27.7.1934, N. 1265, il Comune provvede ai servizi di profilassi, assistenza, disinfezione e disinfestazione per le malattie contagiose.

Le malattie infettive soggette a denuncia obbligatoria da parte dei sanitari che ne siano venuti a conoscenza, e che danno luogo all'adozione dei provvedimenti sanitari previsti dal titolo V del T.U.LL.SS.R.D. 27.7.1934, n. 1265 e dall'art. 130 e segg. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901, n.45 sono le seguenti (D.M. 5.7.1975 in G.U. n.259 del 29.9.1975):

- | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1) Amebiasi | 33) Morva |
| 2) Anchilostomiasi | 34) Nevrassiti virali |
| 3) Blenorragia | 35) Orinitosi |
| 4) Brucellosi | 36) Parotite epidemica |
| 5) Carbonchio | 37) Pediculosi nella comunità |
| 6) Colera | 38) Pertosse |
| 7) Congiuntivite contagiosa nella comunità | 39) Peste |
| 8) Difterite | 40) Poliomielite |
| 9) Dissenteria bacillare | 41) Rabbia |
| 10) Echinococcosi | 42) Morsicatura di animali rabidi o sospetti |
| 11) Epatite virale | 43) Rosolia |
| 12) Febbre gialla | 44) Scabbia |
| 13) Febbre quartana | 45) Scarlattina |
| 14) Febbre tifoide (da S. Typhi) | |
| 15) Infezioni da paratifi (S. Paratyphi A, B, C) | |
| 16) Altre infezioni da salmonella | |
| 17) Botulismo | |
| 18) Altre tossinfezioni alimentari | |
| 19) Gastroenterite nel I° anno di vita. | |
| 20) Imenolepiasi | |
| 21) Influenza | |
| 22) Lebbra | |
| 23) Leishmaniosi cutanea | |
| 24) Leishmaniosi viscerale | |
| 25) Leptosirosi | |
| 26) Linfogranuloma inguinale | |
| 27) Malaria | |
| 28) Malattia reumatica | |
| 29) Meningite meningococcica | |
| 30) Micosi della cute | |
| 31) Mononucleosi infettiva | |
| 32) Morbillo | |

- | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 46) Schistomiasi | 56) Trichinosi |
| 47) Sepsi puerperale | 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa |
| 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto | 58) TBC extrapolmonare in forma contagiosa |
| 49) Teniasi | 59) Tularemia |
| 50) Tetano | 60) Ulcera venerea |
| 51) Tifo esantematico | 61) Vaiolo |
| 52) Forme dermatofosimili | 62) Vaccinia generalizzata |
| 53) Tigna | 63) Encefalite postvaccinica |
| 54) Toxoplasmosi | 64) Varicella |
| 55) Tracoma | |

CAPO II

PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI GENERICA

Art. 232

Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario, compilando in maniera completa l'apposito modulo (Mod. 15) fornito gratuitamente dall'Ufficio di igiene. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

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

Ai fini di controlli epidemiologici e per eventuali interventi da parte dell'Autorità Sanitaria, devono essere segnalati anche i casi di malattie infettive non previste nell'elenco di cui al capo I del presente titolo ed in particolare: meningiti, enteriti polmonari, congiuntiviti, esantemi. A norma del D.P.R. 8.2.1954, n.320, il Veterinario comunale segnala all'Ufficio Sanitario i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo che possono avere connessione con la patologia animale.

L'Ufficiale Sanitario, nei casi sopra indicati esegue con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedire la diffusione.

L'Ufficiale Sanitario provvede a trasmettere al medico provinciale per ogni caso delle malattie elencate i Mod. 15 completati in ogni loro parte, nonché il bollettino decadale di cui al Mod. 16.

Art. 233

Indagine epidemiologica – Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetto di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o a mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami, al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, all'Istituto Zooprofilattico sperimentale o ad altri Istituti riconosciuti, per l'accertamento diagnostico.

Egli valuta inoltre le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone quando occorra per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, disinfezione e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

Segnala comunque sollecitamente i casi di particolare interesse ai fini profilattici al Medico Provinciale.

Art. 234

Isolamento

L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia e ne informa i familiari del malato che sono tenuti ad uniformarsi alle sue prescrizioni.

In caso di rifiuto, promuove i necessari provvedimenti.

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante, ai familiari ed in particolare alla persona che lo assiste, che ne assume la completa responsabilità.

Tanto il medico curante che i familiari e le persone addette all'assistenza hanno l'obbligo durante la malattia e il periodo di convalescenza, fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti disposti dall'Ufficiale Sanitario.

Il ricovero in reparto di isolamento o di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili o loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le istruzioni di cui all'allegato n.13.

Art. 235

Portatori e contatti

Ai fini dell'adozione dei provvedimenti di profilassi, allo stato di malattia è assimilato lo stato di portatore di agenti patogeni.

Per portatore si intende una persona che, senza presentare i sintomi apparenti di una malattia trasmissibile, ne ospita e propaga l'agente infettivo specifico.

Art. 236

Trasporto di malati

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve, di regola, essere effettuato mediante autolettighe.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata: il medico curante deve darne comunicazione all'Ufficiale Sanitario.

Spetta al medico responsabile del Pronto Soccorso e dell'accettazione dell'istituto di cura valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente l'Ufficio di igiene competente.

Art. 237

Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie. Anche i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infettivi prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

L'Ufficiale Sanitario può disporre la disinfezione delle abitazione, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da addetti ammalati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario. L'ufficiale d'igiene può inoltre far eseguire, a richiesta e nell'interesse sei privati, operazioni di disinfezione, applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione comunale.

Il Comune deve disporre in proprio o in convenzione di un servizio di disinfezione, per provvedere alla bonifica ambientale ed al trattamento dei materiali infettivi, di cui all'art. 134 e segg. del Regolamento generale sanitario R.D. 1.2.1901 n. 45.

E' da prevedere in determinate circostanze, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dall'Ufficio di igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. 238

Disinfezione di altri locali pubblici o privati

E' da prevedere in determinate circostanze, a giudizio dell'ufficiale sanitario, la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo. Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dall'ufficio di igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. 239

Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o lettereci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposta attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio di igiene.

E' vietata l'introduzione in Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

CAPO III

PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICA. VACCINAZIONI

Art. 240

Vaccinazioni

L'Ufficio Sanitario del Comune provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle seguenti vaccinazioni di obbligo:

- a) *antivaiolosa*, secondo le norme del R.D. 31.3.1892, n. 328 e degli artt. 266 e 267 del T.U.LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, modificata dalla L. 7.6.1977, n. 323;
- b) *antidifterica*, secondo le norme della L. 6.6.1939, n. 891 e del D.C.G. 7.3.1940 modificato con L. 20.3.1968, n. 419
- c) *antitetanica*, secondo le norme della L. 5.3.1963, n. 292, del regolamento approvato con D.P.R. 7.10.1965, n. 1301, modificate con L. 20.3.1968, n. 419 e con D.M. 16.10.1975;
- d) *antipoliomielitica*, secondo le norme della legge 4.2.1966 n. 51 del D.M. 25.5.1972 (in G.U. n.40 del 12.2.1972);
- e) *antitifo-paratifica*, secondo le norme del D.C.G. 2.12.1926;
- f) *antitubercolare*, secondo le norme stabilite dalla L. 14.12.1970 n.1088 e del Regolamento approvato con D.P.R. 23.1.1975, n.477.

La vaccinazione *antirosolia* è volontaria e gratuita e viene eseguita secondo le disposizioni della Legge Regionale 10.6.1975, n.22. Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie (peste, colera, tifo esantematico, vaiolo, febbre gialla), previste dagli accordi internazionali, possono essere eseguite –a pagamento- solo da parte di Uffici sanitari autorizzati dal Ministero della Sanità con il D.M. 24.5.1963, il D.M. 16.4.1969 e succ. mod.

Art. 241

Esenzione e registrazione delle vaccinazioni

L'amministrazione comunale provvede ad attuare altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore. Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, i luoghi, i giorni, gli orari in cui debbono aver luogo le vaccinazioni e li rende noti alla popolazione mediante avvisi pubblici e con comunicazione personale ai genitori dei vaccinand.

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti, e da eventuali istruzioni relative a singole vaccinazioni.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che – a giudizio dell'Ufficiale Sanitario- siano in condizioni fisiche tali da non potervi esserne assoggettati senza danno.

Presso l'Ufficio di Igiene è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite, anche ai sensi del successivo art.246. Alla esecuzione delle vaccinazioni sono tenuti a collaborare i medici condotti, i medici scolastici e tutto il personale sanitario del Comune.

Art. 242

Compiti dell'Ufficio di Stato Civile – Registrazioni – Certificazioni

L'Ufficio di Stato Civile trasmette mensilmente all'Ufficio di igiene i dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese all'Ufficio di igiene, l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni. Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 243

Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici, o da aziende hanno l'obbligo di dare comunicazione, all'Ufficiale Sanitario, per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto, nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite, secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

Art. 244

Vaccinazione e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola d'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte. I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale d'Ufficio di igiene.

CAPO IV
MISURE PROFILATTICHE SPECIALI

Art. 245

Difesa delle malattie quarantenarie

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate d'urgenza le norme profilattiche generali contro le malattie infettive, come al presente regolamento.

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi del potere di ordinanza con tingibile ed urgente, può provvedere all'isolamento del malato o delle persone che hanno avuto con lui contatto, nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case, ove si è manifestata la malattia, nonché ai "contatti". Qualora le case o i gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si potrà provvedere all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni delle abitazioni infette.

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, sottoporsi ad una vigilanza speciale dell'Ufficio di igiene per la durata di tempo che è stabilita, nei singoli casi, dall'Autorità sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, devono darne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale

Sanitario. Nei casi di malattie esotiche, l'Autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le ferie, i mercati e le pubbliche riunioni.

Art. 246

Profilassi delle malattie veneree

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla L. 25.7.1956, n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27.10.1962, n.2035.

Negli istituti di pena, il Comune svolge le mansioni affidatigli in materia dalla L. 26.7.1975, n.354 relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22.5.1976, n.431.

Al funzionamento dei Dispensari Antivenerei, a norma dell'art.2 della Legge Regionale 21.11.1974, n.51, provvede il Consorzio Socio Sanitario con gestione diretta o tramite apposita convenzione.

Art. 247

Antropozoonosi

Quando sia fondato il sospetto che animali siano portatori di agenti infettivi trasmissibili all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli accertamenti e degli esami disposti, ordina le misure necessarie a interrompere il pericolo di contagio, su proposta, secondo le rispettive competenze, dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale.

Art. 248

Misure di profilassi antirabbica – Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito alla persona, all'Ufficiale Sanitario il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Veterinario Comunale per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato a un istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata dall'animale morsicatore.

Il detentore di un animale morsicatore ha l'obbligo di denunciare immediatamente al Veterinario Comunale l'avvenuta morsicatura di persone o di animali.

A cura dei proprietari, i cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei luoghi pubblici e nei mezzi pubblici di trasporto i cani devono portare la museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purchè non aperti al pubblico. I cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e di Polizia utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

CAPO V

DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE

Art. 249

Lotta contro le mosche e altri insetti

Nei mesi di marzo ed ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti.

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

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

Art. 250

Derattizzazione

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, ordina le necessarie operazioni di derattizzazione da parte del competente servizio comunale o consortile di imprese autorizzate.

La zona da derattizzare viene delimitata dall'Ufficiale Sanitario o dal Veterinario Comunale proponente.

Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto sono da ritenersi non infestabili.

I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio di Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al Sindaco il relativo piano.

Il piano deve essere steso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo el numero degli interventi, dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera.

Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicata la composizione, il numero e la posizione e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Quando opportuno, le esche saranno protette perché non siano accessibili all'uomo e agli animali domestici.

Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati a cura della Amm.ne Comunale o della ditta incaricata delle operazioni, o del privato che provvede in via diretta della data degli interventi e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore, e degli animali domestici.

Quando si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al regolamento speciale per l'impiego di gas tossici approvato con R.D. 9.1.1927, n. 147 e succ. modifiche.

TITOLO VI

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

CAPO I

ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 251

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

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di castrino, gli interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale dall'Ufficiale Sanitario entro un mese dal giorno in cui avranno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

L'Ufficiale Sanitario terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il titolo originale, un certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 252

Apertura di ambulatori medico-chirurgici o veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede dopo aver sentito anche il Veterinario Comunale.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti od esercitanti senza l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione.

Art. 253

Autorizzazione e requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico-chirurgico o di un ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere eseguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato. In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentato al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n.4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n.303, ed essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di 1,50m dal pavimento, con materiale pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

Art. 254

Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettate alla disciplina stabilita dall'art.193 del T.U.LL.SS., R.D. 27.7.1934, n.1265 e successive modificazioni.

Sono assoggettati dalla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, cinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psico-terapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o di materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme dell'art.194 del T.U.LL.SS. 27.7.1934, n.1265, e succ. modificazioni.

Art.255

Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presenti le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e della quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc...) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;
- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. "ulcera gastro-duodenale" – "vene varicose" – "malattie veneree e della pelle" – ecc...)

Art. 256

Assistenza al parto

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere a norma dell'art. 18 del R.D.L. 15.10.1936, n.2128, apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato all'Ufficiale Sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 257

Denuncia nato-morto

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

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato civile è tenuto a trasmettere copia del certificato all'Ufficiale Sanitario per le relative annotazioni sul registro prescritto dell'art. 1 del D.P.R. 21.10.1975, n.803.

Art.258

Obbligo degli esercenti la professione di medico chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessati la sanità pubblica

A norma dell'art.103 del T.U.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n.1265, gli esercenti la professione di medico chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento di decesso;
- b) a denunciare al Medico Provinciale, entro 2 giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice di procedura penale;
- c) a denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenze, la nascita di ogni infante deforme;
- d) di denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario, entro 2 giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) di denunciare all'Ufficiale sanitario i casi di intossicazione da anti parassitari, a norma della L. 2.12.1975, n.638;
- f) ad informare il Medico Provinciale e l'Ufficiale Sanitario dei fatti che possano interessare la sanità pubblica;
- g) a denunciare al Medico Provinciale, entro 2 giorni dall'inizio, ogni trattamento terapeutico che cagioni o che possa cagionare la sterilità della donna, anche se temporanea. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta su apposito modulo.

Art. 259

Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo registri dei parti e degli aborti – Mansioni

A norma del D.P.R. 7.3.1975, n.163 l'ostetrica ha l'obbligo:

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto di cui all'art.259 del presente regolamento;
- b) di denunciare al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art.5 del D.P.R. sopra citato;

- c) di segnalare sollecitamente all'Ufficiale Sanitario la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri all'Ufficiale Sanitario, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale. Le mansioni di esercizio della professione sono definiti dalla legge sopraccitata.

CAPO II

COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art.260

Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolamento titolo.

Art.261

Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

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

CAPO III

SERVIZIO DI TRASPORTO INFERMI

Art. 262

Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità militare, Servizi antiincendi, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;

- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione)

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

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento dell'idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta dall'Ufficiale Sanitario, da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta commissione è presieduta dall'Ufficiale Sanitario o da un medico igienista da lui delegato.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

Il trasporto in ospedale degli infermi di malattie contagiose deve essere eseguito a mente dell'art.133 del Regolamento generale sanitario R.D. 3.3.1901, n.45, con mezzi e con lettighe di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di Enti ed associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso la Stazione municipale di disinfezione o comunque dal servizio di disinfezione comunale.

CAPO IV

DISCIPLINA DEL SERVIZIO FARMACEUTICO

Art.263

Servizio farmaceutico

Il servizio farmaceutico è svolto secondo le norme del T.U.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n.1265, della L. 4.4.1968, n.475 e dei relativi regolamenti R.D. 30.10.1938, n.1706 e D.P. 21 agosto 1971, n.1275 e successive modificazioni, nonché dalla L.8.3.1968, n.221 integrata con le norme della L. 5.3.1973, n.40 per i farmacisti rurali.

Art.264

Orari delle farmacie

Gli orari all'apertura e chiusura delle farmacie ed al servizio notturno sono determinati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario ed i Consigli circoscrizionali di cui alla L. 8.4.1976, n.278 ed in conformità alle norme fissate dal Medico Provinciale.

Gli orari predetti debbono essere esposti al pubblico all'esterno di ciascuna farmacia, a cura del farmacista direttore.

A cura dell'Ordine dei Farmacisti i turni e gli orari delle farmacie del Comune dovranno essere esposti anche nel Municipio e nelle sedi dei Consigli circoscrizionali.

TITOLO VII

SERVIZIO PER LA PROCREAZIONE LIBERA E RESPONSABILE PER LA TUTELA SANITARIA E SOCIALE DELLA MATERNITA' DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA, PER L'ASSISTENZA ALLA FAMIGLIA – ATTIVITA' SPORTIVE

Art.265

Norme generali

Alla tutela sanitaria della maternità, infanzia, età evolutiva. alla medicina scolastica e sportiva, il Comune provvede a mezzo di servizi consortili intercomunali, appositamente istituiti, e a mezzo di personale proprio a norma delle leggi nazionali e regionali vigenti.

Il Consorzio Intercomunale adotta il Regolamento per i servizi di cui al presente titolo in accordo con le Amministrazioni dei Comuni consorziati al fine di coordinare e rendere più efficaci gli interventi nel settore.

TITOLO VIII

POLIZIA MORTUARIA ED IGIENE CIMITERIALE

CAPO I

POLIZIA MORTUARIA

Art.266

Norme generali

Il servizio di polizia mortuaria è disciplinato dalle norme di cui al titolo VI (della polizia mortuaria) del T.U.LL.SS., approvato con R.D. 27.7.1934, n.1265 e successive modificazioni e dal Regolamento di polizia mortuaria approvato con D.P.R. 21.10.1975, n.803.

Le modificazioni fino ad oggi approvate al suddetto T.U., riguardano le seguenti materie:

- zone di rispetto dei cimiteri : L. 17.10.1957, n.983, (mod. art.338)
- zona di rispetto dei cimiteri di guerra: L. 4.12.1956, n.1428 (mod. art.338)
- autorizzazione del trasporto da Comune a Comune e introduzione di salme dall'estero (D.P.R. 1.6.1955, n.854 mod. art. 339)
- soppressione della tassa di concessione governativa: L. 10.12.1954, n.1154 (mod. art. 342)

Norme attinenti il servizio di polizia mortuaria ed ordinamenti connessi sono dettate anche dalle seguenti Leggi:

- R.D. 9.7.1939, n.1238 (sull'ordinamento dello stato civile);
- L. 15.3.1928, n. 889 e relativo regolamento D.M. 15.12.1927 (norme di polizia mortuaria in caso di disastri tellurici o di altra natura);

- L. T.U.LL. Istruzione superiore, 31.8.1933, n.1592 (consegna di cadaveri alle sale anatomiche)
- L.12.2.1961, n.83 (riscontro diagnostico dei cadaveri);
- D.P.R. 13.2.1964, n.185 (certificati di morte di persone trattate con nuclidi radioattivi);
- L. 4.3.1969, n.89 (rimozione di cadaveri dalla sede ferroviaria)
- L. 26.7.1975, n.354 e rispettivo Regolamento D.P.R. 29 aprile 1976, n.431 (decessi in luoghi di pena);
- D. Ministero della Sanità 11.1.1972 (legalizzazione delle firme dell'Ufficiale Sanitario per trasporto di salme all'estero);
- L. 2.12.1975, n.644 e relativo Regolamento D.P.R. 16.6.1977, n.409 (disciplina dei prelievi di parti cadavere a scopo di trapianto terapeutico).

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Art. 267

Applicazioni del Regolamento

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'albo pretorio per 15 giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Sindaco del Comune, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente Regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere una proroga, non superiore a mesi sei, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il presente Regolamento in relazione alle norme di carattere edilizio-urbanistico si applica immediatamente per le nuove costruzioni, mentre diventa operante per i fabbricati esistenti e che abbiano conseguito l'abilità, allorquando siano oggetto di ristrutturazione.

Art.268

Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.

Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente regolamento importano automatica modifica delle disposizioni in esso contenute, senza bisogno di particolare recepimento nel presente regolamento.

Il coordinamento, delle nuove norme statali e regionali con le restanti disposizioni del Regolamento dovrà seguire con immediatezza, ad opera dell'Amministrazione Comunale.

Art.269

Sanzioni

Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente regolamento, quando non riguardino leggi, regolamenti e/o disposizioni altrimenti sanzionate, verranno punite ai sensi dell'art.344 del

T.U.LL.SS. 27.7.1934, n.1285 e successive modificazioni ed integrazioni, con la sanzione amministrativa fino a £ 1.000.000 e secondo procedure contenute nella legge 24.11.1981, n.689 e successive modificazioni.(1)

Ai sensi della L.R. 28.4.84, n.21:

- i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da violazioni a norme igienico-sanitarie spettano alle UU.SS.LL. (art.18, 2° comma);
- l'attività istruttoria e preparatoria concernente le sanzioni amministrative in materia igienico-sanitaria, applicata dal Sindaco, è svolta dal competente Servizio dell'U.S.L. .

- (1) circa la misura ved. legge 24.11.1981, n.689, in particolare il minimo deve ritenersi elevato a £ 4.000 per effetto dell'art.114, secondo comma; il massimo deve ritenersi (art.114, 1° comma) fissato in £ 1.000.000 per effetto, prima, dell'art.9 della legge 9.6.47, n.530 e poi, dell'art.3 della legge 12.7.1961, n.603 e, infine, dell'art.113, primo comma della ripetuta legge 24.11.1981, n.689.
- (2) di stabilire che le norme regolamentari deliberate con il presente provvedimento, dopo il favorevole esame del CO.RE.CO., saranno pubblicate per quindici giorni all'albo pretorio ed entreranno in vigore il giorno successivo all'ultimo di pubblicazione.

Art.270

Autorità e organi sanitari

Il Sindaco è l'autorità sanitaria del Comune.

Il Sindaco, provvede alla tutela della sanità pubblica, alla osservanza delle Leggi, dei Regolamenti e altre disposizioni in materia sanitaria, nell'ambito del Territorio del Comune, avvalendosi del servizio di Igiene Pubblica.

I servizi comunali di igiene e sanità pubblica sono espletati dal personale del Servizio di Igiene Pubblica Consortile col concorso degli Uffici Municipali e di altri Uffici e persone.

L'Ufficiale Sanitario coordina tali servizi.

Art.271

Ufficio di Igiene comunale

Il Comune collabora con il Servizio di Igiene Pubblica Consortile direttamente tramite l'Ufficio di Igiene Comunale che provvede alla tenuta dei seguenti registri o schedari:

- a) degli esercenti le professioni sanitarie;
- b) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- c) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- d) delle persone adibite alla produzione, manipolazione, vendita di alimenti e bevande, nonché delle persone addette agli alberghi, locande, affittacamere, alle collettività permanenti o temporanee nelle quali siano somministrati alimenti o si effettuino pernottamenti;
- e) dei barbieri, parrucchieri, manicure, estetiste e similari;
- f) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici, farmaceutici e presidi sanitari;
- g) dei morti e delle cause di morte;
- h) dei nati immaturi o deformati;
- i) delle malattie infettive e diffuse

- j) delle vaccinazioni obbligatorie eseguite;
- k) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti edilizi e dei nulla-osta ad abitabilità o agibilità;
- l) delle ispezioni eseguite dal personale, dell'Ufficio di Igiene, dei verbali e prelevamenti di campionari;
- m) degli esercizi di produzione, deposito e vendita degli alimenti e delle bevande;
- n) degli insediamenti produttivi, in particolare di quelli insalubri;
- o) delle ordinanze in materia di igiene e sanità;
- p) delle denunce e contravvenzioni.

Gli esercenti le professioni, le arti di industria e attività sopra menzionati hanno l'obbligo di richiedere la iscrizione nei rispettivi elenchi, prima di iniziare l'attività, o professione nel territorio comunale.

Art.272

Servizio di Igiene Pubblica

Il Comune per il personale Tecnico provvede a mezzo del servizio consortile intercomunale appositamente istituito, e a mezzo di personale proprio, a norma delle Leggi Nazionali e Regionali vigenti.

Il Consorzio adotta il Regolamento per il servizio in accordo con le Amministrazioni Comunali al fine di coordinare e rendere più efficace gli interventi nel settore.

E' comunque l'Ufficiale Sanitario Consortile che coordina tutto il servizio. A lui compete l'espletamento delle attribuzioni previste dal T.U.L.L.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e successive modificazioni e comunque da tutte le Leggi in vigore, in particolare deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente Regolamento e sull'osservanza di quanto ordinato dal Sindaco, in materia di igiene e sanità;
- b) coordinare l'attività del Servizio di Igiene Pubblica;
- c) riferire al Sindaco tutto ciò che riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e proporre gli opportuni provvedimenti;
- d) denunciare e promuovere le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle Leggi, Decreti e Regolamenti sanitari.

L'Ufficiale Sanitario è Ufficiale di Polizia Giudiziaria quando svolge accertamenti rilievi circa le infrazioni alle norme regolamentari, legislative e le disposizioni che interessano la sanità pubblica (art.221 C.P.P.).

Nelle stesse circostanze tutto il personale Tecnico ispettivo del Servizio di Igiene Pubblica riveste le finzioni di agente di polizia giudiziaria.

Nell'espletamento delle sue funzioni l'Ufficiale Sanitario è coadiuvato dall'eventuale Ufficiale Sanitario aggiunto, da tutti i medici dipendenti dal Comune e dal Consorzio, nonché da tutto il personale assegnato ai servizi igienico-sanitari del Comune.

In caso di assenza o impedimento dell'Ufficiale Sanitario viene sostituito dall'Ufficiale Sanitario Aggiunto, in mancanza per impedimento anche di questi, dal Medico Condotta o da altri medici dipendenti dal Consorzio di Comuni.

ALLEGATI

Allegato n.1

DISCIPLINARE PER LO SMARRIMENTO SUL TERRENO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI E DI QUELLI AD ESSI ASSIMILABILI (norme di allestimento e gestione di discariche controllate)

Art.1 – Il terreno da adibire alla discarica deve essere ubicato possibilmente vicino alle zone servite dalla raccolta dei rifiuti, in una posizione tale da non recare pregiudizio all'ambiente e inconvenienti per la salute e il benessere della collettività, ad una distanza minima da centri e da nuclei abitati, (secondo definizione ISTAT) di 500metri.

Tale distanza può essere ridotta o ampliata sulla base di motivate argomentazioni, sentito il parere dell'Autorità sanitaria competente.

I punti di scarico dovranno essere ridotti al massimo come numero e ciascun punto potrà servire più di un Comune.

Art.2 – Le discariche controllate dovranno essere ubicate su terreni caratterizzati da condizioni geologiche, morfologiche ed idrogeologiche tali da non degradare la qualità delle acque superficiali e sotterranee.

E' in ogni caso vietato ubicare la discarica nelle aree di protezione di acque destinate ad uso potabile.

L'entità delle infiltrazioni di acque superficiali va sempre ridotta al minimo, deviando l'eventuale rete scolante che l'attraversi o confluisca verso l'area prescelta e disponendo di opere di drenaggio a monte della discarica.

Per le discariche controllate nelle aree di montagna e di collina, si dovranno assolutamente evitare aree in frana, potenzialmente franose e quelle costituite da formazioni permeabili per fessurazione o per carsismo. Nelle aree di pianura con terreni permeabili la scelta del luogo dovrà essere valutata caso per caso tenuto conto delle condizioni idrogeologiche; comunque il livello superiore della falda idrica non dovrà mai raggiungere la base dell'accumulo. Nei terreni impermeabili, si deve evitare il ristagno del percolato alla base.

Art.3 – La determinazione del grado di fattibilità delle discariche controllate è subordinata alla presentazione di un progetto corredato da una relazione tecnica e cartografica che esamini i diversi parametri ambientali, fisici e antropici risultanti da un accurata indagine estesa a tutta l'area di potenziale "influenza" diretta o indiretta della discarica, e comunque a non meno di 1000 metri dai limiti perimetrali della discarica stessa.

La relazione tecnica dovrà evidenziare i seguenti punti:

- 1) Geologia dell'area, con particolare riguardo ai rapporti strutturali fra le varie unità geologiche –analisi delle fratture, litoclasti, diaclasi ecc..., rapporti di queste ultime con il reticolo idrografico di superficie, con le falde e gli acquiferi sottostanti.
- 2) Coefficienti di permeabilità e dispersione idrodinamica del terreno da adibirsi alla discarica, su analisi litologica e granulometrica, secondo le norme ASTM o CNR
- 3) Provenienza, bacino di alimentazione, profondità, oscillazione gradiente, estensione, velocità ed uso delle falde sottostanti e degli acquiferi, censimenti dei pozzi esistenti e loro caratteristiche costruttive ed analisi delle acque, descrizione del reticolo idrico di superficie, possibilità di esondazioni, allagamenti, ecc.
- 4) Disponibilità in zona di materiale per ricoprire la discarica e sua caratteristiche.
- 5) Caratteri morfologici dell'area, acclività, franosità, quantificazione dei parametri geotecnica.
- 6) Considerazioni sull'inserimento nel paesaggio in rapporto al piano regolatore comunale e alla destinazione finale dei terreni recuperati.
- 7) Analisi della provenienza, intensità, ecc., dei venti predominanti al suolo –esame del regime pluviometrico, considerazioni sulle possibilità dell'inversione termica.
- 8) Analisi della capacità della discarica in relazione ai costi di allestimento e di gestione e in rapporto alla popolazione della zona ed ai prevedibili sviluppi.

La documentazione cartografica dovrà essere in scala non inferiore a 1:10.000.

Art.4 –E' vietato lo scarico dei rifiuti nei corsi idrici o vicino agli stessi, nelle zone golenali, nelle aree esondabili o soggette ad allagamenti e nelle acque stagnanti.

Art.5 –L'area da destinare alla discarica deve essere collegata alla viabilità ordinaria da una strada di accesso praticabile in ogni condizione di tempo ed adeguata al numero ed alle caratteristiche degli automezzi.

Art.6 –Tutto il perimetro della discarica va adeguatamente recintato e possibilmente alberato. L'ingresso alla discarica deve essere controllato e regolamentato.

Art.7 –L'area da adibire a discarica deve essere dotata di installazioni fisse idonee allo svolgimento dell'attività del personale addetto allo scarico.

Art.8 –L'Ufficiale Sanitario ha il compito di seguire con campionamenti trimestrali sui pozzi di controllo esistenti o da costruirsi appositamente, i tassi dei parametri fisico-chimici e batteriologici delle falde freatiche a monte, a valle e lateralmente ai siti di discarica.

Gli stessi controlli devono essere effettuati prima dell'entrata in funzione della discarica per conoscere le caratteristiche originarie delle falde.

Campionamenti trimestrali debbono essere eseguiti anche sulle acque distribuite localmente dall'acquedotto.

I controlli chimici dovranno essere continuati con frequenza semestrale per un periodo di tempo ventennale dopo l'esaurimento della discarica.

I risultati delle analisi eseguite presso il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi od altri Laboratori pubblici, dovranno essere consegnati in apposito registro (vedi allegato), da tenersi presso il locale Ufficio di Igiene.

CONTROLLO FALDE ACQUIFERE DEL SITO

PARTE PRIMA – Caratteristiche dei pozzi di controllo

POZZO

N.....LOCALITA'

PROPRIETA'

....

PROFONDITA' Tot. M.....PROFONDITA' PESCAGGIO

m.....

FALDE INTERESSATE

m.....

m.....

m.....

m.....

m.....

m.....

m.....

m.....

IN ESERCIZIO SI NO

TEMPO

D'ESERCIZIO.....

PORTATA

D'ESERCIZIO.....

AREA INTERESSATA

ALL'UTILIZZO.....

.....

.....

OSSERVAZIONI.....

.....

.....

.....

ORA

PRELIEVO.....

DATA.....

.....

(IL PRELEVATORE)

PARTE SECONDA – Analisi chimico-fisica

RILIEVI DI ROUTINE

Temperatura aria
Temperatura acqua
Caratteri organolettici
pH
Residuo 180 C
Residuo al rosso scuro
Ammoniaca
Nitriti
Nitrati
Sostanze organiche secondo
Kubel
Fosfati
Cloruri
Cromo esavalente
Detergenti (ABS)
Sostanze fenoliche
Data

RILIEVI DA ESEGUIRE DUE VOLTE NELL'ANNO

Durezza permanente
Durezza totale
Ferro
Rame
Piombo
Zinco
Cadmio
Mercurio
Nichel

(L'Analista)

PARTE TERZA – Analisi batteriologica

Coli
fecali.....
Coli
totali.....
Carica batterica su agar a 37 C
Carica batterica su agar a 20 C
Data

(L'Analista)

Art.9 – Il terreno a disposizione per la discarica va diviso in settori adeguati alle esigenze operative. Gli strati sovrapposti di rifiuti dovranno essere di altezza non superiore a m.2,5. Entrano un massimo di 48 ore, preferibilmente al termine di ogni giornata lavorativa tutte le superfici, compresa la scarpata, devono essere rivestite con materiale inerte di buona permeabilità avente spessore di almeno cm 10.

La sovrapposizioni di ulteriori strati potrà essere eseguita solo quando la fase esotermica tende ad esaurirsi.

Lo strato finale di copertura deve avere uno spessore di almeno 50 cm.

Art.10 – Nella zona di scarico dei rifiuti dovranno essere disposti schermi in grado di trattenere le carte e gli altri materiali leggeri trasportati dal vento.

Occorre adottare ove del caso canne di esalazione che favoriscano la dispersione nell'atmosfera dei gas di decomposizione.

Art.11 – Ogni strato di rifiuti dopo la copertura con materiale adatto ad avere una pendenza sufficiente per facilitare lo scorrimento delle acque meteoriche.

Art.12 – Le grosse partite di alimenti avariati devono essere opportunamente distribuite e miscelate con gli altri rifiuti.

Tale prescrizione si applica anche nel caso di cibi in scatola. Con rottura dei contenitori mediante schiacciamento con i mezzi meccanici di costipamento in dotazione alla discarica.

Le carogne di animali e materiali simili, che non sia stato possibile eliminare con altro metodo più razionale, possono essere accettate allo scarico sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale per le rispettive competenze.

Art.13 – I fanghi delle fosse biologiche, dei pozzi neri, delle acque di depurazione delle acque urbane e quelli degli impianti di depurazione industriali assimilabili a quelli urbani potranno essere accertati alla discarica purchè preventivamente disidratati a valori attorno all'80% di umidità.

Tali fanghi dovranno essere miscelati con i restanti rifiuti.

Per i fanghi di depurazione di acque industriali sono comunque da escludersi quelli contenenti sostanze tossiche o che possono alterare la normale decomposizione biologica dei rifiuti.

Art.14 – Non possono essere accettati in discarica i rifiuti industriali non assimilabili a quelli urbani o che comunque per qualità o quantità ritardino i normali processi di decomposizione biologica.

E' proibito lo scarico di rifiuti e materiali tossici e radioattivi.

In ogni caso l'accettazione di rifiuti e materiali non urbani è subordinata alla autorizzazione dell'Autorità sanitaria competente.

Art.15 – E' vietato depositare in una discarica controllata i rifiuti provenienti da istituti di cura, salvo, in via eccezionale, la deroga di cui all'art.25 della L. 20.3.1941, n.366.

Art.16 – Occorre provvedere periodicamente alla disinfestazione e derattizzazione dell'area.

La frequenza e le modalità di tale operazione devono essere approvate dalla competente Autorità sanitaria.

Art.17 – Nell'ambito della discarica controllata è vietata qualsiasi forma di cernita, l'asportazione di materiali, e il pascolo di qualsiasi animale.

E' altresì vietato l'allevamento e il mantenimento di animali.

Art.18 – Devono essere sempre disponibili mezzi di rapido intervento nell'eventualità che un incendio si sviluppi nel deposito.

Art.19 – La cessazione dell'attività della discarica deve essere comunicata all'Autorità sanitaria competente che disporrà i controlli e gli interventi necessari per un periodo adeguato.

Allegato n.2

POZZETTO DI PRELEVAMENTO

Gli insediamenti produttivi devono fare confluire tutte le loro acque di scarico in un unico tronco di fognatura, al fine di consentire un completo mescolamento un prelievo omogeneo di campioni.

Detto tronco dovrà avere, in luogo facilmente accessibile, immediatamente prima delle sversamento nel recettore, un adatto alloggiamento per l'installazione di eventuali campionatori automatici ed un adatto pozzetto dal quale effettuare prelievi manuali.

Ove ciò non sia attuabile in opifici preesistenti, sarà l'autorità competente al controllo – ai sensi della L. 10.5.1976, n.319 – a dettare le prescrizioni del caso.

In tutti i casi comunque dovrà essere garantita l'accessibilità nel luogo di campionamento e dovranno essere adottate tutte le misure di sicurezza atte ad evitare incidenti al personale addetto ai prelievi.

Caratteristiche e dimensioni del pozzetto

Per poter effettuare un campione omogeneo sarebbe opportuno che il pozzetto di prelevamento venisse costruito secondo il seguente schema:

SEZIONE SCHEMA POZZETTO DI PRELEVAMENTO

(vedi documento cartaceo)

Allegato n.3

I limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, il relativo campo di applicazione, le definizioni tecniche e le metodiche di misurazione e controllo sono definiti dal DPCM 1/3/91 e suoi allegati.

Le parti che seguono disciplinano aspetti particolari (impatto acustico ambientale, attività temporanee) ed integrano la normativa citata con altra a carattere regionale.

PARTE A. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE PERMANENTE.

1) IMPATTO ACUSTICO AMBIENTALE

Devono essere corredate dalla documentazione di previsione di impatto acustico ambientale:

- Le domande di concessione e autorizzazione edilizia per costruzione di nuovi edifici, ampliamenti, ristrutturazioni, cambi d'uso, se destinati all'insediamento di attività potenzialmente rumorose;
- Le domande di autorizzazione, licenze e simili all'esercizio delle attività potenzialmente rumorose;
- Le notifiche d'insediamenti produttivi ai sensi dell'art.48 del DPR 303/56.

La documentazione di impatto acustico deve contenere gli elaborati indicati nell'elenco a corredo del presente allegato.

Su tale documentazione il Servizio di Igiene Pubblica dovrà esprimere il proprio parere.

2) STRUTTURE FISSE, APERTE O CHIUSE, DESTINATE ALLO SPORT, AL TEMPO LIBERO E SPETTACOLO DI CUI ALL'ART.4 DELLA L.R. 35/90 E SUCCESSIVA DELIBERA DEL CONSIGLIO REGIONALE N.894.

- All'esterno di tali strutture non devono essere superati i livelli previsti dal DPCM 1.3.91 all'art.6, ovvero quelli indicati nella tab.2 qualora la classificazione del territorio in essa indicata sia adottata dal Comune.
- All'interno delle strutture non devono essere superati i valori limite di esposizione al rumore fissati dal D.L. 277/91 per i lavoratori.
- Qualsiasi persona presente continuativamente all'interno della struttura, aperta o chiusa, non dovrà essere esposta ad un livello di esposizione, per l'intera durata della manifestazione, superiore a 90 dB (A) di Leq.
- Il Sindaco prescriverà le indicazioni di cui sopra all'atto del rilascio di nuove autorizzazioni o del rinnovo di quelle già esistenti e avvalendosi dei compimenti Presidi e Servizi delle UU.SS.L. è tenuto a controllare il rispetto dei limiti negli esercizi già autorizzati secondo le frequenze programmate con i suddetti Servizi.
- Il mancato adeguamento del rispetto ai limiti massimi di rumorosità all'interno e all'esterno delle strutture in oggetto, comporta, oltre alle sanzioni previste dalla normativa vigente, la sospensione dell'attività fino all'avvenuto adeguamento ai limiti fissati dalla normativa.

PARTE B. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO.

Si definisce attività temporanea qualsiasi attività che si esaurisce in periodi di tempo limitati; sono escluse le attività ripetitive a struttura fissa.

1) CANTIERI EDILIZI, STRADALI ED ASSIMILABILI

- Le macchine e gli impianti in uso nei cantieri edili, stradali ed assimilabili dovranno essere conformi alle normative vigenti, attualmente D.M. 27/11/87 n.588 ed ai D.D. legislativi nn.135 e 137 del 27.1.92; per le altre attrezzature non considerate nei citati decreti, dovranno essere utilizzati gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso (ad es. carterature, oculati posizionamenti del cantiere, ecc.) Gli avvisatori acustici potranno essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.
- In caso di attivazione di cantieri edili o stradali che comportano un superamento dei limiti di zona, la domanda di autorizzazione in deroga ai limiti del DPCM 1/3/91 deve essere indirizzata al Sindaco e presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia o di concessione lavori in sede stradale (fac simile 1). L'autorizzazione sarà rilasciata unitamente alle relative concessioni (fac simile 2), acquisito il parere dell'USL.
- Sarà cura dei Titolari dei lavori e dell'impresa esecutrice, provvedere a ritirare l'autorizzazione, prima dell'inizio dei lavori, che dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità di controllo durante l'esecuzione degli stessi.
- L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi al di sopra dei livelli di zona per i cantieri stradali ed assimilabili è consentita nei giorni feriali dalle ore 7 alle ore 20. Per i cantieri edili la fascia oraria di cui sopra è limitata di norma dalle ore 8,00 alle ore 12,00 e dalle ore 14,00 alle ore 19,00, escluso il sabato pomeriggio.

2) MANIFESTAZIONE IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI, LUNA PARK ED ASSIMILABILI DI CUI AL PUNTO 3) DELLA DELIBERA DEL CONSIGLIO REGIONALE N.894 DEL 27.2.1992.

- La localizzazione sarà valutata caso per caso in relazione alle consuetudini locali, al tipo di manifestazione ed al periodo dell'anno in cui si svolge (estivo-invernale), ovvero tali manifestazioni dovranno essere ubicate nelle apposite sottozone di cui all'art.2, comma 5°, della L.R. 35/90, qualora la zonizzazione specifica prevista da tale legge regionale sia adottata dal Comune nel Piano Regolatore mediante variante.
- In occasione di manifestazioni che comportino il superamento dei limiti di zona, la domanda di autorizzazione in deroga di cui all'art.1 del DPCM 1/3/91 deve pervenire in Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività (fac simile 3) contestualmente alla domanda di licenza.
Acquisito il parere dell'USL il Sindaco rilascia l'autorizzazione (fac simile 4) unitamente alle licenze.
Sarà cura del titolare dell'attività provvedere a ritirare l'autorizzazione, prima dell'inizio della manifestazione, che dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità di controllo durante lo svolgimento della manifestazione.
- Il funzionamento delle sorgenti rumorose al di sopra dei limiti di zona è consentito di norma nei seguenti orari:
dalle 10 alle 13, dalle 16 alle 23 nei giorni dalla domenica al giovedì;
dalle 10 alle 13, dalle 16 alle 24 nei giorni di venerdì e sabato.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute nell'autorizzazione di cui sopra comporta sanzioni e/o sospensione dell'attività.

3) PER ECCEZZIONALI E CONTINGENTI MOTIVI il Sindaco su specifica motivata richiesta inserita nella domanda di autorizzazione in deroga e a seguito di parere dell'USL competente potrà concedere limiti e orari diversi da quelli stabiliti.

PARTE C. POTERI DEL SINDACO

1) Ai sensi dell'art.66 del T.U.L.L.P.S. sono fatti salvi i poteri del Sindaco in particolare di stabilire gli orari delle attività rumorose o incombode con proprio provvedimento, su segnalazione dell'USL e, in casi specifici, qualora le circostanze ne determinino la necessità.

2) ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE

MACCHINE DA GIARDINO: l'uso di macchine e impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 7,30 alle 13 e dalle ore 15 alle 19; nei giorni festivi ed al sabato, dalle ore 9 alle 12 e dalle ore 16 alle 19.

Le macchine e gli impianti in uso per l'esecuzione di lavori di giardinaggio, devono essere tali da ridurre l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente, ovvero conformi alle direttive comunitari recepite dalla normativa nazionale.

ALTOPARLANTI: l'uso di altoparlanti su veicoli, ai sensi dell'art.59 del Regolamento del Codice della Strada, è consentito nei giorni feriali dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e dalle ore 15,00 alle ore 19,00.

PARTE D. SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI

1) SISTEMA SANZIONATORIO

- L'inosservanza delle norme contenute nella presente normativa e delle prescrizioni contenute nell'autorizzazione rilasciata, sono punite con la sanzione amministrativa di L.200.000.
E' determinata la somma fissa a titolo di oblazione, da pagarsi all'agente accertatore, in L.70.000.
- Per le strutture di cui al punto A.2 il mancato adeguamento del rispetto dei limiti massimi di rumorosità all'interno ed all'esterno, comporta, oltre alle sanzioni previste dalle leggi vigenti, la sospensione della licenza d'esercizio fino all'avvenuto adeguamento ai limiti fissati dalla normativa.
- Le infrazioni alle ordinanze sindacali emesse in applicazione di regolamenti comunali sono punite con la sanzione amministrativa di L.100.000; le infrazioni alle ordinanze sindacali emesse in applicazione di leggi o regolamenti generali sono punite con la sanzione amministrativa di L.200.000
- Sono fatte salve le sanzioni penali previste dagli artt. 659 e 660 del C.P., e quanto previsto dall'art.650 del C.P. per l'inosservanza di provvedimenti con tingibili ed urgenti legalmente dati dall'autorità sanitaria per ragioni di igiene.

2) MISURAZIONI E CONTROLLI

- Per la strumentazione, le modalità di misura e le definizioni tecniche si fa riferimento alla normativa vigente.
- L'attività di controllo/rilevazione fonometrica è demandata ai proposti Servizi USL; il controllo del rispetto degli orari indicati nel regolamento è di competenza anche del Corpo di P.M.

DOCUMENTAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.)

La documentazione di impatto acustico deve contenere i seguenti elaborati:

1) UBICAZIONE DELL'INSEDIAMENTO E CONTESTO IN CUI E' INSERITO.

Specificare le zone di appartenenza del luogo ove l'insediamento è ubicato e le zone acustiche ad essa confinanti potenzialmente interessate al rumore proveniente dall'insediamento, in base alla suddivisione indicata dall'art.6 del D.P.C.M. 1/3/91, ovvero la classe di cui a tab.1 del D.P.C.M., qualora il Comune abbia adottato tale classificazione.

2) SORGENTI DI RUMORE: DESCRIZIONE E DISPOSIZIONE

Presentazione dell'insediamento oggetto della valutazione contenente:

- a. Descrizione delle attrezzature ed impianti che producono emissioni sonore, compreso il traffico indotto;
- b. Caratterizzazione acustica delle sorgenti ai fini degli effetti esterni;
- c. Indicazione delle caratteristiche temporali di funzionamento, specificando se attività a carattere stagionale, la durata nel periodo diurno e/o notturno e se tale durata è continua o discontinua, la frequenza di esercizio, la contemporaneità di esercizio delle sorgenti; per rumori a tempo parziale durante il periodo diurno indicare la durata totale; indicare anche quale caratteristica di esercizio produce il massimo livello di rumore.

3) SOGGETTI RICEVENTI

Indicazione degli edifici, degli spazi utilizzati da persone o comunità e degli ambienti abitativi presumibilmente più esposti al rumore proveniente dall'insediamento (tenuto conto delle zone acustiche, della distanza, della direzionalità delle sorgenti, della propagazione del rumore, ecc.).

4) LIVELLI ESISTENTI E LIVELLI IN PREVISIONE

- Indicazione dei livelli di rumore esistenti PRIMA dell'attivazione del nuovo insediamento, dedotti analiticamente o da rilievi fenometrici, specificando i parametri di calcolo o di misura (posizione, periodo, durata, ecc.)
- Indicazione dei livelli di rumore DOPO l'attivazione delle nuove sorgenti (presunti)

5) DESCRIZIONE INTERVENTI DI ISONORIZZAZIONE

- Se risulterà necessario, descrizione degli interventi previsti per l'adeguamento ai limiti fissati dal D.P.C.M. previsto per l'adeguamento ai limiti fissati dal D.P.C.M. 1/3/91, supportata da ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad individuarne le proprietà per la riduzione dei livelli sonori, nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse.
- In alternativa, dichiarazione del legale rappresentante dell'attività di rispetto dei limiti di legge.

6) QUALSIASI OGNI ALTRA INFORMAZIONE RITENUTA UTILE

7) ELABORATI CARTOGRAFICI

Prospetti dello stabile e una o più planimetrie orientate ed in scala adeguata del luogo in cui è ubicato l'insediamento, relative ad un'area sufficientemente ampia a caratterizzare la zona, in relazione anche agli insediamenti potenzialmente esposti al rumore proveniente dall'impianto. Nelle planimetrie e nei prospetti indicare:

- a. I confini dell'insediamento
- b. Le aperture: finestre, vetrate, porte, ricambi d'aria, ecc.
- c. Le posizioni e le altezze delle sorgenti connesse all'attività, specificando se sono poste all'aperto o in locali chiusi.
- d. Gli edifici o gli spazi utilizzati da persone o comunità e gli ambienti abitativi più esposti al rumore proveniente dall'insediamento.

Carta legale o marca da bollo

(fac-simile 1)

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE EX ART. 1 DPCM 1.3.91 PER ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA, CANTIERI EDILI, STRADALI E ASSIMILABILI

(da allegare alla domanda di concessione edilizia o concessioni stradali che già contengono tutti gli elaborati cartografici necessari)

Al Signor SINDACO
del Comune di _____

Il sottoscritto _____
in qualità di (legale rappresentante/ presidente/ titolare/ ecc...)

della ditta _____
sede legale (via, civico, città, CAP, telefono)

CHIEDE

ai sensi dell'art.1 punto 4 del DPCM 1.3.91 l'autorizzazione in deroga per l'attività rumorosa temporanea di
(cantiere edile/ stradale/ altro) _____
in _____ via _____ n. _____ dal
(gg /mm/ aa) _____ al (gg/ mm/ aa) _____ nella zona
_____ di cui all'art. 6 del DPCM (zona A/ zona B/ tutto il territorio
nazionale/ esclusiv. industriale)

CONFORMEMENTE / NON CONFORMEMENTE agli orari indicati nel Regolamento Comunale (se
conformemente specificarne gli eccezionali e contingenti motivi).

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione del DPCM 1.3.91, del DM 588 del 28/11/87, dei DD
legislativi n. 135 e 137 del 27.1.1992 e della DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE contenuta nel
Regolamento Locale di Igiene.

Data _____

Firma

(fac-simile 2)

AUTORIZZAZIONE IN DEROGA PER ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO (CANTIERI EDILI E STRADALI ED ASSIMILABILI) (paragrafo da inserire nelle relative concessioni e/o autorizzazioni)

- CANTIERI STRADALI E ASSIBILABILI

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi è consentito nei giorni feriali dalle ore 7.00 alle ore 20.00

- CANTIERI EDILI

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi è contenuto nei giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00

carta legale o marca da bollo

(fac-simile 3)

MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO O APERTO AL PUBBLICO,
LUNA PARK, FESTE POPOLARI, ECC.

Al Sig. SINDACO
del Comune di

Il sottoscritto _____
in qualità di (legale rappresentante/ presidente/titolare/ ecc.) _____
della ditta _____
sede legale (via, civico, città, CAP, telefono) _____

CHIEDE

ai sensi dell'art. 1 punto 4 del DPCM 1.3.91 l'autorizzazione in deroga per l'attività rumorosa temporanea consistente in (concerto/ luna park/ manifestazione/ ecc..) _____
in _____ via _____ n. _____
dal (gg/mm/aa) _____ al (gg/mm/aa) _____
nella _____ di cui all'art. 6 del DPCM (zona A/ zona B/ tutto il territorio nazionale / esclusiv. industriale)

CONFORMEMENTE / NON CONFORMEMENTE agli orari indicati nel Regolamento Comunale (se non conformemente specificarne gli eccezionali e contingenti motivi).

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione del DPCM 1.3.91 e della DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE contenuta nel Regolamento Locale di Igiene.

Allega la seguente documentazione:

- 1) Planimetria della zona interessata dalla manifestazione compreso un'area sufficientemente vasta da contenere le abitazioni e gli spazi utilizzati da persone o comunità confinanti (estratto PRG).
- 2) Planimetria dell'area con evidenziate le sorgenti e i confini.
- 3) Relazione tecnico-descrittiva sulle sorgenti, la loro ubicazione e caratteristiche costruttive: potenze installate, potenze utilizzate, presenza di eventuali limitatori, ecc..

Data _____

Firma

(fac-simile 4)

FAC SIMILE DI AUTORIZZAZIONE DI ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO PER
MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI, LUNA PARK ED
ASSIMILABILI

IL SINDACO

Vista la domanda di autorizzazione in deroga di attività rumorosa a carattere temporaneo presentata da
_____ per lo svolgimento di (manifestazione/concerto/lunapark/ ecc.)
_____ in _____ via/piazza

AQUISITO il parere AUSL con nota prot. _____ del _____

AUTORIZZA

l'attività soprarichiamata con le seguenti prescrizioni:

1) l'attivazione di impianti rumorosi è consentita dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 16.00 alle
24.00

2) annotazioni varie ed eventuali: _____

Allegato n. 4

CIRCOLARE MINISTERO SANITA' N.146
DEL 5 AGOSTO 1971 CON MODIFICAZIONI

1. SERVIZI IGIENICI

Costituiscono uno dei settori più importanti del campeggio. Una insufficiente preparazione nella loro progettazione può portare in esercizio a deficienze qualitative pressoché insanabili. La inadeguatezza delle attrezzature sanitarie, oltre che costituire un continuo pericolo per la salute della collettività, è mal vista anche dallo stesso campeggiatore che preferisce un campeggio attrezzato nei servizi, anche se manca di comfort o se è situato in posizione panoramica o vicino alla spiaggia.

Gabinetti

Come è noto la legge stabilisce la proporzione di un gabinetto ogni venti persone. E' stato rilevato che tale norma è poco rispettata in riferimento alle presenze medie e quasi mai in rapporto alle presenze massime. Si richiama pertanto l'attenzione su tale importante aspetto.

I gabinetti, come d'altra parte tutti i servizi, è opportuno che siano divisi a seconda del sesso; nel reparto destinato agli uomini, potranno essere previsti orinatoi nella proporzione di un apparecchio ogni 50-70 persone.

Il vano, delle dimensioni minime di 1,00x1,20 m dovrà essere dotato di porta chiudibile dall'interno e dovrà essere areato, o per mezzo di finestrella alta o di una presa d'aria indiretta o, nella impossibilità di altre soluzioni, lasciando al di sopra dei tramezzi divisorii un volume comune direttamente areato.

Per il tipo di apparecchi è consigliabile installare, oltre i vasi normali di qualità robusta e privi di tavoletta, anche quelli del tipo alla turca, ma nello stesso tempo da non permettere di sedere sul bordo stesso (nella proporzione del 25%). E' consigliabile pure prevedere, ogni 10 vasi normali, uno a dimensioni ridotte per bambini.

In molti campeggi, il vano del gabinetto, è attrezzato con apparecchi per il lavaggio personale come lavabi, bidet o erogatori supplementari di acqua. Queste installazioni aggiunte sono accolte favorevolmente dai campeggiatori: sono sconsigliabili però i bidet ed i lavabi in quanto comportano un maggiore tempo di occupazione del gabinetto. Ottimi risultati hanno dato invece gli erogatori supplementari che possono consistere o in doccette a telefono con scarico a pavimento oppure in lavabi piccoli (cm 20x20), le cui dimensioni sconsigliano l'uso riservato ai normali lavabi esterni.

Lavabi

E' opportuno sottolineare che l'uso dei lavabi è più concentrato nel tempo rispetto a quello dei gabinetti. I campeggiatori si servono dei lavabi, in genere la mattina e la sera, e poco durante la

giornata. Per tale motivo è opportuno che il numero dei lavabi sia, a parità di utenti, maggiore del numero dei gabinetti, sarebbe consigliabile un lavabo ogni 10-15 campeggiatori.

Il lavabo a bacino unico offre l'inconveniente che, essendo dotato normalmente di un solo scarico, l'acqua sporca di un utente deve necessariamente passare sotto gli occhi del vicino, inoltre mette fuori uso una intera batteria di lavabi.

Sono raccomandabili i lavabi singoli, ciascuno con specchio e mensola di appoggio per gli oggetti per la pulizia personale, possono essere posti in batteria a distanza di cm 40-50 uno dall'altro possibilmente con divisorio fisso. Migliore è la disposizione a box separato contenente quattro lavabi.

Pure per questo tipo di apparecchi è consigliabile prevederne uno ogni dieci, di dimensioni ridotte e posto ad altezza di cm 50 da terra, affinché possa essere usato dai bambini.

Il materiale per la costruzione dei lavabi deve essere robusto in quanto soggetti ad uso intensivo; particolare cura deve essere posta sul fissaggio che andrà fatto con robuste mensole o meglio con supporti in muratura.

La rubinetteria è opportuno che sia del tipo pesante. Non è consigliabile il tipo a pulsante in quanto l'utente deve avere le mani libere; per evitare il comune rubinetto che potrebbe portare un consumo eccessivo di acqua per l'incuria degli utenti si potrebbe utilizzare l'erogatore con comando a pedale oppure il rubinetto a pulsante ma con ritorno molto ritardato; occorre tenere presente che questi accorgimenti comportano però apparecchiature delicate e facilmente deteriorabili. Consigliabili i rubinetti con comando a cellula fotoelettrica.

Docce

Sono di solito del tipo aperto o chiuso; le prime sono particolarmente richieste nei campeggi che si affacciano sui litorali e non escludono l'adozione contemporanea delle docce del tipo chiuso.

Il numero delle docce è variabile perché dipende dal tipo di campeggio (turistico o di transito) e se è situato in montagna o al mare, ecc. Altre variabili sono in rapporto con la temperatura dell'acqua erogata: infatti se la doccia è ad acqua calda sarà più usata della doccia ad acqua fredda.

Per quanto concerne la temperatura dell'acqua si possono distinguere tre casi:

- a) doccia esclusivamente con acqua calda. In questo caso il numero dei campeggiatori per doccia può variare da 20 a 25;
- b) doccia esclusivamente con acqua fredda. Il numero può salire a 30 o 40 campeggiatori per doccia;
- c) docce con acqua fredda e, con il sistema dell'uso del gettone, ad acqua calda. In questo caso si può prevedere un numero intermedio fra quelli indicati sopra e cioè 25-35 campeggiatori per doccia.

E' opportuno prevedere nel vano della doccia chiusa un altro vano riparato, fornito di panchina, per depositare il vestiario e l'asciugamano.

Lavapiedi

E' un apparecchio spesso trascurato nelle progettazioni dei campeggi, e invece favorevolmente accolto dai campeggiatori che sono frequentemente a contatto diretto con il terreno. La mancanza di lavapiedi costringe spesso il campeggiatore a servirsi dei lavabi cosa antigienica e spesso causa di guasti ai lavabi stessi.

Il lavapiedi è opportuno sia posto all'interno dei servizi in prossimità dell'entrata e preferibile l'uso di apparecchi costruiti per questo scopo piuttosto che ricorrere a vaschette adattate o a elaborate costruzioni in sito.

Per il numero dei lavapiedi è consigliabile un apparecchio ogni 50-70 campeggiatori.

Attrezzature supplementari

E' consigliabile prevedere per il servizio riservato alle donne una presa di corrente – munita di indicazione di voltaggio – e alcuni specchi possibilmente in luogo diverso da quello occupato dai lavabi, in modo da non tenere occupati i lavabi stessi con operazioni riguardanti la pulizia personale.

Per il locale riservato agli uomini è opportuno prevedere un vano con molte prese di corrente e specchi per le operazioni di rasatura elettrica. Anche in questo caso si deve fare in modo che il campeggiatore non occupi inutilmente il lavabo.

Per questi scopi possono anche essere utilizzate delle pareti libere installandovi una mensola di marmo con sovrastanti specchi e prese di corrente.

Lavelli per stoviglie

Sono consigliabili nel numero di uno ogni 30-40 campeggiatori. Vanno posti come i lavatoi, fuori dei servizi, all'aperto o in costruzioni apposite.

Non occorrono lavelli di tipo speciale; sono sufficienti quelli reperibili in commercio.

Vicino ai lavelli vanno posti capaci recipienti robusti e inalterabili destinati a raccogliere rifiuti solidi delle stoviglie nonostante questo accorgimento non è infrequente l'intasamento dei tubi di scarico per l'incuria è perciò opportuno costruire scarichi molto ampi ma nello stesso tempo protetti per evitare che negli stessi finiscano oggetti come posate ecc. A tale scopo potrebbe essere sufficiente dotare lo scarico di un filtro a reticella cilindrico che dovrebbe essere asportato e pulito di volta in volta.

Molto utile è la sostituzione della normale tavola scolapiatti con un contenitore di rete metallica, da porsi sopra al lavello destinato alle stoviglie lavate.

Lavatoi per panni

Sono consigliabili in numero leggermente inferiore a quello dei lavelli: si può considerare che siano necessari tre lavatoi ogni quattro lavelli. In linea di massima è da consigliarsi un lavatoio ogni 40-60 persone.

Normalmente nei campeggi sono usate le normali vasche di cemento retinato di grossa cubatura; si deve però tenere presente che i panni da lavare sono normalmente minimi, che l'acqua a disposizione non è sempre abbondante e che le grosse vasche comportano sprechi di acqua. Inoltre, con l'uso ormai normalizzato di detersivi sono pure superflue le grosse tavole in cemento.

Si consiglia quindi di adottare per i lavatoi piccole vasche, per esempio di sezione di m 0,30x0,050 e 0,30 di altezza, con tavola coperchio di 0,30x0,50 fissata con perni alle estremità.

E' opportuno che vicino ai lavatoi sia predisposto uno spazio destinato a stendere i panni lavati su appositi fili al fine di evitare la antiestetica visione di panni stesi vicino ad ogni tenda.

In molti campeggi si sta diffondendo l'uso delle lavastoviglie e delle lavatrici elettriche a gettone con distribuzione automatica del detersivo. In molti casi le lavatrici automatiche sono affiancate da macchine asciugatrici e da un locale per la stiratura elettrica, sempre a gettone. E' opportuno che le lavatrici, qualora non possiedano gli accorgimenti di cui sopra, siano affiancate da un distributore di idoneo detersivo.

2. GRUPPI DI SERVIZIO

Sono gli edifici ove vengono concentrati, normalmente in batteria, i servizi igienici sopradescritti. Devono essere disposti in punti del campo facilmente accessibili e a non eccessiva distanza dalle tende più lontane.

Questi edifici devono essere studiati attentamente, sia nella progettazione delle strutture, onde assicurare una buona ventilazione ed illuminazione naturale, sia nella distribuzione degli ambienti, per ottenere la massima funzionalità, e sia nella ricerca dei materiali più idonei per agevolare le operazioni di pulizia, di igiene e di manutenzione, senza ricorrere ad onerose gestioni.

Poiché la maggior parte dei campeggi sono aperti solo durante la stagione estiva e non ci sono quindi problemi di difesa del freddo, nei gruppi di servizio possono essere previsti ampi spazi sfinestrati onde assicurare la ventilazione e la illuminazione diurna. Queste aperture saranno poste opportunamente in modo da conservare agli ambienti il carattere di riservatezza.

Altre ottime soluzioni prevedono l'uso abbondante di mattoni frangisole costituenti intere pareti o i tetti pensili che forniscono così all'edificio elementi estetici oltre che funzionali.

Per i campeggi aperti tutto l'anno, dovranno essere studiati tradizionali sistemi di ventilazione, non potendo lasciare vani sempre aperti.

Importante è la distribuzione interna dei servizi che comprendono i lavabi, i lavapiedi, i W.C e le docce chiuse, mentre saranno dislocati all'esterno i lavelli per il lavaggio delle stoviglie ed i lavatoi per i panni, oltre alle docce di tipo aperto.

Il gruppo va diviso in due settori, a seconda del sesso, ed è opportuno che le rispettive entrate, segnalate con chiari cartelli grafici siano diametralmente opposte, onde non sorgano equivoci sulla utilizzazione dei servizi. Per la stessa ragione è consigliabile che i gabinetti e le docce chiuse abbiano le entrate interne all'edificio e non come spesso si vede, direttamente dall'esterno; vi sarà allora una antilatrina di disimpegno che, nella peggiore delle ipotesi, potrebbe contenere la batteria dei lavabi.

Nel gruppo di servizi non esiste un vero e proprio circuito di utilizzazione. Esistono in definitiva due settori: uno formato dai gabinetti e l'altro adibito alla igiene personale. Questi settori dovrebbero essere separati, ma comunicanti e possibilmente con entrate indipendenti in modo da non costringere l'utente a passare attraverso un settore in quel momento non necessario, disturbando altri utenti, la comunicazione interna permetterà invece qualsiasi uso in circuito, quando se ne presenterà l'occasione.

Fino ad ora sono pochi i campeggi che attuano questa distribuzione funzionale poiché nella maggior parte dei casi, i gruppi di servizio sono costituiti da un unico ambiente suddiviso per sesso, in cui vengono posti in parallelo tutti i servizi.

La scelta dei materiali è importante ai fini della efficienza, ma si traduce anche in un vantaggio per la gestione; un maggior costo iniziale può portare, se fatto con cognizione di causa, a manutenzioni più efficaci e meno onerose, rilevandosi in definitiva più economico.

I pavimenti e le pareti devono essere rivestiti con materiali robusti, resistenti all'usura, impermeabili e facilmente lavabili a getto di lancia. Per i pavimenti vanno esclusi i battuti di cemento ed i materiali porosi in genere, mentre ottime risultano le piastrelle in gres grezzo o smaltate, sebbene queste ultime siano più costose e meno durature. Per le pareti un ottimo rivestimento è quello costruito con piastrelle di ceramica, dato che sono da escludersi, perché non idonee le idropitture.

Un'ultima osservazione, sempre per avere una più efficiente manutenzione, va fatta sulla opportunità di prevedere nel gruppo dei vani di servizio, interdetti ai campeggiatori in cui vanno concentrati gli impianti di distribuzione, con le debite saracinesche, le tubature di scarico, i sifoni, le cassette di cacciata ecc...

In questo modo tutte le operazioni di riparazione e di ordinaria manutenzione vengono fatte senza interferire sull'uso dei servizi stessi, impedendo inoltre la manomissione delle attrezzature da parte di inesperti o a scopo doloso.

Il lavaggio delle stoviglie e dei panni dovrebbe essere fatto, come già detto, fuori dei servizi, in appositi locali, opportunamente decentrati.

Molto spesso queste attrezzature sono poste nelle immediate vicinanze dei gruppi di servizio, usufruendo delle pareti esterne degli stessi, o meglio interposti tra di essi, nel caso siano previsti gruppi distinti per sesso.

Se il campeggio è dotato di attrezzatura automatica di lavaggio, i relativi apparecchi, normalmente a gettone, sono raggruppati in un locale centralizzato, facilitando così la sorveglianza e l'assistenza ai clienti.

Quantità dell'acqua

Occorre provvedere che l'acqua sia distribuita con continuità. Interruzioni, sia pur brevi, possono creare situazioni critiche nei servizi con pericolo, oltre agli evidenti disagi, di propagazione di malattie infettive

Per la quantità si può prevedere per ciascun campeggiatore e per ogni giorno, il seguente consumo con un minimo ed un massimo in funzione del tipo di campeggio e delle attrezzature installate:

acqua per lavaggi personali	30-801 g campegg.
acqua per lavaggi stoviglie	20-301 g campegg.
acqua per usi alimentari	10-101 g campegg.
acqua per i servizi	30-601 g campegg.
acqua per bar ristorante, incaff. Ecc.	30-801 g campegg.
Totale	120-2601 g campegg.

La quantità di acqua a disposizione è sempre in funzione di vari fattori quali la provenienza, la qualità, le attrezzature ecc. e non sempre risulta reperibile in forti quantità, ma è estremamente inopportuno scendere ad una dotazione inferiore ai 1001 g campegg. e da vietare una dotazione inferiore agli 801 g campegg., sia per evidenti pericoli di carattere igienico, sia in rapporto ad un più difficoltoso smaltimento dei rifiuti liquidi.

Attrezzature di riserva e di emergenza

E' opportuno disporre nell'ambito del campeggio, di quantitativi di acqua accumulati sia per riserva onde sopperire ad una eventuale mancanza di acqua per avarie, sia per compensare il maggior consumo durante l'ora di punta.

Quando l'approvvigionamento avviene da acquedotto comunale e l'acqua viene concessa in qualsiasi quantità a contatore si può ricorrere a serbatoi di riserva della capacità complessiva pari ad almeno il consumo di una giornata.

Se invece la concessione viene fatta a "bocca tassata" oppure in maniera discontinua con poche ore di erogazione, occorre aumentare la capacità del serbatoio in misura tale, ricavabile dallo studio del diagramma consumi-ore, da assicurare in maniera continua la distribuzione.

Nel caso di approvvigionamento da pozzi, si deve ricorrere a pompe di riserva, in caso di avaria di quelle principali; nella eventualità di mancanza di energia elettrica, specie quando questo evento si verifica frequentemente, è opportuno installare una motopompa o meglio un gruppo elettrogeno che, d'altra parte, potrebbe servire pure per l'illuminazione del campo.

Smaltimento dei rifiuti solidi

Nei campeggi, ogni nucleo familiare generalmente è organizzato per la cottura dei pasti e quindi di conseguenza si ha un accumulo di una certa quantità di rifiuti solidi. Inoltre gli scarti sono più abbondanti non esistendo frigoriferi che possano conservare gli alimenti avanzati che, in via normale, verrebbero utilizzati.

Altri rifiuti possono derivare dalle cucine del ristorante o del bar o in conseguenza di pulizie di strade o del campo stesso.

La qualità dei rifiuti solidi differisce in parte da quella dei rifiuti urbani per la presenza di quantità notevoli di scatolame e bottiglie; ciò deriva dal fatto che è molto diffuso nei campeggiatori

l'uso di alimenti in scatola che non necessitano di elaborate operazioni culinarie ed è frequente, per le bevande, la vendita di esse compreso il vuoto a perdere.

Per la raccolta dei rifiuti si devono disporre appositi recipienti della capacità di 80-100 litri in numero tale che ogni 3 o 4 tende possano averne uno a disposizione: in media la distanza fra un recipiente e l'altro deve essere contenuta nei 40 metri.

I recipienti, forniti di coperchio a tenuta, possono essere di plastica o di ferro zingato. I primi sono meno costosi, ma hanno una durata limitata, sono però più maneggevoli per la leggerezza ed anche più facilmente lavabili.

Un ottimo sistema è quello dell'uso di sacchi a perdere di robusta carta o plastica che vengono fissati ad appositi anelli che ne tengono aperta l'imboccatura; su questi anelli sono inoltre incernierati i coperchi che garantiscono la chiusura e tenuta dei sacchi. In questo caso il maggior costo di acquisto (sono necessari un minimo di 100 sacchi al posto di un recipiente di plastica) viene compensato dal risparmio delle operazioni di lavaggio e disinfezione e di quelle di carico e travaso dei rifiuti.

Ogni qualvolta i recipienti o i sacchi sono pieni, devono essere asportati e sostituiti con altri vuoti e puliti. Questa operazione sarà necessaria, talvolta, più volte nella stessa giornata: la frequenza del ricambio dipenderà dal numero dei recipienti messi a disposizione dei campeggiatori, comunque non meno di un volta al giorno.

I recipienti pieni vanno portati in apposito locale fuori del campo, da cui i rifiuti verranno allontanati. Nello stesso posto dovranno essere previste le attrezzature per il lavaggio e la disinfezione dei recipienti di plastica o di ferro zingato.

Il miglior sistema di allontanamento dei rifiuti solidi è quello effettuato, con appositi automezzi, dal servizio di nettezza urbana del comune più vicino. In mancanza di ciò, la direzione del campo dovrà provvedere al trasporto dei rifiuti e mediante scarico controllato, o bruciandoli con l'impiego di appositi inceneritori, purchè ubicati in luogo adatto.

DISPOSIZIONI PER LA GESTIONE DEI SOGGIORNI DI VACANZA NELLA REGIONE EMILIA - ROMAGNA

Principi generali

I soggiorni di vacanza per minori nella regione Emilia – Romagna sono costituiti da: case di vacanze, pre -campeggi, campeggi, campi solari, centri estivi diurni ed altre forme più specifiche di soggiorno.

L'apertura dei suddetti soggiorni è soggetta ad autorizzazione da parte della Giunta regionale. Le presenti modalità mentre pongono alcune disposizioni fondamentali da ritenersi vincolanti a partire dalla gestione 1973, prevedono già, nelle parti a titolo indicativo, gli obiettivi da raggiungere, quale termine ultimo, con la gestione 1975.

Le disposizioni di cui trattasi, devono essere applicate per tutte le forme di soggiorno sopra citate.

Tra gli organizzatori delle vacanze dei ragazzi, le famiglie e le rappresentanze organizzate della società civile si deve instaurare un rapporto continuo e vicendevole di partecipazione, affinché tutti siano corresponsabili nell'organizzazione e nella gestione sociale dei soggiorni di vacanza.

In particolare:

- a) sarà favorito il contatto delle famiglie e delle rappresentanze sociali con il complesso del personale che opererà nei soggiorni, prima della partenza per ogni ciclo di soggiorno;
- b) le famiglie e le rappresentanze sociali potranno entrare nei soggiorni, fatte salve le essenziali norme di sicurezza e di ordine, ai fini di concorrere alla determinazione dello svolgimento dell'attività del servizio. Inoltre in questa prima fase di trasformazione dei soggiorni di vacanza, si indica la necessità che si provveda ad alcune modalità di formazione del personale, modalità che si esplicitino almeno in tre fasi fondamentali:
 - 1) conversazioni generali sulle finalità socio-educative dei soggiorni di vacanza;
 - 2) incontri della comunità allo scopo di organizzare la vita e l'attività del gruppo, di prendere contatto con i genitori e di acquisire elementi di conoscenza sulle strutture e l'ambiente in cui la comunità stessa si troverà ad operare;
 - 3) corsi per coordinatori.

Nel rispetto della libera scelta, che il genitore deve esprimere nella stessa domanda di ammissione del proprio figlio ai soggiorni di vacanza, è garantita l'assistenza religiosa.

Tutta la documentazione inerente all'organizzazione ed al funzionamento dei soggiorni di vacanza deve essere tenuta a disposizione per eventuali visite e controllo da parte della Regione, degli amministratori locali ospitanti le case di vacanza e dei rappresentanti delle organizzazioni ufficialmente corresponsabilizzate nella gestione del servizio.

CASE DI VACANZA

La casa di vacanza è costituita da una o più comunità. Ogni comunità è composta da 120 unità alle 150 unità. La comunità al suo interno può articolarsi in due momenti organizzativi fondamentali:

- a) gruppo di base o gruppo di vita o piccolo gruppo composto dalle 10 alle 12 unità affidate ad almeno un educatore, preso il quale il fanciullo trascorre i primi giorni del suo soggiorno, ed in termini pedagogici, i momenti fissi della giornata;
- b) grande gruppo formato da 4 o 5 piccoli gruppi (dalle 40 alle 50 unità) secondo le scelte e gli interessi che si manifestano spontaneamente nel corso della vita in comune. In questo più vasto gruppo gli educatori operano come animatori delle scelte, delle iniziative e degli interessi sorti dai gruppi base.

Ogni comunità deve avere almeno:

- un coordinatore responsabile;
- - eventuale personale per i servizi propri delle comunità;
- - un congruo numero di educatori. Il rapporto fra educatori e fanciulli non deve essere superiore di 1715, ponendo come obiettivo il rapporto di un educatore per ogni gruppo di 10712 unità.

Condizioni necessarie per svolgere il ruolo di coordinatore e di educatore sono:

- a) il compimento del diciottesimo anno di età;
- b) il conseguimento del diploma di scuola media superiore. L'organico della casa di vacanza è costituito da:
 - personale di servizio che deve comprendere almeno un cuoco ed il necessario numero di inservienti;
 - personale sanitario composto da:
 - a) un medico, che di norma non deve essere l'Ufficiale Sanitario del comune ove ha sede il soggiorno. La residenza del medico all'interno della casa di vacanza non è indispensabile; deve tuttavia essere garantita la sua tempestività e certa reperibilità. Per gli stessi fini l'ente gestore del soggiorno può convenzionarsi con un Ente ospedaliero che disponga di una sezione pediatrica. Il numero dei minori assistiti nei soggiorni di vacanza, per ogni medico non deve superare le 500 unità;
 - b) assistenti sanitarie visitatrici o infermieri professionali, nel numero ritenuto necessario.

Le case di vacanza, quando occorre, devono inoltre disporre di bagnini diplomati.

La gestione della casa di vacanza si realizza con la partecipazione di tutti gli adulti che operano all'interno della stessa, dove ciascuno assolve i propri compiti secondo specifiche responsabilità. Al funzionamento tecnico amministrativo della casa di vacanza, ove esistono più comunità, sovrintende un responsabile.

Tutto il personale che a qualunque titolo presta la sua attività nelle case di vacanza deve essere in possesso dei requisiti fisici necessari per lo svolgimento dello specifico ramo di attività al quale è addetto.

Esso senza distinzione deve:

- a) sottoporsi ad un accertamento clinico -radiologico presso un Dispensario Antitubercolare al fine di dimostrare l'assenza di manifestazioni tubercolari in atto;
- b) sottoporsi ad un accertamento batteriologico sul muco rinofaringeo presso un laboratorio medico di Igiene e Profilassi al fine di dimostrare l'assenza del bacillo difterico;
- c) sottoporsi alla vaccinazione antitiflica che, con la sola esclusione del personale di cucina, viene effettuata per via orale con validità di un anno.

Il personale di cucina deve, oltre agli accertamenti di cui sopra, sottoporsi anche:

- alla ricerca, con esito negativo, degli enterobatteri patogeni (Salmonella, Shigelle) nelle feci da eseguire presso un laboratorio di igiene e profilassi;
- alla ricerca, con esito negativo, dello stafilococco coagulasi positivo nel muco rinofaringeo.

Per il personale di cucina la vaccinazione antitiflica deve essere effettuata per via orale solamente nei soggetti che presentino controindicazioni all'uso del vaccino parentale.

Negli individui di età inferiore ai 35 anni e non presentanti alcuna controindicazione, la vaccinazione antitiflica viene eseguita per via parentale.

La vaccinazione per via parentale ha validità triennale purché sia seguita ogni anno da una vaccinazione per via orale.

COMPITI DEL PERSONALE SANITARIO

Il personale sanitario curerà che quotidianamente venga riportato sul registro della casa di vacanza ogni arrivo e partenza dei fanciulli ed i dati relativi a diagnosi, terapie, profilassi eseguite.

segnalerà immediatamente all'Ufficio Sanitario comunale ogni caso di malattia infettiva diffusa ed ogni altro evento morboso di notevole e straordinaria importanza.

Dovrà attentamente verificare il rispetto delle norme dietetiche, predisposte sulla base delle direttive che la Regione si riserva di impartire al riguardo.

Dovrà verificare inoltre l'alimentazione della collettività ed il rispetto delle norme igieniche nella preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Curerà che il trasferimento dei malati contagiosi avvenga nel rispetto delle norme igieniche oltre che di quelle medico - assistenziali.

Verificherà che venga eseguita una accurata disinfezione nei locali della casa di vacanza, nel tempo intercorrente tra la fine di un turno e l'inizio di quello successivo.

AMMISSIONE DEI FANCIULLI ALLA CASA DI VACANZA E PREVENTIVE MISURE SANITARIE

I fanciulli da ammettere nelle case di vacanza dovranno avere l'età compresa fra i 3 ed i 12 anni. In particolare, volendo realizzare la casa di vacanza come una comunità educativa in grado di rispondere adeguatamente ad esigenze e bisogni derivate da motivazioni omogenee minime, si deve tendere ad escludere i ragazzi che già frequentano il primo anno di scuola media per i quali possono essere organizzati altri soggiorni a se stanti. Per le motivazioni sopra accennate è bene che anche per i minori di età compresa tra i tre ed i sei anni siano predisposte forme di soggiorno specifiche. I fanciulli non devono essere affetti da malattie infettive diffuse, né devono aver subito occasione recente di contagio; dovranno pertanto produrre una certificazione dall'Ufficiale Sanitario Comunale o Consorziale che attesti sia la mancanza in essi di malattie diffuse, sia la provenienza degli stessi da zona priva di malattie infettive in forma epidemica.

I fanciulli devono essere stati sottoposti alle seguenti vaccinazioni:

- a) Antivaiolosa (o rivaccinazione antivaiolosa per i bambini di età superiore agli otto anni), *secondo le norme dell'art. 140 del presente regolamento.*
- b) Antidifterica (o rivaccinazione antidifterica per i bambini di età superiore ai sei anni e non oltre i dieci);
- c) Antitetanica (o rivaccinazione antitetanica per i bambini di età superiore ai sei anni§);
- d) Antipoliomelitica completa delle cinque somministrazioni.

I fanciulli non devono presentare manifestazioni tubercolari in atto; allo scopo dovrà prodursi certificazione dell'Ufficiale Sanitario redatta sulla base di un accertamento radiologico recente oppure di un test tubercolinico negativo eseguito nell'ultimo anno scolastico.

Tutti i fanciulli ammessi al soggiorno nella casa di vacanza dovranno essere muniti di scheda sanitaria individuale completa di tutte le notizie sopra elencate, firmati dall'Ufficiale Sanitario del Comune di provenienza, e, se ne sono in possesso, anche della cartella sanitaria individuale compilata dal Servizio di Medicina Scolastica.

STRUTTURE DELLE CASE DI VACANZA

Gli spazi funzionali delle case di vacanza, cioè quelli riservati soltanto ed esclusivamente ai fanciulli, debbono essere determinati da un preciso rapporto, secondo le più avanzate regole psico - pedagogiche tra spazi collettivi (soggiorni, ateliers, biblioteche, refettori, e servizi igienici corrispondenti) e spazi individuali (camere notte, relativi servizi igienici).

Essi si determinano come segue: la somma totale della superficie di pavimento dei vani da destinare alle attività collettive non deve essere inferiore al 40% della superficie complessiva destinata alle attività collettive che a quelle individuali.

Ciò comporta di conseguenza che, rispetto alla superficie complessiva suddetta (spazi collettivi e spazi individuali) la superficie dei vani destinati alle attività individuali non deve superare il 60% del totale.

Deve essere osservato tuttavia uno standard minimo di mq 4 per persona (posto – letto).

Per ridurre l'affollamento si deve facilitare una organizzazione di 10712 ragazzi per ogni camera della zona notte e fare il possibile perché le camerette siano ristrutturare per favorire piccoli gruppi di letti.

I servizi igienici (gabinetti, lavandini, docce...) devono essere individualizzati e suddivisi per piccoli gruppi, ubicati in vicinanza sia degli spazi personali (camere), che di quelli collettivi (soggiorni, ateliers, refettori...) sia all'interno che all'esterno dell'ambiente dove si svolge di solito l'attività educativo- formativo (spazi scoperti in uso della casa di vacanza).

I locali di cucina devono consentire una separazione netta (anche solo funzionale) fra la zona addetta alla preparazione – cottura dei cibi e quella riservata al lavaggio ed al rigovernamento delle stoviglie.

In ogni caso i servizi igienici e la cucina saranno rispondenti alle norme del locale regolamento igiene e di edilizia comunale.

Sarà negata o, se concessa, revocata l'autorizzazione qualora l'edificio da adibire ad uso di soggiorno presenti uno o più inconvenienti tali da riservare al lavaggio ed al rigoverno delle stoviglie.

Si richiede, anche per il personale, una adeguata sistemazione, osservando sempre lo standard minimo di mq 4 per posto letto.

Ogni edificio ad uso di casa di vacanza deve disporre almeno di un ambulatorio medico e di due stanze di infermeria, per la degenza di bambini ammalati in forma non contagiosa; il numero dei letti a disposizione deve comunque rappresentare almeno il 4% del numero delle persone presenti a tutti gli effetti nella casa di vacanza.

Lo spazio per ciascun posto –letto non sarà inferiore a mq 4 avuto riguardo alla posizione del letto in funzione della presenza di porte e finestre.

In attesa di una diversa sistemazione ed utilizzazione dei locali di isolamento per fanciulli colpiti da malattie contagiose, le case di vacanza che già oggi dispongono di un reparto apposito, devono conservarlo nelle attuali dimensioni.

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E TRATTAMENTO DELL'ARIA PER USI CIVILI E INDUSTRIALI

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria per usi civili ed industriali, con esclusione di quelli che hanno per scopo la conservazione di prodotti deteriorabili o la realizzazione di condizioni adatte per particolari lavorazioni industriali, nella loro esecuzione e collaudazione debbono rispettare quanto contenuto nella L. 11.11.1975, n. 584 e consigliato nelle corrispondenti norme U.N.I.

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria a seconda del periodo di funzionamento e del tipo di esecuzione si suddividono in:

- impianto di condizionamento permanente;
- impianto di termoventilazione permanente;
- impianto di ventilazione permanente;
- impianto di condizionamento invernale o estivo;
- impianto di ventilazione invernale o estiva;
- impianto di termoventilazione invernale o estiva.

I suddetti impianti possono avere una unica centrale di trattamento dell'aria e si dicono centralizzati; oppure possono avere i trattamenti dell'aria divisi in settori ben distinti per luogo e per intervento e pertanto si dicono parzializzati.

Un impianto di condizionamento dell'aria deve garantire, nel periodo di tempo di funzionamento, quanto segue:

- portata d'aria sufficiente, opportunamente trattata a garanzia delle condizioni di purezza richiesta dalle norme igieniche;
- bocche di presa e di espulsione dell'aria opportunamente dimensionate e disposte in modo che non interferiscano nel funzionamento e tali che la distribuzione dell'aria trattata sia uniformemente distribuita, nelle zone occupate, a velocità tale da non creare disturbi alle persone che vi sostano;
- trattamento termico ed idrometrico dell'aria in modo da rispettare le norme igieniche per le abitazioni civili.

I parametri fondamentali per il dimensionamento degli impianti anzidetti sono:

- temperatura esterna riferita ai periodi estivi ed invernali indicate nell'Annuario Termotecnica Italiano e nel Bollettino dell'Istituto centrale di Meteorologia e Geodinamica di Roma;

- purezza dell'aria commisurata al ricambio di aria, dipendente dal tipo di locale di cui si studi l'impianto e per il quale, qualora leggi specifiche non impongano diversamente, deve essere superiore a 15 mc/h per persona presente nel locale stesso.

Il filtraggio della polvere deve avvenire mediante filtri atti a trattenere tutte le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron ed il 90% di quelle comprese tra 50 e 0,5 micron;

- velocità dell'aria: tale parametro non deve superare i 15 cm/s e le bocchette di mandata, se vicine a zone di sosta delle persone, debbono inviare aria trattata nel locale con velocità non superiore a 10 cm/s;

- la temperatura e la umidità dell'aria, assunta costante la velocità della medesima, debbono corrispondersi biunivocamente secondo quanto indicato nelle tabelle dei consigli U.N.I. anzi indicati;
- la rumorosità delle attrezzature costituenti gli impianti non deve superare di 3 dB il livello di fondo esistente nel punto di misura quando l'impianto non funziona.

Nel caso di locali richiedenti particolari condizioni acustiche, debbono essere stabilite, di volta in volta, le altre condizioni che tengano conto delle particolari esigenze.

La conduzione degli impianti deve essere automatica e integrata con sistemi di riserva a regolazione manuale; in ogni caso il sistema di conduzione e regolazione deve rispondere con prontezza alle variazioni dei parametri ambientali anzi indicati in modo da ripristinare le condizioni confortevoli e legate a parametri suddetti, necessari per mantenere il funzionamento degli impianti non nocivo alle persone che occupano i locali stessi.

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria, eseguiti per uso civile od industriale, debbono essere collaudati in modo appropriato e tale da evidenziare la rispondenza dei medesimi all'uso cui proposti.

Le norme di collaudo sono quelle vigenti di legge ed il collaudo garantisce la rispondenza degli impianti al loro uso.

Il collaudatore deve verificare se la capacità dell'impianto oltre a realizzare le condizioni ambientali previste dalle Leggi Sanitarie mantiene le condizioni desiderate di regime al variare dei parametri fondamentali che hanno determinato la capacità stessa dell'impianto, oggetto del collaudo: conseguentemente deve verificare se esiste la prontezza di risposta delle apparecchiature di conduzione e regolazione alle variazioni sopra accennate.

Il catavalore, o potere di raffreddamento dell'aria, misurato con il catatermometro, deve corrispondere alle condizioni di benessere, varianti da 4 a 6 kcal/cm²s, a seconda che si riferisca a periodo estivo o invernale ed in rapporto alle condizioni climatiche locali.

Allegato n.7

**NORMATIVA IGIENICO – SANITARIA
PER GLI STABILIMENTI BALNEARI
SU – ACQUE MARINE ED INTERNE**

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Art.1 – Gli stabilimenti balneari, sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all’art.194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.1934, n. 1265, e del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

CARATTERISTICHE IGIENICHE COMUNI AGLI STABILIMENTI BALNEARI

Art.2 – Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.
Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, di un vano regolamentare per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi nonché di un locale delle bevande e dei vuoti.
Ad ogni stabilimento balneare deve essere adibito almeno un bagnino di salvataggio provvisto di diploma (rilasciato preferibilmente dalla Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto) e di certificato di sana costituzione.
Deve esservi presente una cassetta di medicazione contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 stringhe sterili a perdere, farmaci analettici in fiale per uso orale, un pallone Ambu. Quest’ultimo può essere omesso qualora vi sia un servizio organizzato centrale di salvataggio e pronto soccorso.

REQUISITI PROPRI DEGLI STABILIMENTI BALNEARI

Art.3 – Sono transitoriamente ammessi in attesa del completamento delle opere di fognatura di tutto il litorale, stabilimenti balneari aventi le caratteristiche surriferite anche in prossimità di sfocio in mare di acque superficiale, alla condizione che:

- a) lo sblocco del canale sia prolungato in mare per circa 100 metri dalla riva e, ove siano presenti scogliere frangi – flutto, al largo ed all’esterno di esse;

- b) le acque reflue eventualmente immesse nel canale siano state preventivamente sottoposte ad un trattamento di chiarificazione e depurazione in fosse biologiche;
- c) le acque del canale vengano sottoposte a disinfezione in modo automatico e continuo;
- d) sia stato effettuato il controllo di qualità delle acque marine con le modalità fissate dal Ministero della Sanità (vedi C.M. 400.5/79 del 1.6.1971).

ESERCIZIO ORGANIZZATO DI TERAPIA FISICA

Art.4 – L'esercizio organizzato della terapia fisica da effettuarsi sulla spiaggia, in forma elioterapia,, di psammoterapia, di talassoterapia, è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934. n. 1265.

PULIZIA DELLA SPIAGGIA E RACCOLTA RIFIUTI SOLIDI

Art.5 – La raccolta delle immondizie sulla spiaggia è di spettanza dei gestori dei singoli esercizi ivi operanti; ad essi spetta di mantenere in condizioni di pulizia il vano per il deposito dei rifiuti solidi, i quali devono essere mantenuti in conformità alle norme del regolamento per il servizio di nettezza urbana e del regolamento locale di igiene

PRONTO SOCCORSO SULLE SPIAGGE MARINE

Art.6 – I titolari degli stabilimenti balneari assicurano il servizio di salvataggio in mare di pronto soccorso ai bagnanti, nel tratto di mare loro concesso in uso dalla Capitaneria di Porto.

Allo scopo, ogni stabilimento balneare deve disporre almeno di un bagnino in possesso di diploma di "bagnino di salvataggio" e di un salvagente con almeno m 20 di sagola da tenere pronto sul bagnasciuga.

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano inoltre singolarmente od in forma associativa, la organizzazione di un servizio di salvataggio, pronto soccorso, trasporto assistito all'ospedale e rianimazione, avvalendosi delle locali strutture sanitarie (ospedali, enti morali di assistenza e beneficenza, ecc....).

La organizzazione del servizio è diretta da un medico, possibilmente in possesso di diploma di specialista in anestesia e rianimazione.

Le caratteristiche del servizio, le modalità di sua esecuzione, i tempi di attività nell'arco della stagione balneare sono determinati dalla Autorità Marittima competente sul territorio, di concerto con l'Ufficiale Sanitario ed il Direttore Sanitario dell'Ospedale.

Allegato n.8

DISCIPLINA DI ESERCIZIO DELLE PISCINE

Art.1 – L'acqua di alimentazione dell'impianto di trattamento acqua della piscina deve avere caratteristiche igieniche di potabilità. L'acqua all'entrata in vasca deve possedere caratteristiche igieniche di potabilità.

In particolare gli indici batterici di inquinamento debbono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Art.2 – La circolazione dell'impianto di trattamento dell'acqua della piscina deve assicurare il prelievo di acqua usata e la nuova immissione di acqua depurata, in modo continuo durante le 24 ore, garantendo almeno quattro ricambi nella stessa durata di tempo. A questa sportata deve essere aggiunta la integrazione necessaria a compensare le perdite per evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata di base.

Art.3 – L'acqua del riciclo deve essere continuamente filtrata, bonificata mediante sistemi di disinfezione giudicati idonei dall'Ufficiale Sanitario.

L'impianto di depurazione deve disporre di un idoneo sistema di flocculazione e successive filtrazioni dell'acqua mediante almeno due batterie di filtri a pressione od a gravità, della portata complessiva superiore ad 13 della portata oraria di circolazione in modo da costituire una riserva per la filtrazione in caso di guasto ad un filtro.

Quando si hanno piscine per bambini, esse debbono essere dotate, possibilmente, di impianto autonomo di depurazione dell'acqua.

Non è necessaria la flocculazione quando il sistema di filtrazione assicuri, per il filtrato, i limiti di accettabilità stabiliti dagli art.12 e 13 del presente disciplinare.

È prevista anche la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide (solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/m³).

Art.4 – Tutte le piscine, pubbliche o private, indipendentemente dalla capacità ricettiva, debbono essere dotate della apparecchiatura per le analisi dell'acqua di vasca.

Il controllo del cloro attivo residuo libero deve essere effettuato almeno due volte per turno, alla apertura e nel periodo di massimo affollamento della vasca e comunque almeno una volta ogni due ore.

Il metodo usato per la determinazione quantitativa e qualitativa del cloro attivo è quello clorimetrico ottenuto con l'aggiunta della soluzione cloridrica di ortotolidina.. il PH dell'acqua della vasca deve avere il valore mediante prossimo al 7,4 tollerando il valore minimo di 6,9 ed il valore massimo di 8.

Il cloro attivo residuo, rilevata dall'analisi nell'acqua all'uscita della vasca, dovrà essere compreso tra 0,4 e 0,6 mg/l. nella vasca non dovrà superare la concentrazione di 1 mg/l. per quanto riguarda la temperatura dell'acqua nella vasca natatoria, i valori debbono essere compresi tra 24° e 26°C.

Nel caso di piscine riservate ai bambini, il valore di temperatura deve attestarsi su livelli definiti di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario, in rapporto all'uso della vasca: non deve comunque superare il 28°C.

Tutte le piscine debbono essere fornite di phmetro e di termometro per misure estemporanee.

I campioni debbono essere prelevati sulle tubazioni di uscita ed in diversi punti della vasca.

I fatti rilevati saranno annotati di volta in volta su un apposito registro che sarà tenuto sempre aggiornato ed a disposizione dell'Autorità Sanitaria.

Sullo stesso registro sarà annotato, alla chiusura, il numero dei bagnanti presenti nell'intera giornata e nei singoli turni.

Per le piscine con capacità ricettiva superiore alle 200 presenze contemporanee in vasca deve essere prevista la installazione di apparecchiature automatiche con registratore per il controllo dei seguenti Parametri: temperatura dell'acqua, ph, cloro, residuo attivo e indice di torpidità dell'acqua.

Ar.5 - Perché non si verificano condizioni di eccessivo affollamento nello specchio di acqua della vasca, pregiudizievole sotto il profilo della sicurezza e dell'igiene, sono disponibili nello specchio della vasca natatoria 2 m² per ciascuno dei frequentatori della piscina presenti contemporaneamente nei limiti di definizione del bordo vasca e del solarium.

Per assicurare che alla fine della giornata l'accumulo delle impurità nell'acqua apportate dai bagnanti che si avvicinano nella vasca non raggiunga limiti di intollerabilità, sono previsti congrui periodi di riposo tra ciascun turno o gruppi di turni di affluenza con circolazione dell'acqua di vasca (senza bagnanti all'interno di quest'ultima) ogni qualvolta si riscontra che la piscina ha accolto il massimo previsto dei bagnanti.

La durata di tale periodo non deve mai essere inferiore ad ore 1.

Al fine del migliore controllo dell'impurità l'impianto di depurazione deve essere completo di apparecchiature(a funzionamento normale o automatico) atte a rilevare lo stato di impurità dell'acqua stessa, così da indicare e determinare, di volta in volta, o la sola necessità di circolazione dell'acqua a vasca senza bagnanti o la necessità di contro – lavaggio dei filtri stessi.

Nel caso di contro- lavaggio, tale operazione deve sempre avvenire con insufflazione di aria dall'esterno.

Il contro – lavaggio deve essere comunque effettuato una volta ogni tre giorni, indipendentemente dal salto di pressione verticale tra entrata ed uscita dell'acqua del filtro.

Art.6 - Per le piscine coperte, o che si prevede di coprire anche con coperture pressostatiche o con tenso strutture, l'acqua di ricircolo deve essere integrata con ossigeno e trattata mediante opportuna apparecchiatura al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche dell'acqua nel ricircolo della stessa. L'Autorità sanitaria controllerà che l'ossigeno nell'acqua di ricircolo sia nella misura corrispondente a quella prevista per l'acqua di alimentazione.

Nel solo caso di impianto di depurazione ed azione combinata ozono – cloro, l'additivazione di ossigeno può essere non richiesta: sulla necessità o meno di tale additivazione l'Autorità sanitaria deve sempre esprimersi.

Per quanto concerne la temperatura dell'aria di circolazione all'interno del locale vasca (sia essa aria trattata con condizionamento che con termoventilazione) essa deve essere superiore al massimo di 2°C quella dell'acqua e l'umidità relativa dell'ambiente deve essere contenuta al 75%.

Gli impianti debbono comprendere almeno:

- a) un gabinetto e due orinatoi ogni 60 uomini;
- b) un gabinetto per ogni 30 donne.

Art.7 - I servizi igienici ed i servizi in generale debbono essere tenuti in buone condizioni di pulizia e debbono essere quotidianamente disinfettati.

Per essi debbono essere osservate le seguenti indicazioni:

- a) in corrispondenza dell'invaso della piscina debbono essere previsti opportuni servizi igienici di facile accessibilità, separati per sesso, in modo da ovviare al facile inconveniente di perdite di orine, sia sull'invaso, sia, in caso di bambini, lungo il tragitto per arrivare al servizio.

Nei servizi per i frequentatori della piscina debbono essere comprese le docce, che, distinte per sesso e dotate di acqua calda e fredda, debbono essere ubicate in modo tale che l'accesso alla piscina avvenga soltanto attraverso di esse.

Il numero di docce, pertanto dovrà essere così determinato:

- piscine per il pubblico:

$$\frac{\text{semplice vasca (in m}^2\text{)}}{15}$$

- piscine (pubbliche e private) per corsi di nuoto:

$$\frac{\text{numero bagnanti per corsia}}{3}$$

-piscine private:(riferite ad attività non comprese nelle prime due)

il numero delle docce verrà definito nello studio del progetto dall'Ufficio di Igiene sulla base delle frequenze; non dovranno comunque essere inferiori a una ogni 6 bagnanti.

- b) Se la piscina viene adibita anche alla effettuazione di corsi di nuoto, deve essere prevista una sala di attesa di opportune dimensioni (riferita al numero di partecipanti ai corsi) per gli accompagnatori. Detta sala deve essere agibile senza percorsi esterni e deve essere a diretto contatto con i servizi per i frequentatori dei corsi.
- c) Se è prevista una tribuna per il pubblico in corrispondenza della vasca natatoria, tale tribuna deve essere opportunamente separata dal bordo vasca e deve essere dotata di apposito parapetto con bancale superiore di larghezza ed altezza, sul piano di calpestio, sufficienti ad impedire l'accidentale caduta di oggetti o di sporczia nella zona della vasca. A tale tribuna il pubblico avrà accesso, mediante entrata indipendente e non comunicante con la zona vasca e in tale tribuna potrà sostare senza fumare e consumare generi alimentari e bevande.
- d) Se è previsto un bar, deve essere agibile senza alcuna possibilità di contiguità diretta con la zona degli invasi.
- e) L'accesso alla vasca natatoria dalla zona del solarium deve essere possibile solo attraverso aperture munite di doccia.

Art.8 – I locali, che costituiscono corpo unico con la struttura della piscina e che contengono servizi e le attività accessorie, debbono essere mantenuti in condizioni abitative confortevoli: l'aria ambiente, oltre ad essere opportunamente deumidificata, deve essere trattata anche con opportuni ed efficaci sistemi di deodorazione.

L'Ufficiale Sanitario deve controllare periodicamente lo stato ambientale dell'interno complesso cui fa capo la piscina.

Art.9 – I bambini, prima di entrare in vasca, debbono sottoporsi alla doccia, presso i servizi igienici del complesso della piscina; debbono entrare in vasca muniti di indumenti e protezioni, quali

cuffie, scarpette ecc., secondo le prescrizioni igieniche richieste ed imposte dall'Ufficiale Sanitario in rapporto all'uso della piscina stessa.

A seconda della utilizzazione della piscina, a insindacabile giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere imposti, quando ricorrano motivi di igiene, opportuni trattamento contro le infezioni di tipo epidemico (funghi, germi piogeni, e simili).

Art.10 – In occasioni di manifestazioni sportive, i giudici di gara che operano a bordo della vasca, potranno accedere a tale bordo solo se dotati di calzature pulite e comunque opportunamente prevista per le manifestazioni di cui si tratta.

Se le piscine sono dotate di impianti per lo svolgimento di attività con tuffi, l'uso di tali impianti deve essere autorizzato dal Sindaco o dall'Autorità preposta al rilascio dal nulla osta per l'uso suddetto.

Art.11 – Ad ogni complesso pubblico o privato nel quale si svolga comunque attività natatoria, deve essere preposto un direttore, scelto tra il personale dotato di *specificata competenza*, il quale assume la responsabilità diretta di garantire l'osservanza di tutto quanto prescritto nei precedenti articoli e conserva i registri e moduli di registrazione indicati dall'art.4, da esibire ad ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria.

Art.12 – A cura dell'Autorità Sanitaria tutte le piscine debbono essere sottoposte a controllo batteriologico almeno due volte l'anno.

Inoltre si deve procedere al controllo batteriologico ogni volta che si rilevi una concentrazione di cloro residuo in uscita inferiore a 0,4 mg/l.

Debbono essere eseguiti controlli batteriologici tutte le volte che si accerti o si sospetti una qualche deficienza dell'impianto.

Opportuni accertamenti batteriologici debbono altresì essere eseguiti ogni volta che ciò sia indicato dai rilievi epidemiologici.

I campioni per l'esame batteriologico debbono essere prelevati dalla tubazione di uscita della vasca. Quando si debba accertare l'idoneità igienica dell'acqua di alimentazione della vasca si deve procedere inoltre al prelievo dei campioni dell'acqua in entrata.

I campioni debbono essere prelevati con bottiglie sterili contenenti ml 0,1 di tiosolfato di sodio al 10% per ogni 100 ml di capacità della bottiglia.

Gli accertamenti batteriologici debbono comprendere:

- la ricerca quantitativa dei coliformi totali – che debbono essere superiori a 1 /100 ml – effettuata con il metodo riportato nella circolare Ministero della Sanità n.160 del 10.10.1970;
- il conteggio delle colonie in agar a 37°C che non deve essere superiore a 200/1 ml.

Se la concentrazione di cloro residuo in uscita è compresa fra 0,4 e 0,6 mg litro è consentita la presenza salutare di campioni che eccedano i limiti batteriologici su detti. Sarà pertanto necessario, in tali casi, procedere fra l'altro ad una serie di esami batteriologici al fine di accertare la reale situazione igienica. In linea generale può essere consentito sempre in presenza di cloro residuo nella concentrazione richiesta che non più del 20% dei campioni superino i limiti su detti.

Art.13 – L'esame chimico di un'acqua utilizzata per piscine ha lo scopo di accertare, unitamente alle indagini batteriologiche l'idoneità dell'acqua stessa ad uso balneazione.

Pertanto l'analisi chimica ha un duplice scopo; uno di evidenziare le caratteristiche chimiche e fisiche dell'acqua in origine (alimentazione), l'altro di controllare la conservazione di tali caratteristiche mediante la determinazione di alcuni elementi significativi ai fini di giudizio sullo stato igienico dell'acqua in corso di utilizzazione.

Gli elementi necessari a stabilire rapidamente le qualità igieniche dell'acqua debbono identificarsi in alcuni parametri base di cui si riportano i limiti di accettabilità, all'uscita della vasca:

PH	6,5 – 8,3
Torpidità	10 mg/l SiO ₂
Sostanze organiche (KM _{no4})	contenuto uguale a quello dell'acqua di riempimento

NH₄⁺
NO₂⁻
CL⁻

non rilevabile
non rilevabile
30 mg/l oltre il contenuto
dell'acqua di riempimento

Qualora i cloruri dovessero superare i 50 mg/l oltre il contenuto dell'acqua di alimentazione, è necessario rinnovare completamente l'acqua.

Allegato n. 9

INDICAZIONI DI ORDINE GENERALE E "STANDARDS" CHIMICI E BATTERIOLOGICI PER ACQUE DESTINATE A SCOPO POTABILE

Premesse

A qualunque proposta di limiti di qualità che riguardano le acque per uso potabile è opportuno premettere che nessuna determinazione di laboratorio può da sola essere sufficiente a controllare la qualità delle acque.

Pertanto il giudizio dovrà essere fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami batteriologici e chimici, i quali dovranno essere integrati dall'esame ispettivo e dagli esami fisico ed organolettico. In sede di ispezione dovranno essere tenuti nella massima considerazione: per le sorgenti, i dati riguardanti la natura geologica del terreno e le condizioni di affioramento; per i pozzi, la profondità, la stratigrafia del terreno, la struttura stessa del pozzo e il tipo di terebrazione usato, ed in genere dovrà essere fatto riferimento a tutte le possibili cause di inquinamento attuale o potenziale che possono essere rilevate.

Se si tratta di acquedotti l'osservazione dovrà essere estesa anche ai manufatti, quali opere di captazione, camere di raccolta, pozzetti di interruzione, serbatoi ed eventuali impianti di trattamento. Dovrà inoltre essere eseguito in ogni caso uno studio idrogeologico del bacino di alimentazione.

L'attento studio dei dati dell'ispezione potrà consentire di mettere in evidenza anche l'esistenza di pericoli potenziali di inquinamento prima che esso si sia effettivamente verificato e quindi sia svelato dall'analisi di laboratorio.

Va sottolineato inoltre la necessità che gli esami di laboratorio, specialmente quelli batteriologici, siano eseguiti con frequenza, tenendo presente che, ai fini della tutela dei requisiti igienici delle acque, un elevato numero di controlli, anche se limitati a poche determinazioni per campione, ha molto più significato dell'esame di pochi campioni effettuati con tecniche accurate a volte al rilevamento di numerosi dati per ogni campione.

Per quanto concerne la ricerca degli inquinanti chimici, in considerazione della loro crescente e preoccupante diffusione di questi ultimi anni e della gravità dei loro effetti, è necessario prendere in esame, di volta in volta, le indagini analitiche da effettuare sia in materia di controllo di acque già in uso in maniera e utilizzazione di nuove risorse idriche.

“STANDARDS” CHIMICI PER ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

1. ANALISI CHIMICA E FISICA (*)

1.1 *Finalità* – L’analisi chimica di un’acqua per uso potabile ha come scopo essenziale la tutela delle caratteristiche igieniche dell’acqua della sorgente ai punti terminali della rete di distribuzione e quindi indirettamente la tutela della salute. A tal fine le indagini analitiche concernenti un’acqua per uso potabile debbono evidenziare, oltre i costituenti normali, la presenza di sostanze tossiche o di altre sostanze indesiderabili che, oltre certe concentrazioni; possono dar luogo a inconvenienti. Tali accertamenti saranno completamente diversi, sia per quanto concerne la frequenza dei campionamenti sia per quanto riguarda gli elementi da determinare, a seconda che trattasi di nuove acque da destinare ad uso potabile o già utilizzate a tale scopo. Nel primo caso è necessario effettuare analisi chimiche e fisiche complete, atte a definire le caratteristiche di potabilità e la fisionomia chimica dettagliata, le sue eventuali variazioni in relazione alle

(*) Per quanto concerne i livelli di contaminazione radioattiva, per le acque destinate a scopo potabile, devono essere osservati gli standards stabiliti dal D.M. 4.8.1977 (G.U. n. 231 del 25.8.1977).

diverse epoche stagionali ed alle diverse condizioni di precipitazioni meteoriche; nel secondo caso si tratta di controllare la potabilità dell’acqua già in uso attraverso la determinazione di alcuni parametri più significativi.

1.2 *Campionamento*

1.2.1 *Frequenza* – In generale la frequenza delle analisi sarà subordinata alle condizioni locali.

Per quanto concerne il controllo della salubrità di una acqua già distribuita al consumo, dal punto di vista chimico, è opportuno effettuare un esame chimico sommario almeno una volta al mese per gli acquedotti che servono più di 50.000 abitanti ed ogni due mesi per quelli che servono meno di 50.000 abitanti. È ovvio che per il controllo di acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione saranno necessarie analisi chimiche più frequenti soprattutto quando sia accertato da esami precedenti che la concentrazione delle sostanze tossiche nell’acqua rischia di avvicinarsi al limite di tolleranza o in alcune circostanze particolari come l’installazione, in aree limitrofe alle sorgenti, di nuove industrie o lavorazioni od allevamenti zootecnici o depositi di materiali insalubri o di nuovi agglomerati urbani che possono dare origine a scarichi inquinanti. Per le acque sottoposte a clorazione è necessario controllare giornalmente, a cura del gestore, il tenore di cloro attivo residuo; è opportuno che detto controllo venga effettuato nei punti terminali e significativi della rete opportunamente scelti.

Ogni volta che dovranno essere utilizzate nuove risorse idriche la frequenza delle analisi varierà sensibilmente a seconda che trattasi di acque superficiali o profonde. Ad ogni modo si ritiene necessario che vengano effettuate analisi chimiche almeno una volta ogni due mesi e delle analisi sommarie mensili con ricerca di sostanze tossiche o di altri elementi atti a caratterizzare la fisionomia chimico – fisica e le

condizioni igieniche dell'acqua stessa. In particolare per le acque superficiali provenienti da fiumi, laghi, la frequenza sarà subordinata anche in relazione alle variazioni di portata, alle condizioni di piovosità nonché allo scarico normale o accidentale di particolari affluenti industriali contenenti sostanze inquinanti più o meno pericolose.

La frequenza sarà anche giornaliera per acquedotti che alimentano con acque superficiali grossi centri urbani

1.2.2 Modalità di prelievo, trasporto, conservazione campioni – Per alcune determinazioni, come l'O₂ disciolto, l'anidride carbonica ecc., è necessario effettuare campioni speciali prelevati in apposite bottiglie e con modalità tecniche particolari.

In linea di massima per l'analisi chimica generale il volume totale del campione deve essere almeno due litri, in ogni caso è necessario raccogliere detti campioni in bottiglie di vetro neutro, incolore, della capacità di un litro, dotate di tappo smerigliato. I recipienti accuratamente puliti dallo stesso laboratorio di analisi, dovranno essere sufficientemente risciacquati con la stessa acqua da prelevare. I campioni debbono prevenire in laboratorio nel più breve tempo possibile ed essere tenuti al fresco sia durante il trasporto che in laboratorio. L'intervallo tra il prelievo e l'invio degli accertamenti ugualmente deve essere il più breve possibile e comunque non deve superare le 72 ore.

1.3 Indagini analitiche

Gli accertamenti chimici che vengono proposti riguardano:

- a) Acque potabili già in uso;
- b) Acque di nuova utilizzazione a scopo potabile.

Per quanto concerne il controllo chimico routinario delle acque potabili già in uso è sufficiente eseguire le seguenti determinazioni: aspetto, colore, sapore, odore, temperatura, conducibilità elettrica, pH, alcalinità, sostanze organiche, durezza totale, ammoniaca, nitriti, azoto proteico, nitrati, cloruri, fosfati, detergenti. Variazioni sensibili nel contenuto di alcuni elementi su indicati, in particolare ammoniaca, nitriti, nitrati, sostanze organiche, fosfati e cloruri, debbono richiamare l'attenzione circa l'esistenza e la possibilità di un inquinamento delle acque esaminate.

Nel caso di controllo di acque di origine superficiale, sottoposte a trattamento di potabilizzazione è necessario integrare le indagini suddette con la ricerca di alcune sostanze nocive che possono essere presenti a causa di particolari scarichi industriali evidenziati nel corso delle indagini preliminari. Se l'acqua è trattata con cloro occorre determinare il cloro attivo residuo possibilmente sul posto effettuando il prelievo nei punti terminali della rete idrica di distribuzione ed avendo cura che la quantità di cloro attivo residuo nei punti suddetti sia di circa 0,1 mg/l.

Ogni qualvolta si vuole utilizzare a scopo potabile un'acqua sconosciuta di origine profonda è necessario praticare per il periodo di un anno almeno la serie completa delle indagini allo scopo di evidenziarne dettagliatamente le caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche. Per tali indagini è necessario che vengano eseguiti numerosi campionamenti, in differenti condizioni di piovosità, nell'arco dell'anno e comunque almeno un campione in ogni stagione per l'analisi chimica completa ed un campione ogni due mesi per l'analisi chimica sommaria.

Allorché debbono essere utilizzate a scopo potabile nuove acque superficiali o comunque acque che debbano subire un trattamento prima del loro impiego è necessario che tali risorse idriche vengano sottoposte ad un approfondito studio chimico analitico della durata di un anno almeno. A tale scopo dovranno essere effettuate analisi chimiche sommarie mensili ed analisi chimiche generali almeno una ogni due mesi con ricerca e dosaggio delle sostanze tossiche, delle sostanze chimiche normalmente contenute nonché delle principali caratteristiche fisiche che insieme caratterizzano l'acqua in esame. Dette

indagini, evidenziando le differenti caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche che le acque possono assumere, nell'arco di un anno, in relazione agli sversamenti industriali zootecnici ed urbani nelle diverse condizioni di portata e di piovosità, sono di fondamentale importanza per una razionale utilizzazione delle acque stesse. Infatti i risultati forniti dalle indagini suddette saranno elementi indispensabili per la realizzazione di un idoneo impianto di trattamento in grado di funzionare in modo efficace, indipendentemente da tutte le possibili variazioni concernenti le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

Inoltre per quanto concerne le acque superficiali destinate all'approvvigionamento idrico si richiama l'attenzione che dette acque debbono possedere, già prima di essere sottoposte al trattamento di potabilizzazione completo, determinate caratteristiche fisiche e chimiche i cui limiti di ammissibilità vengono riportati nell'allegata n.1.

1.3.1. *Sostanze chimiche tossiche* – Nelle acque potabili possono trovarsi sostanze chimiche le quali se presenti oltre una determinata concentrazione, possono essere nocive per la salute del consumatore.

Nell'apposita tabella n.2 viene riportata una lista di tali sostanze e le relative concentrazioni limite assimilabili. Quando una di tali sostanze supera il limite indicato è necessario escludere l'acqua dalla utilizzazione per uso potabile. È ovvio che i limiti di concentrazione relativi alle sostanze chimiche tossiche dovranno essere aggiornati a mano a mano che si acquisiscono nuove conoscenze sulla loro tossicità. Oltre dette sostanze ve ne sono altre come il mercurio, vanadio, molibdeno, argento ecc., la cui presenza deve essere attentamente controllata a causa della loro tossicità. Per dette sostanze, attualmente non si hanno sufficienti informazioni tali da poter proporre dei limiti di accettabilità. Qualora nel trattamento di potabilizzazione di acque superficiali venissero utilizzati i polielettroliti, come adiuvanti flocculanti, è necessario accertare la loro innocuità alle dosi di impiego.

1.3.2 *Sostanze chimiche organiche* – Sotto tale denominazione vengono compresi alcuni prodotti organici, non ben definiti chimicamente, dotati di azione tossica i quali possono essere determinati nelle acque potabili mediante estrazione cloroformica su carbone attivo. La concentrazione massima accettabile è di 0,2 mg/l.

1.3.3. *Idrocarburi aromatici policiclici* – Tali sostanze, a cui si attribuiscono proprietà cancerogene, vengono determinate spettrofotometricamente previa estrazione con il benzene. Poiché non è possibile in genere effettuare una analisi completa di tali sostanze si propone di limitare la ricerca ed il dosaggio a 5 composti più significativi (fluorantrene, benzo 3-4 fluoortrene, benzo 11-12 fluorantrene, benzo 3-4 pirene, benzo 1-12 perilne) i quali sono i più facili a ricercarsi e possono essere considerati come rappresentativi del gruppo. La ricerca sistematica di dette sostanze non è necessaria nelle acque di origine profonda, mentre si reputa opportuna per le acque superficiali anche se sono sottoposte a trattamento potabilizzante, comunque la concentrazione non deve essere superiore a 0,2 mg/l.

La presenza di quantità superiore è indice d'inquinamento residuo ed insufficiente trattamento.

1.3.4. *Pesticidi* – L'inquinamento da pesticidi può avere diverse origine: scarichi industriali, residui di preparati impiegati per il trattamento in agricoltura, percolazione delle acque di lavaggio dei terreni trattati nelle falde idriche sottostanti. Tale inquinamento deve essere prevenuto con ogni mezzo non solo per la tossicità diretta che tali sostanze esercitano sull'uomo ma anche per l'influenza negativa sulla biocenosi acquatica e per il possibile fenomeno di accumulo nella catena alimentare-

1.3.5. *Sostanze chimiche che a dosi eccessive possono causare inconvenienti* – Le acque utilizzate negli approvvigionamenti idrici pubblici possono contenere sostanze le quali, pur non essendo tossiche come le precedenti, possono tuttavia dar luogo ad inconvenienti di varia natura allorché sono presenti in quantità eccessive.

Nella tabella n.3 vengono elencate tali sostanze e le relative concentrazioni limite al di là delle quali possono prodursi gli inconvenienti suddetti. Qualora si accerti in un'acqua impiegata per uso potabile una di dette sostanze ad una concentrazione superiore al valore limite indicato nella tabella n.3 debbono essere prese tutte le misure necessarie ad ottenere un idonea correzione dei valori.

1.3.6. *Registro dei referti analitici* – Per ogni fonte di approvvigionamento idrico dovrà essere tenuto un registro delle analisi eseguite e possibilmente anche una figurazione diagrammatici dei singoli parametri-

TABELLA N.1 – Proposta di criteri di qualità per acque superficiali destinate alla potabilizzazione mediante trattamento completo.

Caratteristiche chimiche e fisiche	Concentrazione Limite mg/l.	
Odore.....	Lieve	
Colore in unità.....	100	
Torpidità in SiO ₂	250	
Ammonio (NH ₄).....	0,5	
Rame (Cu).....	1	
Zinco (Zn).....	5	
Piombo (Pb).....	0,05	
Cadmio (Cd).....	0,01	
Arsenico (As).....	0,05	
Cromo (Cr ⁶).....	0,05	
Selenio (Se).....	0,05	
Cianuri (Cn).....	0,2	
Floruri (F).....	1	
Detergenti (ABS).....	0,5	
Oli minerali.....	0,3	
PH.....	6	8,5
BOD ₅	10	
COD.....	30	
Nitrati NO ₃	45	

TABELLA N.2. – Sostanze tossiche, concentrazioni massime tollerabili nelle acque potabili

Sostanze	Concentrazioni Limite mg/l.
Arsenico	0,05
(As).....	1
Bario	0,010
(Ba).....	0,05
Cadmio	0,05
(Cd).....	0,05
Cianuri (Cn)	0,01
.....	
Cromo (Cr	
6).....	
Piombo	
(Pb).....	
Selenio	
(Se).....	

TABELLA N.3. - Sostanze chimiche la cui presenza in quantità eccessiva può provocare inconvenienti

Sostanze	Concentrazione Limite mg/l.
Ferro	0,2
(Fe).....	50
Magnesio	0,05
(Mg).....	0,1
Manganese	5
(Mn).....	250
Rame	1
(Cu).....	50
Zinco	250
(Zn).....	0,3
Cloruri	0,001
(Cl).....	0,2
Fluoro	
(F).....	
Nitrati	
(NO ₃).....	
Solfati	
(So ₄).....	
Detergenti	
(ABS).....	
Composti fenolici	
(fenolo).....	
Estratto cloroformio su carbone ECC (inquinanti organici)	

2. “STANDARDS” BATTERIOLOGICI PER ACQUE DESTINATE A SCOPO POTABILE

2.1.1. *Finalità* – L’esame batteriologico delle acque da destinare all’uso potabile deve essere eseguito in stretto collegamento con gli altri metodi di controllo, in modo da raggiungere una o più delle seguenti finalità:

- 1) Controllo delle caratteristiche igieniche dell’acqua alla captazione:
 - a) Se sono tali da consentire l’utilizzo a scopo potabile senza alcun trattamento;
 - b) Se sono tali da non consentire l’utilizzo a scopo potabile dopo idoneo trattamento e scelta del tipo di trattamento;
 - c) Se sono tali da non consentire l’utilizzo a scopo potabile, con ragionevole margine di sicurezza e di economicità, anche dopo trattamento;

- 2) Controllo dell'efficienza del trattamento in atto;
- 3) Controllo dell'efficienza igienica delle opere (opere di presa, serbatoi, adduttrici, rete, ecc.).

2.1.2. *Criteri batteriologici* – I criteri batteriologici qui di seguito proposti seguono in linea di massima le norme dell'OMS (*1), tuttavia, sulla base della particolare situazione italiana, rilevata attraverso I Laboratori Provinciali di Igiene e Profilasse, sono state apportate alcune modifiche alle norme internazionali dall'OMS.

Tali modifiche riguardano essenzialmente:

- a) Normativa a sé stante per le acque di nuova utilizzazione;
- b) I criteri di campionamento che, pur garantendo la continuità del controllo igienico, sono stati adattati alla situazione italiana caratterizzata dalla presenza di un numero enorme di piccoli acquedotti, il cui controllo secondo I criteri dell'OMS sarebbe di difficile se non impossibile attuazione;
- c) Limiti a sé stanti per le acque da sottoporre a trattamento di potabilizzazione completo.

2.1.3. *Definizione ed espressione dei risultati* – Per *coliformi* (o coliformi totali o colonbatteri o colonbatteri totali) si intende quel gruppo di schizomiceti bastoncelliformi, aerobi o anaerobi facoltativi, gramnegativi, non sporigeni, che provocano entro 48 ore, alla temperatura di 37°C la fermentazione del lattosio con produzione di acido e gas in terreni idonei.

Il numero di coliformi in un campione di acqua viene espresso come MPN per 100 ml di campione.

Per coliformi fecali (o colonbatteri fecali) si intende quel gruppo di batteri gram – negativi, capaci crescere in terreni contenenti azide sodica (prova presuntiva) e che non possiedono catalasi e sono capaci inoltre di crescere in brodo biliato al 40% a 45°C (eventuali prove di conferma).

Il loro numero in un campione di acqua viene espresso come MPN per 100 ml di campione.

Per le determinazioni di coliformi, di coliformi fecali e di streptococchi fecali effettuate su membrana filtrante è opportuno nel riportare i risultati, si faccia riferimento al terreno ed alla temperatura di incubazione utilizzati. I risultati devono essere sempre espressi per 100 ml di campione.

Per conteggio delle colonie su agar a 37°C si intende il contenuto batterico totale del campione o meglio il numero di batteri capaci di dare luogo a uno sviluppo di colonie alle temperature indicate, utilizzando idonei terreni all'agar. È opportuno richiedere al laboratorio che, nel riportare i risultati, faccia riferimento al terreno usato. I risultati devono essere espressi per 1 ml di campione.

Per indice MPN (most probable number o numero più probabile) si intende il numero "sistematico" di microrganismi presenti in 100 ml di campione.

(Il calcolo di tale indice, che si basa su una valutazione statistica e non su conteggio effettivo dei microrganismi presenti, si effettua mediante semina frazionata di quantità predeterminate del campione in una serie di tubi di terreno idoneo e successivo riconoscimento dei tubi positivi dopo incubazione. Dal numero di tubi positivi, mediante l'uso di apposite tabelle, si risale all'indice MPN. Mediante l'uso opportuno dei terreni selettivi e di adatte temperature di incubazione, l'indice MPN può essere applicato alla determinazione dei coliformi fecali, degli streptococchi fecali, ecc.).

2.1.4. *Standards batteriologici* – In mancanza di metodiche standardizzate che consentono la ricerca routinaria dei patogeni (batteri o virus) nelle acque, il controllo

batteriologico delle acque destinate a scopo potabile deve necessariamente fondarsi sulla ricerca degli indici batterici di inquinamento, utilizzati come indicatori o rilevatori del grado di inquinamento microbiologico di un corpo idrico.

I criteri batteriologici qui proposti riguardano:

- A) le acque di nuova utilizzazione;
- B) le acque già utilizzate;
- C) le acque da sottoporre a trattamento potabilizzante completo.

A) Acque di nuova utilizzazione

Devono essere sottoposte a controllo batteriologico per almeno un anno, effettuando numerosi campionamenti nell'arco dell'anno stesso e comunque non meno di un campionamento per ogni stagione e più campionamenti in differenti condizioni di piovosità.

Si consigliano le seguenti determinazioni: coliformi, coliformi fecali, streptococchi fecali e conteggio delle colonie su agar a 37°C e 20°C.

L'utilizzazione dell'acqua senza alcun trattamento potabilizzante (*2) sarà consentita solo quando i coliformi e gli streptococchi fecali risultino costantemente assenti in 100 ml e il conteggio delle colonie su agar risulti inferiore a 30/1 ml e a 300/1 ml rispettivamente a 37°C e 20°C, senza sensibili variazioni nel tempo ed in seguito al variare delle condizioni atmosferiche.

(*1) Normes internationales pour l'eau de boisson, OMS, Genève, 1973.

(*2) Ove questo non sia richiesto da altre esigenze, come ad esempio le condizioni della rete.

B) Acque già in uso

Per la frequenza dei prelevanti vedi sub 2.1.5.

Su ogni campione è sufficiente effettuare la ricerca dei coliformi totali e dei coliformi fecali. In particolari casi può essere eseguito anche il conteggio delle colonie su agar a 37°C e 20°C.

I coliformi, sia fecali che non fecali, dovranno essere costantemente assenti nei campioni da 100 ml prelevati sia alle opere di presa, sia lungo le adduttrici, sia nella rete di distribuzione.

Nell'arco dell'anno può essere ammessa la presenza saltuaria di coliformi in non più del 5% dei campioni esaminati.

In nessuno di tali campioni i coliformi fecali dovranno essere presenti.

In ogni caso la comparsa di coliformi, in qualsiasi quantità, nei campioni esaminati, deve essere superiore a 10/100 ml e i coliformi fecali dovranno essere sempre assenti.

In ogni caso la comparsa di coliformi, in qualsiasi quantità, nei campioni esaminati, deve essere considerata elemento di sospetto. In tali casi l'Autorità Sanitaria dovrà:

- 1) sottoporre ad ispezione le opere;
- 2) eseguire altri controlli batteriologici ed eventualmente chimici e chimico – fisici in punti opportunamente scelti;
- 3) prendere in considerazione l'eventualità di sottoporre l'acqua ad opportuno trattamento disinfettante o controllare l'efficienza qualora già esista.

C) Acque da sottoporre a trattamento potabilizzante completo

Le acque da sottoporre a trattamento potabilizzante completo (flocculazione, filtrazione, disinfezione) non possono eccedere i seguenti minimi batteriologici:

- a) contenuto medio di coliformi totali nell'arco di un anno, non superiore a 5.000 per 100 ml.

Tale limite non può essere superato da più del 20% dei campioni prelevati nell'arco dell'anno. Non più del 5% dei campioni prelevati nello stesso periodo può superare 20.000/100 ml.

- b) Contenuto medio di coliformi fecali nell'arco di un anno non superiore a 3.000/100 ml.
- c) Contenuto medio di streptococchi fecali nell'arco di un anno non superiore a 500/100 ml.

2.1.5. *Criteri di campionamento* – Il criterio di campionamento varierà necessariamente con il variare delle condizioni locali, soprattutto igieniche con il tipo di opere, con lo stato della rete idrica, ecc.

Tuttavia si propongono qui le norme *minime* da eseguire, in condizioni di *normalità*.

I campionamenti dovranno essere effettuati in punti più significativi della rete idrica.

Per ogni campionamento saranno prelevati più campioni in punti diversi della rete. Nella tabella n.4 sono riportati i criteri di prelevamento in rapporto alla popolazione servita.

Per gli acquedotti sottoposti a clorazione dovrà essere inoltre controllata giornalmente la presenza del cloro – residuo attivo in corrispondenza di punti opportunamente scelti della rete di distribuzione, avendo cura di controllare che il cloro residuo sia presente in quantità sufficiente anche nelle diramazioni più periferiche.

È opportuno inoltre sottolineare che nella tabella n.4 per “abitanti serviti” si intendono gli abitanti serviti da un unico acquedotto o da più acquedotti confluenti in un'unica rete di distribuzione.

Nel caso di agglomerati serviti da più acquedotti indipendenti, ogni acquedotto dovrà essere controllato in rapporto alla popolazione servita.

Tabella n.4 – *Frequenza dei campionamenti per esame batteriologico*

Abitanti serviti	Frequenza minima Dei campionamenti	Numero minimo di Campionamenti da Prelevare nel mese Dalla rete intera
Meno di 20.000	1 al mese	3
Da 20.000 a 50.000	2 al mese	1 ogni 10.000 ab. Minimo 3 campioni
Da 50.000 a 100.000	1 a settimana	1 ogni 10.000 ab.
Oltre 100.000	1 al giorno	1 ogni 20.000 ab.

Allegato n.10

**QUESTIONARIO DA ALLEGARE ALLA DOMANDA
DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER:
ALBERGHI E SIMILI; BAR, RISTORANTI E SIMILI
PRODUZIONE, LAVORAZIONE DEPOSITO
E VENDITA D'ALIMENTI E/O BEVANDE;
DEPOSITO E VENDITA DI PRESIDI SANITARI**

COMUNE di

Questionario da allegare, debitamente compilato, alla domanda di autorizzazione sanitaria per i seguenti esercizi, a norma del Capo IV del Titolo IV del precedente regolamento.

- 1) Alberghi e simili
 - 2) Bar, ristoranti e simili
 - 3) Produzione, lavorazione, deposito e vendita d'alimenti e/o bevande
 - 4) Deposito e vendita di presidi sanitari.
-

Nota bene: alcune risposte sono già formulate e sono seguite da un quadrato, che va riempito con una x per le risposte che si intendono confermare e lasciato in bianco per le risposte negative. Alle domande per le quali non sono state predisposte le risposte, queste dovranno essere formulate in modo esauriente dal compilatore il quale, se esigenze di spazio lo richiedono, potrà completare le risposte nel quadro “altre notizie” o su fogli a parte da inserire avendo l’evvertenza di specificare il numero d’ordine del presente questionario relativo al quesito cui si risponde.

IL PRESENTE QUESTIONARIO È RIFERITO ALL’ESERCIZIO DI:

.....

sito in.....via.....
 ed è stato compilato dal signor.....
 residente in.....via.....che si
 assume la responsabilità i quanto dichiarato e sottoscritto.

Domande	Risposte
1) L’autorizzazione è richiesta per l’esercizio di: (precisare le tabelle merceologiche ovvero, per l’ingrosso e laboratori, le merci da vendere o produrre; per gli esercizi di bar pizzeria – tavola calda se si effettua solo il servizio al banco od anche ai tavoli)	
2) L’autorizzazione è richiesta per un esercizio di: (per i trasferimenti a nuovi titolari od aggiunte di nuove voci precisare gli estremi del titolare uscente ovvero le tabelle od i prodotti per i quali l’esercizio era già stato utilizzato)	<ul style="list-style-type: none"> - di nuova apertura <input type="checkbox"/> - trasferito in nuovi locali <input type="checkbox"/> - ristrutturato sostanzialmente nei - locali od attrezzature <input type="checkbox"/> - aggiunta di altra merce perché già autorizzato per..... - trasferito ad altro titolare; era intestato a
3) L’esercizio è a conduzione	<ul style="list-style-type: none"> - strettamente familiare <input type="checkbox"/> - con personale dipendente od - equiparato (soci) <input type="checkbox"/> - numero di dipendenti

4) L'esercizio è installato in fabbricato: (per i fabbricati di recente costruzione specificare gli estremi del certificato di abitabilità o di agibilità)	<ul style="list-style-type: none"> - di vecchia costruzione <input type="checkbox"/> - di recente costruzione <input type="checkbox"/> - dichiarato abitabile od agibile con certificato n°del.....
5) All'esercizio si accede:	<ul style="list-style-type: none"> - dalla pubblica via <input type="checkbox"/> - da luogo aperto al pubblico <input type="checkbox"/> - da proprietà privata <input type="checkbox"/>
6) L'esercizio è ubicato ai piani:	<ul style="list-style-type: none"> - interrato o seminterrato <input type="checkbox"/> - terra o rialzato <input type="checkbox"/> - superiore (specificare quale...) <input type="checkbox"/>
7) Specificare il numero dei vani di cui si compone l'esercizio, compresi i vani servizi, e l'uso cui sono destinati:	
8) Specificare se l'esercizio dispone di magazzini di deposito od altre dipendenze ubicate in altre sede:	

Domande	Risposte
9) Specificare i servizi igienici di cui dispone l'esercizio: (specificare le fonti di approvvigionamento dell'acqua potabile; nel caso di utilizzo anche, o solo, pozzi privati allegare una relazione tecnica con i dati di costruzione del pozzo e di potabilizzazione dell'acqua).	<ul style="list-style-type: none"> - armadio a due scomparti per la custodia abiti civili e da lavoro <input type="checkbox"/> - reparto deposito attrezzature per pulizia (pattumiera, scope, detersivi) <input type="checkbox"/> - vano spogliatoio <input type="checkbox"/> - lavandino <input type="checkbox"/> - docce <input type="checkbox"/> - latrine per il personale <input type="checkbox"/> - latrine per il pubblico dotate di antilatrina con lavandino <input type="checkbox"/> - l'acqua potabile è erogata da.....
10) Specificare l'altezza al soffitto dei vari locali costituenti l'esercizio	

11) Descrivere lo stato delle pareti e del soffitto dei vari locali, (grezzo, intonacato, rivestito con) nonché lo stato di manutenzione	
12) Descrivere il tipo di pavimento dei vari locali ed il suo stato di manutenzione	
13) Specificare per ciascun locale il rapporto tra la superficie del pavimento e quella delle aperture esterne ai fini dell'illuminazione ad aerazione naturale	
14) Specificare il tipo di illuminazione artificiale adottato (al neon – lampade ad incandescenza) ed il livello di illuminazione assicurato espresso in lux.	
15) Specificare se i locali sono dotati d'impianto d'aerazione artificiale illustrandone il tipo (inserire eventuale relazione)	
16) Per gli esercizi soggetti ad autorizzazione per gli scarichi di liquidi – Legge 19/5/1976 n.319 – precisare gli estremi dell'autorizzazione o se questa è in corso.	

Domande	Risposte
17)	<ul style="list-style-type: none"> - banco di vendita di tipo tradizionale con piano in <ul style="list-style-type: none"> - laminato plastica <input type="checkbox"/> - legno verniciato <input type="checkbox"/> - marmo <input type="checkbox"/> - acciaio inox <input type="checkbox"/> - banco bar con <ul style="list-style-type: none"> - lavello <input type="checkbox"/> - incorporato <ul style="list-style-type: none"> - frigorifero <input type="checkbox"/> - per pasticceria o prodotti per consumo senza lavaggio o sbucciatura <ul style="list-style-type: none"> - vetrina di esposizione <input type="checkbox"/> - rialzo protettivo in vetro sul banco <input type="checkbox"/> - vassoi coperti <input type="checkbox"/> - scaffalature in: <ul style="list-style-type: none"> - legno verniciato - laminato plastico - metallo - banco mostra refrigerante - scaffali o cassoni refrigeranti - banco per surgelati marca..... tipo.....matr.....
18) Descrizione delle attrezzature per cucine industriali industriali, cucine i ristoranti, rosticcerie e simili precisando il numero dei pasti che si possono preparare giornalmente.	
19) Descrizione delle attrezzature per i laboratori di produzione di sostanze alimentari e/o bevande e delle modalità di lavorazione dalle materie prime al prodotto finito.	
20)li.....	firma

Allegato n. 11

ALIMENTI E BEVANDE – STANDARDS MICROBIOLOGICI

Prospetto riassuntivo delle cariche microbiche in 1 gr. Di prodotto previste dal regolamento

		Fosfati	Carica microbica	Germi patogeni	Coliformi	Stafilococchi aurei	Stafilococchi Aurei coeg.+	Miceti
Latte	Pastorizzato	negativa	< 3000		assenti			
	Lunga conservazione		< 100 (dopo incubazione)					
	sterile		assente					
	In polvere	negativa	< 200000 (esclusi lattobacilli)	Assenti Anche tossine	assenti		Assenti In 0,1 cc	< 100
	Condensato (ricostituito in proporzione 1/3)		< 200 (esclusi lattobacilli)	assenti	assenti			
	Fermentato (yoghourt e simili)			assenti	< 10	<10		
Panna	pastorizzata		< 30000	assenti	< 10			
	montata		< 500000	assenti	< 100			
	Lunga conservazione		< 100 (dopo incubazione)					
	sterile		assente					

Segue

	Fosfati	Carica Microbica	Germi patogeni	Coliformi	Stafilococchi aurei	Stafilococchi Aurei coag.+	Miceti
Crema di Pasticceria		< 100000	Assenti	< 100	< 100		
Gelati a base Di latte, uova		< 100000	Assenti	< 100	< 100		
Gelati a base Di frutta		< 50000	Assenti	< 100	< 100		
Ghiaccioli		< 20000		Assenti			
Burro	negativa		Assenti	< 100			
Formaggi Freschi			Assenti	< 100	< 100		
Ripieno di paste alimentari fresche o secche		< 500000	Assenti	< 100	< 10		
Uova congelate, polvere d'uova, prodotti d'uovo sgusciato		< 200000	Assenti	< 10	< 10		< 100
Pasta all'uovo dell'eventuale ripieno							
esente da salmonella in 25 grammi di prodotto, escluso il peso							

Allegato n.12

**DELL'IGIENE, PRODUZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE,
DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DELLE SOSTANZE
ALIMENTARI (di cui alla circ. n.20 del 5.4.1976 del Ministero
Della Sanità)**

Il regolamento generale di esecuzione detterà precise norme in ordine ai requisiti igienico – sanitari cui dovrà essere subordinato il rilascio o il rinnovo delle autorizzazioni sanitarie all'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, previste dall'Art.2 della L.30.4.1962, n. 283.

Nell'attesa dell'emanazione di detto regolamento, attualmente all'esame del Consiglio di Stato per il prescritto parere, si ritiene utile fornire indicazioni – trasmesse a questo Ufficio dal Ministero della Sanità come direttive per l'esercizio delle funzioni delegate in materia – sui requisiti di idoneità sanitaria dei locali, delle attrezzature, dello smaltimento dei rifiuti.

I suddetti requisiti devono essere accordati dalla stessa autorità competente al rilascio delle autorizzazioni, individuata come dalla precedente Circolare del detto Ministero n.98 del 24.6.1972.

A) Locali ed attrezzature

Occorre accertare che gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti o separati, rispettivamente per:

- a) Deposito delle materie prime;
- b) La produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) Il depositi dei prodotti finiti;
- d) La detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali di cui sopra possono essere riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza solo in particolari casi, da valutarsi dall'Autorità Sanitaria tenendo conto delle esigenze tecnologiche del processo produttivo.

I locali predetti devono essere:

- 1) Costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- 2) Sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature ed il sovraffollamento del personale;
- 3) I rispondenti a requisiti razionali sotto il profilo igienico – sanitario con valori microclimatici atti ad assicurare soddisfacenti condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; areabili – naturalmente e

artificialmente – sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione – natural od artificiale – nei locali destinati alla lavorazione, protetto in modo da prevenire, in caso di rottura, la contaminazione delle sostanze alimentari;

- 4) Con pareti o pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 5) Adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione. I requisiti di cui al punto 4 non sono obbligatori per i locali di deposito e vinificazione, di acetificazione o di invecchiamento di vini, di aceti, di liquori e i acquaviti e per i depositi di prodotti ortofrutticoli non trasformati.

Gli stabilimenti e laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

- a) Di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico – sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'Art.11 della L.30.4.1962, n.283 e relativi decreti di attuazione;
- b) Di depositi e magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime e dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo richieda necessario;
- c) Di acqua potabile in quantità sufficiente. Sarà cura delle competenti Autorità Sanitarie accertare, mediante periodici controlli da effettuarsi presso i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi, la potabilità delle acque impiegate. Per le eccezionali esigenze e caratteristiche di taluni settori di produzione potrà tuttavia essere autorizzato, caso per caso, anche l'uso di acque non potabili, a condizione che si tratti di lavorazioni in cui risulti assicurata, comunque, l'assoluta salubrità del prodotto finito. L'uso di acque non potabili deve ritenersi in ogni caso vietato nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili, destinati a venire a contatto con tali sostanze. L'Autorità Sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interne delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di muscolazione;
- d) Di servizi igienici e rispondenti alle normali esigenze igienico – sanitarie; non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione o a deposito delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile. Lavabi, gabinetti e docce debbono essere in numero adeguato al personale addetto alle lavorazioni. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadi individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto, per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli di lavoro.

B) *Smaltimento dei rifiuti*

Gli stabilimenti e laboratori di produzione di sostanze alimentari devono essere provvisti di:

- a) Adeguati dispositivi sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride (cfr. circ. n.105 del 2.7.1973), sia per i rifiuti solidi che debbono essere allontanati al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione o confezionamento;
- b) Contenitori di rifiuti e di immondizie, inceneritori od altri accorgimenti atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette.

Si ricorda, inoltre, che nei locali di produzione, preparazione, manipolazione e distribuzione di alimenti debbono essere attuati efficaci mezzi di lotta contro le mosche o gli insetti di ogni tipo, contro i roditori ed altri animali nocivi e debbono, del pari, essere adottate adeguate misure di prevenzione rispetto ad ogni possibile fonte di contaminazione, sia d'origine chimica sia d'origine biologica. Tali mezzi, tuttavia, non debbono in nessun caso comportare pericolo di danno, anche indiretto, per l'uomo, cosicché, quando non siano stati riconosciuti idonei come tali dall'Autorità competente, devono essere attuati sotto vigilanza sanitaria.

Allegato n.13

ISOLAMENTO DEI MALATI E DEI CONTATTI PER ESIGENZE PROFILATTICHE

	Provvedimenti nei confronti del malato	Provvedimenti nei confronti dei conviventi e "contatti"
colera	<p>Isolamento fino alle negatività di 3 coprocolture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica. La prima coprocoltura sarà eseguita almeno 4 giorni dopo la fine del trattamento antibiotico.</p>	<p>Sorveglianza sanitaria sia nei confronti dei conviventi che dei contatti per la durata di giorni 5 a partire dall'ultimo contatto con il malato.</p> <p>I conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti, per un periodo di giorni 5 decorrenti dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coprocolture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.</p> <p>Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori fra tutti i conviventi a mezzo coprocoltura. I conviventi per i quali la coprocoltura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti in isolamento fino a bonifica</p>

		ottenuta.
difterite	Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo, eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.	Per i conviventi sorveglianza sanitaria per 7 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori fra i conviventi a mezzo di esame batteriologico. I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso compresi gli assenti, per un periodo di 7 giorni dall'ultimo contatto con il malato.
dissenteria	Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 giorni dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico. In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture, la contumacia sarà di 10 giorni dopo la guarigione clinica.	Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 7 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di 7 giorni dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

Segue allegato n.13

	Provvedimenti nei confronti Del malato	Provvedimenti nei confronti Dei conviventi e “contatti”
Epatite	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione. Per gli alimentaristi sorveglianza clinica a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.
Febbre Tifoide Ed infezione da salmonella	Contumacia fino alla negatività di 3 coprocolture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coricoltura sarà eseguita almeno 3 giorni dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico. In mancanza di reperti negativi delle 3 coprocolture, la contumacia sarà di almeno 20 giorni dopo la guarigione clinica.	Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per un periodo di 20 gg. A partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di coprocolture. I conviventi per i quali la coprocoltura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica ottenuta. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività che comportino la manipolazione di alimenti, per un periodo di gg. 20 dall'ultimo contatto con il malato, previa negatività di 2 coprocolture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.
influenza	Contumacia fino a guarigione.	Nessuna restrizione.
Meningite menin gococcica	Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo, eseguiti a distanza di almeno 24 ore, dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica. In mancanza di esami batteriologici, contumacia per almeno 15 giorni dopo la guarigione clinica.	Per i conviventi, sorveglianza sanitaria di giorni 10 a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di esame batteriologico. I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica. Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di 7 giorni partire

		dall'ultimo contatto. Eventuale profilassi chemioantibiotica della classe.
morbillo	Contumacia per 10 gg. A partire dalla comparsa dell'esantema.	Nessuna restrizione.
parotite	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione

	Provvedimenti nei confronti Del malato	Provvedimenti nei confronti Dei conviventi e "contatti"
pertosse	Contumacia per 21 giorni dall'inizio della malattia.	Nessuna restrizione.
poliomielite	Contumacia fino a 10 gg. Dalla comparsa della sintomatologia clinica.	Nessuna restrizione.
rosolia	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione.
Scarlattina	Contumacia per 10 giorni dall'inizio del trattamento chemioantibiotico. Qualora questo non sia stato effettuato: contumacia per 40 giorni dall'inizio della malattia in assenza di complicazioni. Tale periodo può essere ridotto a 15 giorni se 2 esami batteriologici praticati sul secreto orofaringeo, a giorni alterni, hanno dato risultato negativo per streptococco beta emolitico di gruppo A.	Per i conviventi: contumacia per 7 gg. Dall'ultimo contatto con il malato a meno che non risulti che il soggetto sia sottoposto ad adeguato trattamento chemioantibiotico e che un esame batteriologico del secreto orofaringeo escluda la presenza di streptococchi beta – emolitici di gruppo A.
Vaiolo	Isolamento fino a completa guarigione clinica e risoluzione delle lesioni cutanee.	Per i conviventi e per i contatti: isolamento ospedaliero per 14 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato, se non vaccinati o vaccinati da oltre 3 anni; a partire dall'ultimo contatto con il malato, se vaccinati da meno 3 anni.
varicella	Contumacia per 7 gg. Dalla comparsa dell'ultima gettata di vescicole.	Nessuna restrizione.

- 1) Per “convivente” deve intendersi il soggetto che condivide la stessa dimora del malato.
- 2) Per “contatto” deve intendersi il soggetto che ha avuto rapporti con il malato tali da consentire il contagio in relazione alle modalità di trasmissione dell’agente patogeno.
- 3) Per “contumacia” deve intendersi l’obbligo a permanere in un determinato luogo (ambiente ospedaliero o propria abitazione a giudizio dell’autorità sanitaria) per tutto il periodo prescritto, con osservanza delle norme igienico – sanitarie imposte.
- 4) Per “isolamento” deve intendersi la separazione del soggetto da tutte le altre persone ad eccezione del personale sanitario d’assistenza.
- 5) Per “sorveglianza sanitaria” deve intendersi l’obbligo per il soggetto di farsi controllare dall’autorità sanitaria secondo gli intervalli dalla stessa stabiliti, senza alcuna limitazione della libertà personale.
- 6) Per “esame batteriologico (o microbiologico)” si intende l’insieme delle ricerche microscopiche, culturali e biologiche atte ad identificare gli agenti causali.

