



# CITTÀ DI MASSAFRA

Provincia di Taranto  
DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: Approvazione nuove norme di adeguamento ed aggiornamento del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità.

L'anno duemila \_\_\_\_\_ addì 30 SET. 2003 del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ ed in prosieguo nella solita sala delle adunanze consiliari, previo invito diramato nei modi e termini di legge, si è riunito il Consiglio Comunale, in sessione \_\_\_\_\_ ordinaria ed in seduta pubblica di \_\_\_\_\_ convocazione, sotto la Presidenza del *Dott. Giuseppe Cardillo* assistito dal Segretario Generale *D.ssa Anna Maria Franchitto*  
Dei Consiglieri Comunali sono presenti n. 16 e assenti 15 come segue:

N° Ord	COGNOME E NOME	ASS	PRES	N° Ord	COGNOME E NOME	ASS	PRES
1	MARRAFFA Giuseppe	X		16	RICCI Salvatore	X	
2	CARDILLO Giuseppe		X	17	SCODELLARO Rosario		X
3	FUGGIANO Salvatore		X	18	LAGHEZZA Giuseppe	X	
4	MEO Stefano	X		19	IACOVELLI Giovanni	X	
5	D'ERI Antonio	X		20	CONVERTINO Davide		X
6	GENTILE Raffaele Sante	X		21	CASTIGLIA Gaetano		X
7	VIESTI Antonio		X	22	GIANNOTTA Cosimo Damiano	X	
8	SOLABATE Giovanni		X	23	ANNESE Sante		X
9	MARZULLO Nicola		X	24	CONVERTINO Cosimo	X	
10	SCALIGINA Pietro Paolo	X		25	MONACO Angela		X
11	SPONSELLI Michele A.		X	26	ANNESE Orazio	X	
12	ROMANAZZI Salvatore		X	27	LUCE Giancarlo	X	
13	LAGHEZZA Francesco		X	28	SANTORO Domenico	X	
14	GIOVINAZZI Roberto O.		X	29	LAGHEZZA Antonio	X	
15	PICCOLO Vittorio	X		30	NARDELLI Pasquale		X
				31	SINDACO Arch. Cofano G.		X

Proposta della Ripartizione _____ Settore _____ Li <u>30 SET. 2003</u>	IL DIRIGENTE LA RIPARTIZIONE URBANISTICA ED ECOLOGIA (Ing. <u>Simone CEPPIAGLIA</u> )
Parere di Regolarità Tecnica (art.49 d.lgs. 18.09.2000 n.267) Visto con parere favorevole _____ Li <u>30 SET. 2003</u>	IL DIRIGENTE LA RIPARTIZIONE URBANISTICA ED ECOLOGIA (Ing. <u>Simone CEPPIAGLIA</u> )
Parere di Regolarità Contabile (art.49 d.lgs. 18.09.2000 n.267) Visto con parere favorevole _____ Li _____	Il Dirigente _____
Copertura Finanziaria (art. 151.comma 4.d.lgs.18.09.2000 n.267) Prenotazione _____ Impegno definitivo _____ Li _____	Il Responsabile _____

## RELAZIONE D'UFFICIO

Premesso che:

- i Regolamenti Comunali di Igiene e Sanità Pubblica, sono per effetto della legislazione vigente, strumenti normativi obbligatori per i Comuni che, attraverso questi ultimi, ad una fondamentale funzione loro attribuita dall'ordinamento giuridico;
- secondo il disposto dell'art. 344 del RD 27/7/1934 N. 1265, tali regolamenti debbono rendere esecutive le disposizioni e gli indirizzi generali definiti dal legislatore integrandole con quanto non previsto da esse;
- l'Amministrazione Comunale, a seguito di specifico incarico conferito a funzionari dell'ASL TA/1, ha approvato in data 2/7/1999, con delibera C.C. n. 57, apposito REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA', composto di n. 122 pagine e 262 articoli.;
- al fine di adeguare ed aggiornare tale regolamento alle sopraggiunte nuove disposizioni di legge, nonché a particolari esigenze in ordine agli obiettivi fissati dall'A.C. per la riqualificazione del centro storico ed ancora, per consentire lo svolgimento di alcune attività produttive nei locali seminterrati, si è reso necessario avvalersi di consulenti esterni in materia igienico-sanitaria, non essendovi specifiche professionalità in organico all'interno della struttura Comunale.;
- a tale scopo è stato affidato incarico con delibera G.M. n. 60 del 13/3/03, al Dott. Luigi MASTRONUZZI, Medico responsabile delegato del servizio di igiene pubblica della locale ASL. TA/1, per fornire le necessarie competenze in materia igienico— sanitaria

Con nota prot. n. .... del 29/09/2003 il dott. Mastronuzzi Luigi ha trasmesso le norme definitive di adeguamento ed aggiornamento del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità', tenuto conto anche delle indicazioni fornite in merito in varie sedute dalla Commissione Urbanistica Comunale.

Ai sensi dell'art. 7 e 42 del D. Lgs 267/2000 si rende necessario formalizzare con presente atto l'adozione del suddetto regolamento integrativo.

Il presente provvedimento comporta ne' impegno si spesa ne' variazione di entrate e che, pertanto, non necessita del visto contabile.

IL DIRIGENTE  
(Ing. Simone Ceppaglia)

IL CONSIGLIO

- Letta la relazione che precede;
- Visti i verbali delle Commissioni Urbanistiche tenutesi nelle date 20/3/2003, 27/3/2003, 10/4/2003, 15/04/2003, 17/4/2003, 22/4/2003, 8/5/2003, 13/5/2003, 15/5/2003, 22/5/2003, 29/5/2003, 12/6/2003, 19/6/2003, 23/6/2003, 26/6/2003, 30/6/2003, 11/7/2003, 18/7/2003, 4/9/2003, di cui alle copie dei verbali in allegato;

- Acquisiti i pareri prescritti ai sensi dell'art. 49 del D. L.vo 267/2000
- Visto l'esito della votazione espressa per alzata di mano così accertata e proclamata dal Presidente presenti 16 ( si da atto che si allontanano dall'aula i consiglieri: Marraffa, Meo, Gentile , Scaliggina, Piccolo e Ricci), favorevoli 16 - contrari / - astenuti/.

#### **DEL I BERA**

1) di approvare le nuove norme di adeguamento ed aggiornamento del **REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITÀ'**, redatte dal dott.. Luigi MASTRONUZZI, Medico responsabile delegato del Servizio di Igiene Pubblica della locale ASL. TA/1, che si allegano alla presente per esserne parte integrante e sostanziale. :

2) di demandare agli Uffici competenti l'applicazione del suddetto Regolamento;

**TITOLO I  
DISPOSIZIONI GENERALI  
CAPO I**

ALLEGATO ALLA  
DELIBERA  
N. 99  
30/9/03  
IL SEGRETARIO

**CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'**

**Art. 1  
Contenuto**

- Il presente Regolamento comunale di igiene e sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
1. Il presente Regolamento detta norme nelle seguenti materie:
    - A. funzioni sanitarie, sociosanitarie e assistenziali;
    - B. medicina legale, polizia mortuaria, medicina necroscopica;
    - C. prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie;
    - D. igiene dell'acqua a uso umano;
    - E. prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro;
    - F. igiene delle attività produttive;
    - G. igiene della convivenza uomo-animale;
    - H. igiene dell'ambiente.
  3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.
  4. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL si avvalgono del supporto tecnico specialistico del competente ARPA Presidio Multizonale di Prevenzione e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale secondo le disposizioni contenute nella legge regionale n. 4 del 17.01.1988 e L.R. n.6 del 22.1.1999.

**Art. 2  
Efficacia**

1. Il presente Regolamento di igiene e sanità pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui al Decreto Legislativo n.267 del 18.08.2000 art.50 ed all'art. 32 della legge 23-12-



- 1978, n. 833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella legge regionale 20-7-1984, n. 36 e successive modifiche, è inviato alla Azienda USL.

## **TITOLO II**

### **NORME DI GESTIONE**

#### **Art. 3**

##### *Funzioni del Comune*

1. Fatto salvo il rispetto delle previsioni nazionali e regionali, secondo quanto specificato negli articoli seguenti, il Comune è titolare delle funzioni amministrative nelle materie disciplinate dal presente Regolamento ed esercita le proprie attribuzioni tramite l'adozione di atti e provvedimenti amministrativi, anche di tipo autorizzativo, concessivo, prescrittivo, repressivo, sanzionatorio o cautelare, che presentino efficacia esterna e siano volti a incidere sulle posizioni giuridiche dei destinatari.
2. Spetta inoltre al Comune l'emanazione dei provvedimenti già di competenza dei medici e dei veterinari provinciali, degli ufficiali sanitari e dei veterinari comunali e consorziali, che gli sono riservati dalla normativa vigente, nonché l'emanazione delle ordinanze di carattere contingibile e urgente con efficacia estesa al territorio comunale in materia d'igiene e sanità pubblica, polizia veterinaria e tutela ambientale.

#### **Art. 4**

##### *Compiti delle strutture tecniche di supporto*

1. In relazione alle funzioni del Comune individuate ai sensi del precedente articolo, le strutture tecniche di supporto intervengono nell'ambito dell'iniziativa e dell'istruttoria preordinate all'emanazione dei provvedimenti con compiti propulsivi, consultivi, di studio e di ricerca, d'informazione e d'indagine.
2. In particolare, le strutture tecniche di supporto esercitano le proprie attività a favore del Comune mediante:
  - a) la formulazione di richieste e proposte;
  - b) il rilascio di pareri;
  - c) le verifiche, gli accertamenti, le valutazioni tecniche, i sopralluoghi, le ispezioni e tutte le altre attività materiali strumentalmente necessarie e preparatorie all'adozione del provvedimento da parte del Comune;
  - d) le attività di vigilanza e controllo, riferendone l'esito al Comune, con particolare riguardo all'osservanza delle presenti norme regolamentari, oltre che delle norme regionali e statali, all'esecuzione e al rispetto dei provvedimenti comunali relativi alle materie di competenza, indipendentemente dall'obbligatorietà o meno dei pareri.

3. I pareri espressi dalle strutture tecniche di supporto, in quanto concorrenti alla determinazione delle decisioni adottate dal Comune con propri atti amministrativi, comportano la responsabilità a ogni effetto delle strutture che li hanno espressi, fatte salve le responsabilità dell'Amministrazione Comunale.
4. Il controllo eseguito dagli organi tecnici di supporto si esercita precipuamente nei riguardi delle strutture finite e delle attività in essere, tenuto conto della responsabilizzazione delle imprese e delle loro autodichiarazioni, ove previste dalle leggi vigenti, nelle fasi istruttorie.
5. Gli stessi organi tecnici assicurano l'informazione, l'assistenza ai cittadini e alle imprese, anche tramite il rilascio di pareri scritti richiesti dagli stessi, per la realizzazione dei requisiti igienici delle strutture e per la tutela della salute e dell'ambiente.

#### **Art. 5**

#### *Relazioni tra il Comune e le strutture tecniche di supporto*

1. Fatti salvi gli obblighi informativi di cui sopra posti in capo alle strutture tecniche di supporto, è onere del Comune richiedere a queste ultime, nell'ambito dell'istruttoria, l'attivazione dei compiti di rispettiva competenza, acquisendone nel tempo prefissato i risultati in termine di parere, proposta, consulenza, accertamento o informazione e garantendo l'esercizio tempestivo, efficiente e coordinato delle competenze.
2. Fatti salvi i pareri obbligatori e non vincolanti previsti da disposizioni di specie, le strutture tecniche di supporto sono tenute a rilasciare pareri non vincolanti richiesti in via facoltativa dal Comune.
3. Il Comune e le strutture tecniche di supporto concertano preventivamente i tempi entro cui queste ultime espletano le rispettive competenze, tenuto conto del tempo complessivo previsto per il completamento dei procedimenti comunali. Nel caso in cui non siano osservati i tempi concertati per i pareri resi obbligatori dalle leggi vigenti, il Comune sospende il procedimento secondo le modalità del proprio Regolamento sui procedimenti amministrativi e lo comunica all'interessato, attivando gli estremi della diffida a provvedere in caso di prolungata inerzia, sempre che non siano state adeguatamente rappresentate esigenze istruttorie. Qualora il superamento dei tempi concertati riguardi pareri facoltativi richiesti dall'Amministrazione Comunale, questa procede ugualmente nella osservanza dei tempi prefissati per i propri procedimenti, oppure ha facoltà di chiedere valutazioni tecniche ad altri organi dell'amministrazione pubblica o a enti pubblici dotati di qualificazione e capacità tecnica equipollenti o a istituti universitari.

4. Le strutture tecniche di supporto ricevono dal Comune informazione di tutti i provvedimenti adottati, compresi quelli adottati in difformità ai pareri e alle proposte.
5. Oltre a quanto previsto e precisato, le relazioni intercorrenti tra il Comune e le strutture tecniche di supporto, le loro interrelazioni funzionali e la specificazione dei rispettivi compiti, sono ulteriormente definiti e formalizzati attraverso accordi e protocolli d'intesa adottati in relazione a problematiche generali emergenti ovvero per specifiche materie la cui disciplina richieda particolari puntualizzazioni, anche sotto l'aspetto organizzativo. Per quanto riguarda l'igiene dell'ambiente, i rapporti funzionali tra l'Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente (ARPA) e l'Azienda USL sono disciplinati, ai sensi della L.R. PUGLIA n. 6 del 22.01.1999.

### Art. 6

#### *Ricognizione delle materie di competenza delle strutture tecniche di supporto*

Ai sensi della legislazione vigente, le strutture tecniche di supporto intervengono con compiti di vigilanza e controllo nelle materie di rispettiva competenza, così come di seguito definite e precisate ai commi 1 e 2.

1. Sono di competenza dell'Azienda USL:
  - a) la profilassi delle malattie infettive e parassitarie;
  - b) la tutela della collettività e dei singoli dai rischi infortunistici e sanitari negli ambienti di vita, anche con riferimento agli effetti sanitari degli inquinanti ambientali;
  - c) la tutela della collettività e dei singoli dai rischi infortunistici e sanitari connessi agli ambienti di lavoro;
  - d) la tutela dell'igiene edilizia e urbanistica;
  - e) la tutela della collettività e dei singoli dai rischi infortunistici e sanitari nelle istituzioni educative e scolastiche, unitamente alla Pediatria di Comunità dell'Azienda USL;
  - f) la sanità pubblica veterinaria, con particolare riguardo alla sorveglianza delle popolazioni animali e alla profilassi delle malattie infettive e parassitarie; la farmacovigilanza veterinaria; l'igiene delle produzioni zootecniche; la tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale;
  - g) la tutela igienico-sanitaria degli alimenti;
  - h) la sorveglianza e la prevenzione nutrizionale;
  - i) la prevenzione delle malattie cronico-degenerative;
  - j) la polizia mortuaria;
  - k) la medicina legale e necroscopica;
  - l) la sorveglianza epidemiologica della salute collettiva;

- m) l'educazione alla salute, l'informazione e la comunicazione dei rischi sanitari.
2. Nelle norme d'attribuzione delle competenze dell'ARPA sono affidate all'Agenzia:
- a) la prevenzione e il controllo ambientale con riferimento alle matrici acqua, aria, suolo e rifiuti;
  - b) il supporto tecnico-scientifico e le prestazioni analitiche per la salubrità e la sicurezza degli alimenti e delle acque a uso alimentare;
  - c) il controllo delle radiazioni ionizzanti e non ionizzanti;
  - d) il controllo dei grandi rischi industriali;
  - e) il controllo dell'inquinamento acustico nell'ambiente esterno e abitativo.

Il Comune ha facoltà di richiedere all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, quando ricorrano particolari esigenze e previo accordo tra le parti:

- a) dati epidemiologici in materia di sanità animale, d'igiene delle produzioni zootecniche e d'igiene degli alimenti di origine animale;
- b) ricerche finalizzate per lo sviluppo delle conoscenze sull'igiene e sulla sanità veterinaria.

#### **Art. 7**

##### *Deroghe al presente Regolamento*

1. Possono essere ammesse deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento, limitatamente ai casi e con le modalità disciplinate dai successivi punti 2-3-4-5-6-7.
2. La deroga è ammessa o diniegata dal Comune, sentito il parere obbligatorio e non vincolante dell'Azienda USL e/o dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.
3. La richiesta di deroga deve essere motivata da ostacoli strutturali tali da rendere necessarie soluzioni alternative a quelle regolamentari, con accorgimenti tecnici in grado di assicurare gli esiti prestazionali che il tipo di attività da intraprendere o potenziare o modificare o trasferire richiede sul piano igienico-sanitario e ambientale, con onere a carico degli interessati della dimostrazione degli esiti raggiunti tramite relazione firmata da tecnico abilitato, fatte comunque salve le norme di principio del presente Regolamento.
4. Nel rispetto delle norme di sicurezza e di tutto quanto previsto dalla vigente legislazione in materia di deroga, i requisiti igienico-sanitari conseguenti alle opere di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, alle opere interne alla costruzione e alle opere interne alle singole unità immobiliari, purché comportino miglioramento della situazione igienica e distributiva preesistente, sono consentiti, senza implicita estensione dell'attività autorizzata, anche nei casi in cui i locali o gli edifici non fossero rispondenti ai requisiti

- igienici definiti dal presente Regolamento e fatto salvo quanto previsto dal regolamento edilizio. Ai fini autorizzativi, è prodotta relazione attestante le soluzioni tecniche adottate per determinare il miglioramento delle preesistenti condizioni igieniche. Per l'attuazione del principio di miglioramento prestazionale igienico e distributivo, è previsto l'accordo con gli organi tecnici di supporto e sentite le rappresentanze di categoria.
5. Per le strutture esistenti e regolarmente autorizzate, sono fatti salvi i requisiti presenti con i possibili interventi migliorativi di cui al precedente comma 4.
  6. La specifica e motivata richiesta di deroga, da presentare prima della domanda di autorizzazione sanitaria quando prevista dalle vigenti norme, è indirizzata al competente dirigente del Comune da parte dell'interessato. E' onere del Comune richiedere il parere alle strutture tecniche di supporto di cui al comma 2, fatta salva la facoltà per l'interessato di corredare la richiesta di deroga del parere rilasciato preventivamente dalle medesime strutture.

### **Art. 8**

#### *Sanzioni*

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge, fatto salvo, in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24-11-1981, n. 689 Legge 25.06.1999 n.205 e D.leg.vo 30.12.1999 n.507 e successive modifiche ed integrazioni, il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa dell'importo di Euro 103 (centotreEuro).
2. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni o l'opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate dalle norme vigenti in materia.
3. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d'igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di Euro 258 (duecentocinquantottoEuro), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso la sanzione non potrà essere inferiore a Euro 103 (centotreEuro).
4. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24-11-1981, n. 689 successive modifiche ed integrazioni.
5. A partire dal 1° gennaio 1999 ogni sanzione penale o amministrativa espressa in lire si intende espressa anche in Euro secondo il tasso di conversione irrevocabilmente fissato ai sensi del Trattato CE. A decorrere dal 1° gennaio 2002, ogni sanzione penale o amministrativa espressa in lire, deve essere convertita in Euro e la cifra che si produce dalla conversione deve essere

arrotondata eliminando i decimali così come previsto dall'art.51 del D.leg.vo  
24.06.1998 n.213.

**TITOLO III**  
**ATTRIBUZIONI E VIGILANZA**  
**CAPO I**  
**ATTIVITA' DI PREVENZIONE DELLE**  
**MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE**

**SEZIONE I**  
**ATTIVITÀ DI PREVENZIONE DELLE**  
**MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARI**

**Art. 9**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita di norma le seguenti funzioni:
  - a) adotta atti regolamentari per il controllo del rischio infettivo connesso alla convivenza sociale (regolamenti del canile comunale, delle attività di barbiere, parrucchiere ed estetista, di fognatura, dei rifiuti urbani);
  - b) è titolare della vigilanza sull'osservanza dei regolamenti e delle altre disposizioni vigenti in materia di prevenzione delle malattie infettive e parassitarie;
  - c) su proposta degli organi di vigilanza, adotta provvedimenti amministrativi prescrittivi od ordinatori a tutela della salute pubblica.
2. Il Sindaco adotta ordinanze contingibili e urgenti in materie concernenti la salute delle persone e degli animali ai fini della protezione della collettività dalle malattie infettive e parassitarie, compresi gli accertamenti e i trattamenti sanitari obbligatori.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni e per l'applicazione delle norme vigenti in materia di prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 10**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL ha competenze in materia di:
  - b) notifica e segnalazione di malattie infettive;
  - c) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
  - d) trasporto di malati infetti o sospetti;
  - e) disinfezione e disinfestazione;
  - f) prevenzione delle malattie infettive trasmissibili all'uomo incluse le malattie esotiche e tropicali;
  - g) vaccinazioni;
  - h) accertamenti e controlli



**SEZIONE II**  
**NOTIFICA DELLE MALATTIE INFETTIVE**

*Riferimenti legislativi:*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie
- D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, Regolamento per l'applicazione del titolo III del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, relativo ai servizi di medicina scolastica
- D.M. 15 dicembre 1990, Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse
- Legge Regionale n.36 del 20.07.1984;
- Legge Regionale n.21 del 30.11.2000

## **Art. 11**

### *Obbligo di notifica*

1. Per ogni caso di malattia infettiva diagnosticata, accertata o sospetta, il medico che ha posto la diagnosi o che ne sia comunque venuto a conoscenza notifica il caso all'Azienda USL, servendosi dell'apposita scheda predisposta dall'Azienda USL (Allegato 1), ai sensi dell'art. 253 e seguenti del T.U. leggi sanitarie.
2. Le notifiche sono inoltrate all'Azienda USL che assicura i conseguenti interventi di competenza.
3. Qualora successivamente all'inoltro della notifica intervenga una modificazione della diagnosi, questa è tempestivamente segnalata all'Azienda USL sempre a mezzo della scheda di notifica.
4. La notifica osserva quanto previsto dal sistema informativo di notifica delle malattie infettive approvato con D.M. 15/12/1990 e successive modifiche.
5. Per le malattie per le quali sono previsti specifici sistemi di sorveglianza (AIDS, borelliosi, botulismo, legionellosi, leptospirosi, malaria, malattie veneree, meningiti batteriche, paralisi flaccida, portatore di HBsAg, tubercolosi e micobatteriosi atipiche, malattie trasmesse da zecche, malattia di Creutzfeld-Jakob e altre eventuali) i medici notificatori assolvono anche agli specifici debiti informativi, fermo restando l'obbligo di notifica.

## **Art. 12**

### *Obbligo di segnalazione*

1. Chiunque nell'esercizio di una professione sanitaria, a eccezione del medico tenuto alla notifica, venga a conoscenza nel territorio comunale di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, ne fa sollecita segnalazione all'Azienda USL e coadiuva l'autorità sanitaria nell'approntamento e nell'esecuzione delle misure necessarie.
2. L'obbligo di segnalazione compete anche ai responsabili delle strutture educative e scolastiche ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 1518/67, dei collegi, delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali, delle case circondariali, delle strutture collettive di accoglienza, titolari e conduttori di esercizi alimentari ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

**Art. 13**

*Protocollo per le comunicazioni dell'Azienda USL al Comune*

1. L'Azienda USL comunica al Comune le notifiche di malattia infettiva pervenute, relative sia ai casi singoli sia ai focolai epidemici per i quali ritenga di proporre provvedimenti contumaciali.
2. Comune e Azienda USL concordano uno specifico protocollo per tale comunicazione, secondo lo schema di cui all'allegato 2.

### SEZIONE III

## PROVVEDIMENTI E MISURE DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA E DI PREVENZIONE

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, Approvazione del regolamento per le migliori igieniche negli alberghi
- Legge 25 luglio 1956, n. 837, Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio sanitario nazionale
- Legge 27 maggio 1991, n. 165, Obbligatorietà della vaccinazione contro l'epatite virale B
- Legge 23 dicembre 2000, n. 388, Legge finanziaria per il 2001
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n.502 e successive modificazioni, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 112, Conferimento di funzioni e compiti amministrativi allo Stato ed agli enti locali
- D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, Regolamento per l'applicazione del titolo III del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, relativo ai servizi di medicina scolastica
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.P.R. 23 luglio 1998, Piano Sanitario Nazionale per il triennio 1998-2000
- D.M. 2 maggio 1985, Direttive alle regioni e alle provincie autonome di Trento e Bolzano in materia di profilassi internazionale e di sanità pubblica
- D.M. 28 novembre 1986, Inserimento nell'elenco delle malattie infettive e diffuse sottoposte a notifica obbligatoria, dell'AIDS (SIDA), della rosolia congenita, del tetano neonatale e delle forme di epatite distinte in base alla loro etiologia
- D.M. 15 dicembre 1990, Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse
- D.M. 3 ottobre 1991, Protocollo per l'esecuzione delle vaccinazioni contro l'epatite virale B
- D.M. 4 ottobre 1991, Offerta gratuita della vaccinazione contro l'epatite virale B alle categorie a rischio

- D.M. 29 luglio 1998, Modificazioni della scheda di notifica di caso di tubercolosi e microbatteriosi non tubercolare allegato al DM 15 dicembre 1990
- D.M. 20 novembre 2000, Aggiornamento del protocollo per l'esecuzione delle vaccinazioni contro l'epatite virale B
- D.M. 16 luglio 2002, Misure di protezione nei confronti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili relativamente ai dispositivi medici.
- O.M. Sanità 12 febbraio 2001, Inserimento nell'elenco delle malattie infettive e diffuse della MCJ, della Nuova Variante, della Sindrome GSS, dell'Insonnia familiare letale ed eventuali sindromi ad esse correlate.
- Circolare Min.Sanità 20 dicembre 1985, n. 52, Lotta contro le infezioni ospedaliere
- Circolare Min.Sanità 30 gennaio 1988, n. 8, Lotta contro le infezioni ospedaliere: la sorveglianza
- Circolare Min.Sanità 13 marzo 1998, n. 4: Misure di profilassi per esigenze di sanità pubblica. Provvedimenti da adottare nei confronti dei soggetti affetti da alcune malattie infettive e nei confronti dei loro conviventi e contatti
- Circolare Min.Sanità 20 aprile 2000, n. 6, Soggiorni di vacanza per minori: requisiti sanitari per l'ammissione di minori e adulti.
- Provvedimento della Conferenza Stato Regioni 17 dicembre 1998, Documento di linee guida per il controllo della malattia tubercolare
- Provvedimento della Conferenza Stato Regioni 4 aprile 2000, Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi
- Provvedimento della Conferenza Stato Regioni 6 dicembre 2000, Accordo tra il Ministro della Sanità, le Regioni e le Province Autonome in tema di funzioni di profilassi internazionale.
- Consiglio Superiore di Sanità, Sessione XLIII, Sezione II, 16 ottobre 1997, Linee guida per l'esercizio di procedure di tatuaggio e piercing in condizioni di sicurezza.
- L.R. n.14 del 05.04.1985.
- L.R. n.36 del 28.12.1994.
- Legge Regionale n.36 del 28.12.1994.
- Legge Regionale n.14 del 05.04.1985.
- Regione Puglia Assessorato alla Sanità n.24/13926/116/15 del 20.05.1998 e n.24/27292/116/15 del 12.11.1998.
- D.G.R. 10.12.2002 n.1997.

### **Art. 14**

#### *Misure contumaciali*

1. Il Comune, sentita l'Azienda USL, può dettare una disciplina integrativa delle norme statali e regionali e dei principi generali in materia di adozione di misure di prevenzione per esigenze di sanità pubblica nei confronti dei soggetti affetti da alcune malattie infettive e dei loro conviventi e contatti.
2. Costituiscono parte integrante del presente Regolamento, le norme contumaciali per la profilassi delle salmonellosi.

### **Art. 15**

#### *Provvedimenti urgenti*

1. L'operatore sanitario, che osserva un caso di malattia infettiva, accertata o sospetta, effettua le seguenti operazioni:
  - a. provvede all'adozione di tutte le misure necessarie per prevenirne la diffusione;
  - b. fornisce alle persone conviventi e ai contatti le informazioni e le istruzioni del caso;
  - c. provvede, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero secondo le disposizioni richiamate dall'art. 14 del presente Regolamento.
2. Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario è coadiuvato dall'Azienda USL.
3. E' vietato l'abbandono, in luogo pubblico o aperto al pubblico, di siringhe usate e altri oggetti che possono costituire veicolo di trasmissione di malattie infettive. Le violazioni sono sanzionate ai sensi dell'art. 344 del Testo Unico delle leggi sanitarie.
4. Chiunque individui luoghi pubblici o aperti al pubblico con l'abbandono di siringhe usate e gli altri oggetti di cui al comma precedente, lo comunica all'Azienda USL per l'adozione dei provvedimenti di bonifica conseguenti.

### **Art. 16**

#### *Riammissione in comunità*

1. E' riservata all'Azienda USL la riammissione alle collettività socio-educative e scolastiche di un minore o di un adulto che abbia sofferto per le seguenti malattie infettive o parassitarie:
  - a. epatite;
  - b. salmonellosi;

- c. meningite;
  - d. pediculosi;
  - e. scabbia;
  - f. dermatofitosi;
  - g. tubercolosi;
  - h. colera;
  - i. peste;
  - j. difterite.
2. In tutti gli altri casi, fatte salve le misure contumaciali applicabili, la riammissione alle collettività educative e scolastiche di un minore o di un adulto rimasto assente per malattia per oltre 5 giorni è certificata dal medico curante, che attesta l'assenza di sintomi riferibili a malattie infettive e l'idoneità alla frequenza ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 1518/1967.
  3. Per l'ammissione dei minori nei soggiorni di vacanza, si fa riferimento alla Circolare Ministero Sanità 2.4.2000 n. 6, fatte salve le indicazioni fornite dalle altre Regioni per i soggiorni di relativa competenza.

#### **Art. 17**

##### *Controllo sanitario del personale addetto a particolari mansioni*

1. Ai fini della esclusione della presenza di malattie infettive trasmissibili, sono previsti controlli sanitari al seguente personale:
  - a. per gli addetti agli alimenti, tramite il libretto di idoneità sanitaria, da rinnovare annualmente senza accertamenti di laboratorio;
  - b. per gli addetti negli alberghi e strutture ricettive in genere, mediante certificazione medica prima dell'assunzione in servizio.
2. Le disposizioni di cui al comma 1, lett. a) non si applicano al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico.

#### **Art. 18**

##### *Provvedimenti nei centri di prima accoglienza*

1. Fatta salva l'applicazione delle norme del presente Capo, gli interventi specifici per la prevenzione delle malattie infettive e parassitarie nei centri di prima accoglienza e altre simili comunità a rischio di trasmissione infettiva e parassitaria, sono esercitati dall'Azienda USL secondo protocollo concordato con il Comune.

**Art.19**

*Trasporto di ammalati infetti o sospetti*

1. Il trasporto di ammalati infetti o sospetti tali è eseguito di norma con autoambulanza.
2. Qualora sia usato un altro mezzo pubblico o privato, ne è data successiva comunicazione all'Azienda USL che valuta la necessità o meno di sottoporre i mezzi usati a procedimento di disinfezione o disinfestazione prima del loro riutilizzo.
3. Il Comune, in particolari casi di necessità, può disporre l'obbligo per le Associazioni private autorizzate al trasporto di infermi ad assicurare il trasporto dei casi di malattie infettive, indicando eventuali precauzioni e provvedimenti di disinfezione da adottare successivamente.

**Art. 20**

*Provvedimenti specifici di vigilanza e profilassi*

1. Fatti salvi gli obblighi di notifica di cui all'art.12, per quanto non disciplinato dal presente Regolamento, i provvedimenti specifici di vigilanza e profilassi delle malattie infettive restano disciplinati dalle norme statali e regionali vigenti.
2. I provvedimenti specifici riguardano in particolare:
  - a. AIDS e sindromi correlate;
  - b. borreliosi;
  - c. botulismo;
  - d. epatite virale e portatori;
  - e. legionellosi;
  - f. leptospirosi;
  - g. malaria;
  - h. malattia venerea;
  - i. meningite batterica;
  - j. paralisi flaccida;
  - k. salmonellosi minori per le quali le norme di profilassi di riferimento sono quelle derivanti dalle disposizioni statali e regionali;
  - l. tubercolosi e micobatteriosi atipiche;
  - m. malattie trasmesse da zecche;
  - n. malattia di Creutzfeld-Jakob e sindromi correlate.



**Art. 21**

*Prevenzione delle malattie infettive da tatuaggi e piercing*

1. Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive, l'esercizio di attività di tatuaggio e piercing si svolge secondo quanto stabilito dalle note della Regione Puglia Assessorato alla Sanità n.24/13926/116/15 del 20.05.1998 e n.24/27292/116/15 del 12.11.1998 e D.G.R. 10.12.2002 n.1997.

**Art. 22**

*Trattamento sanitario obbligatorio*

1. 1. In caso di malattia infettiva contagiosa, sospetta o accertata, quando il soggetto interessato rifiuta l'accertamento e/o il trattamento, comprese le misure contumaciali, determinando una situazione di rischio per la salute della collettività, il medico curante propone al Sindaco l'accertamento sanitario obbligatorio o il trattamento sanitario obbligatorio per l'adozione di specifico atto ai sensi dell'art. 33 della Legge n. 833/1978.

## **SEZIONE IV DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE**

### Riferimenti legislativi

- Legge 2 dicembre 1975, n. 638, Obbligo dei medici chirurghi di denunciare i casi di intossicazione da antiparassitari.
- Legge 14 agosto 1991, n. 281, Legge quadro in materia di animali di affezione e di prevenzione del randagismo.
- Legge 25 gennaio 1994, n. 82, Disciplina delle attività di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione.
- DM 7 luglio 1997, n. 274, Regolamento di attuazione dell'art.1 e 4 della Legge n. 82/1994 per la disciplina delle attività di pulizia, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione.

### **Art. 23**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune assicura l'esecuzione delle operazioni di bonifica rispetto a agenti infettanti e infestanti (disinfezione, disinfestazione intesa quale lotta agli artropodi, disinfestazione e derattizzazione) quando interessano aree pubbliche o aperte al pubblico. Nei restanti casi gli interventi di bonifica competono alle proprietà delle aree e degli immobili o a chi ne ha l'effettivo uso, comprese le pubbliche amministrazioni che ne hanno la titolarità. Per ragioni di salute pubblica, il Comune ha facoltà di ordinare interventi di bonifica.
2. In caso di inosservanza di un'ordinanza di bonifica, il Comune provvede direttamente all'intervento, ponendo a carico degli inadempienti l'onere dell'intervento e le maggiori spese sostenute. Resta salva e impregiudicata l'applicazione delle sanzioni per l'inosservanza dell'ordinanza
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune può avvalersi anche dell'Azienda USL.

**Art. 24**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. E' di competenza dell'Azienda USL la vigilanza sulle operazioni di disinfezione, disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione da chiunque eseguite.
2. Qualora l'Azienda USL ravvisi la necessità, per ragioni di salute pubblica, di un intervento di disinfezione, disinfettazione o derattizzazione in una struttura pubblica o privata, ne dà comunicazione ai proprietari o ai rappresentanti legali e questi provvedono direttamente agli interventi indicati, avvalendosi di ditte private autorizzate a norma di legge sotto la vigilanza dell'Azienda USL. Per ditte private autorizzate, si intendono quelle di cui alla L. n.82 del 25.01.1994 e al D.M. n. 274 del 07.07.1997 ovvero certificate ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a), della L. n. 82 del 25.01.1994.
3. Nel caso che le persone tenute a intervenire non adempiano alla prescrizione dell'Azienda USL, questa propone al Comune l'adozione di ordinanza ordinatoria a carico del proprietario o del rappresentante legale della struttura.
4. Ogni qualvolta lo ritenga necessario, l'Azienda USL propone al Comune provvedimento ordinatorio per l'esecuzione della disinfezione e disinfestazione di canili, allevamenti, luoghi di permanenza, anche temporanea, di animali e dei locali di lavorazione e stoccaggio di prodotti, sottoprodotti e rifiuti di origine animale, nonché dei locali pubblici e privati ove sia stata rilevata un'infestazione da parassiti animali.
5. L'Azienda USL ha facoltà di richiedere che i ratti e gli altri infestanti catturati o uccisi durante le operazioni di bonifica siano messi a disposizione per i controlli necessari.

**Art. 25**

*Obbligo di sanificazione, disinfezione e disinfestazione*

1. I locali delle collettività educative e scolastiche sono sottoposti a pulizia e sanificazione ambientale, secondo protocolli concordati con i servizi dell'Azienda USL:
  - a. prima dell'apertura annuale;
  - b. dopo l'intrusione da parte di estranei;
  - c. dopo l'utilizzo per seggi elettorali;
  - d. in seguito a ogni altra occasione di utilizzo diverso da quello educativo e scolastico;
  - e. nei casi ritenuti necessari dall'Azienda USL per esigenze di salute pubblica.

2. Sono vietati la vendita, l'affitto e la cessione di abiti, costumi ed effetti di uso personale usati, di qualunque genere, senza che essi siano stati sottoposti a un documentato trattamento di lavaggio e bonifica.
3. L'attività di sorveglianza e controllo degli infestanti è svolta a cura dei titolari allorché ne riscontrino la necessità, nei seguenti locali, nonché sui materiali che vi sono contenuti:
  - a. in tutti gli esercizi e depositi di prodotti alimentari e bevande, secondo i piani di disinfestazione previsti dall'autocontrollo;
  - b. in tutti gli stabilimenti in cui si lavorano prodotti organici;
  - c. nelle discariche, nei depositi e negli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti;
  - d. negli allevamenti e negli altri luoghi di detenzione non domestica di animali (canili, pensioni per animali);
  - e. negli istituti di cura e ricovero pubblici e privati;
  - f. negli alberghi e strutture ricettive in generale;
  - g. nei teatri, nei cinematografi e locali di pubblico spettacolo;
  - h. nei mezzi di pubblico trasporto;
  - i. negli ambienti in genere di uso collettivo.
4. I titolari dei locali interessati conservano documentazione dell'attività di sorveglianza e controllo svolta.

## Art. 26

### *Cautele nella disinfestazione*

1. Gli interventi di disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione sono preventivamente notificati dalle imprese all'Azienda USL ai fini della vigilanza, fatte salve le norme che disciplinano l'uso dei presidi medico chirurgici.
2. Qualora nelle operazioni di derattizzazione vengano usate esche, queste non sono rese accessibili all'uomo e agli animali domestici. Nel caso di inottemperanza, l'Azienda USL propone al Comune l'adozione di provvedimenti ordinativi.
3. Nell'uso di biocidi, registrati presso il Ministero della Sanità sono osservate le cautele indicate nelle schede tecniche e di sicurezza di ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile rischio per la salute umana e animale.
4. Le imprese, sia pubbliche che private, che intendono impiegare gas tossici negli interventi di bonifica, rispettano le norme di legge vigenti in materia ai sensi del D.M. 05.09.1994, e ne danno comunicazione all'Azienda USL unitamente al nominativo del responsabile delle operazioni. L'Azienda USL può prescrivere modalità d'uso vincolanti.
5. Le imprese, prima degli interventi, informano mediante avvisi scritti gli utenti degli ambienti confinati e dei luoghi aperti da sottoporre a disinfezione o disinfestazione, sull'intervento programmato. L'informazione comprende:

- a. i motivi dell'intervento;
  - b. la data e l'ora delle operazioni;
  - c. le sostanze impiegate, intese quale principio attivo e nome commerciale;
  - d. le cautele da adottare a tutela delle persone, degli animali e delle cose.
6. Al termine dell'intervento le imprese consegnano al committente un verbale o rendono ben visibile un avviso riportante:
- a. i prodotti usati (nome commerciale e principio attivo);
  - b. le quantità impiegate (percentuale o concentrazione di utilizzo);
  - c. le modalità di distribuzione (irrorazione, nebulizzazione, polverizzazione, esche);
  - d. le eventuali ulteriori cautele da adottare successivamente all'intervento;
  - e. la denominazione dell'impresa, con relativo indirizzo e numero telefonico
7. Le imprese conservano documentazione relativa all'intervento svolto.

#### **Art. 27**

##### *Protezione degli addetti nella disinfestazione*

1. Nel corso delle operazioni di disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione gli addetti sono dotati di idonei mezzi di protezione personale.
2. Ai sensi della Legge n. 638 del 02.12.1975 i medici che assistono i casi di intossicazione da antiparassitari sono tenuti a notificarli all'Azienda USL.

#### **Art. 28**

##### *Vigilanza*

1. L'Azienda USL può disporre accertamenti nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti. Gli accertamenti riguardano in particolare:
  - a. la rispondenza alle schede tecniche della composizione dei prodotti usati;
  - b. la rispondenza delle condizioni d'impiego alle schede tecniche e alle prescrizioni;
  - c. l'adozione di tutte le misure di cautela su esposte;
  - d. l'idoneità del personale addetto alle mansioni svolte, nei casi previsti dalla normativa vigente.

## Art. 29

### *Oneri del proprietario*

1. Tutti gli interventi di disinfestazione, disinfettazione e derattizzazione sono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.
2. Gli interventi sui beni demaniali sono a carico degli Enti proprietari.

## Art. 30

### *Misure di lotta agli animali nocivi e molesti*

1. Al fine di prevenire l'annidamento e la proliferazione degli animali nocivi e molesti, sono vietati lo scarico e il deposito di rifiuti sul suolo pubblico e privato. E' consentito l'accatastamento di oggetti sul suolo pubblico e privato soltanto per il tempo necessario all'intervento dell'apposito servizio di raccolta e smaltimento che deve essere preventivamente allertato.
2. Salvo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale è vietato:
  - a. somministrare agli animali randagi, sinantropi o selvatici alimenti di qualsiasi tipo in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico;
  - b. gettare o depositare in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dagli animali randagi, sinantropi o selvatici.
3. I cortili e le aree aperte sono tenuti sgombri, a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; sono inoltre sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque meteoriche o di qualsiasi altra provenienza.
4. Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di copertoni è evitato l'accatastamento all'esterno dei copertoni stessi; nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i copertoni dalle intemperie con tettoie per impedire qualsiasi raccolta di acqua, fatti salvi altri sistemi di protezione da approvare da parte dell'Azienda USL.
5. Non è consentito utilizzare copertoni come zavorre per teli plastici o in altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto.
6. In area pubblica e privata è vietato l'abbandono, la realizzazione e il mantenimento allo scoperto di contenitori di qualsiasi forma, dimensione e natura ove possa raccogliersi e permanere acqua stagnante; ove tale misura risulti difficilmente attuabile, si procede alla chiusura ermetica dei contenitori con coperchi a tenuta o con zanzariere, allo svuotamento giornaliero o al loro stabile capovolgimento che impedisca in ogni caso la raccolta di acque meteoriche.
7. Le sponde di fiumi, canali, fossi stradali e di campagna sono tenute pulite e diserbate a cura dei proprietari o gestori o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

8. Le operazioni di pulizia delle aree dei mercati di alimenti e bevande sono svolte giornalmente al termine dell'orario di apertura e i conduttori evitano la dispersione ambientale di residui di alimenti e di loro contenitori.
9. I cassonetti di raccolta dei rifiuti solidi urbani e i contenitori di rifiuti differenziati sono:
  - a. in numero adeguato alla produzione locale di rifiuti;
  - b. dotati di dispositivo di apertura e chiusura tale da evitare la penetrazione di ratti e insetti e ristagno d'acqua al loro interno;
  - c. puliti e disinfettati periodicamente e conservati in condizioni di buona manutenzione;
  - d. di facile uso da parte degli utenti;
  - e. dotati di tutte le restanti caratteristiche strutturali e funzionali previste dal Regolamento Comunale sui rifiuti solidi urbani.
10. I progetti delle "isole ecologiche" sono preventivamente approvati dall'Azienda USL.

**SEZIONE V**  
**PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI**  
**TRASMISSIBILI ALL'UOMO**

*Riferimenti legislativi*

- Legge 14 agosto 1991, n. 281, Legge quadro in materia di animali di affezione e di prevenzione del randagismo;
- L.R. n.12 del 03.04.1995;

**Art. 31**

*Competenze del Comune*

1. Anche ai fini della prevenzione delle malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo, il Comune gestisce il canile municipale secondo le modalità fissate dal relativo regolamento di gestione. Il Comune organizza e gestisce le colonie feline secondo le vigenti disposizioni nazionali e regionali.
2. In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, il Comune può disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori anche su richiesta della Azienda USL e adottare altri provvedimenti ordinativi.

**Art. 32**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL, ai fini della profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo, riceve le denunce obbligatorie di malattie infettive, attua i provvedimenti di profilassi generica e specifica e propone al Comune eventuali provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi.



## **SEZIONE VI PROFILASSI DELLA RABBIA**

### Riferimenti legislativi

- D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria
- L.R. n.12 del 03.04.1995
- L.R. n.15 del 31.07.1996

### **Art. 33**

#### *Segnalazione di morsicatura*

1. Quando un cane, un gatto o un altro mammifero, morde una persona o un altro animale, o presenti manifestazioni riferibili all'infezione rabbica, il proprietario e/o il detentore dell'animale, il medico che ha assistito la persona ferita, il veterinario che ha assistito l'animale danno comunicazione entro 48 ore all'Azienda USL. La comunicazione contiene tutti gli elementi necessari all'identificazione e al reperimento della persona morsicata e degli animali coinvolti.
2. Se l'animale morsicatore è ignoto o è valutabile un rischio di infezione rabbica, il medico soccorritore invita la persona morsicata a recarsi presso struttura competente (Centro Antirabbico) per l'eventuale profilassi antirabbica.
3. Se l'animale morsicatore è noto, o gli animali coinvolti sono noti, l'Azienda USL adotta i provvedimenti previsti dalla normativa statale, dal Regolamento di Polizia Veterinaria e dal Regolamento Comunale di profilassi della rabbia e di funzionamento del canile.

### **Art. 34**

#### *Altre misure di prevenzione*

1. Fermo restando quanto prevede il Regolamento di Polizia Veterinaria, i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico portano, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari o dei detentori a qualsiasi titolo. I cani di indole aggressiva sono condotti con museruola e guinzaglio.
2. Nelle aree attrezzate come aree di sgambatura, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani, possono tenere l'animale libero senza museruola, sotto la propria responsabilità, nel rispetto comunque di tutte le norme vigenti.
3. Nei locali pubblici in cui è ammesso l'ingresso di animali (sono esclusi i locali in cui si lavorano, somministrano e vendono alimenti nei quali l'animale non può

accedere) e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani portano la museruola e sono tenuti al guinzaglio.

4. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare purché non aperti al pubblico, i cani da pastore e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate, della Polizia e delle Forze dell'ordine, quando sono utilizzati per servizio.

## **SEZIONE VI PREVENZIONE DELLE ALTRE ANTROPOZOONOSI**

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie (art. 265)
- D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria

### **Art. 35** *Notifica*

1. Le malattie infettive e diffusive degli animali, elencate all'art 1 del D.P.R. 320/54 e successive integrazioni e modifiche, sono notificate all'Azienda USL.
2. Sono tenuti alla notifica:
  - a. i veterinari dipendenti dell'Azienda USL;
  - b. i veterinari liberi esercenti;
  - c. i proprietari e i detentori di animali anche in temporanea consegna e a qualsiasi titolo;
  - d. gli albergatori e i conduttori di stalle di sosta.
3. L'obbligo di notifica compete anche ai Presidi delle Facoltà di Medicina Veterinaria, ai Direttori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali nonché di ogni altro Istituto sperimentale a carattere veterinario, limitatamente ai casi accertati nei rispettivi istituti e laboratori; lo stesso obbligo compete inoltre ai direttori degli aeroporti civili, ai capi stazioni delle ferrovie e alle imprese di trasporto per i casi di malattia dei quali siano venuti a conoscenza durante il carico e lo scarico e per i casi di morte verificatisi lungo il viaggio non conseguenti a cause accidentali; sono infine tenuti alla notifica i funzionari e le guardie di pubblica sicurezza, i carabinieri, le guardie di finanza, le guardie forestali, gli agenti al servizio della Provincia e del Comune e le guardie dell'Ente nazionale per la protezione degli animali.

### **Art. 36**

#### *Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria e di profilassi veterinaria*

1. Non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie elencate all'art. 1 del D.P.R. 320/54, i proprietari e i detentori degli animali, adottano a scopo cautelativo i seguenti provvedimenti:

- a. isolano gli animali infetti;
  - b. accantonano opportunamente custoditi gli animali morti;
  - c. non spostano dal luogo di ricovero animali in genere, ogni prodotto animale o altro materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni dell'Azienda USL.
2. Non appena ricevuta la notifica, l'Azienda USL provvede all'accertamento della diagnosi. Esegue altresì l'indagine epidemiologica e propone al Comune le misure atte a impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'attuazione.
  3. In attesa dell'adozione da parte del Comune delle relative disposizioni, l'Azienda USL impartisce per iscritto al proprietario o detentore degli animali le istruzioni volte a impedire la diffusione dell'infezione tra gli animali e a tutelare la salute delle persone che a qualunque titolo vengono a contatto con questi.
  4. Ai fini della prevenzione delle zoonosi, i conduttori dei cani effettuano la raccolta e il corretto smaltimento delle deiezioni dei loro animali. E' proibito consentire la defecazione dei propri animali sotto i portici e sui marciapiedi e negli spazi pubblici.

## Sezione VII VACCINAZIONI

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 24 novembre 1981, n. 689 e successive modifiche, Modifiche del sistema penale
- Legge 25 febbraio 1992, n. 210, Indennizzo a favore di soggetti danneggiati da complicanze di tipo irreversibile a causa di vaccinazioni obbligatorie, trasfusioni e somministrazione di emoderivati.
- Legge 23 dicembre 2000, n. 388, Legge finanziaria per il 2001 (art.93).
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali
- DPR 22 dicembre 1967, n. 1518, Regolamento per l'applicazione del titolo III del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 267, relativo ai servizi di medicina scolastica e successive modificazioni
- DPR 26 gennaio 1999, n. 355, Regolamento recante modificazioni al DPR 22 dicembre 1967, n. 1518, in materia di certificazioni relative alle vaccinazioni obbligatorie.
- DPR 7 novembre 2001, n. 464, Regolamento recante modalità di esecuzione delle rivaccinazioni antitetaniche.
- DPR 7 novembre 2001, n. 465, Regolamento che stabilisce le condizioni nelle quali è obbligatoria la vaccinazione antitubercolare.
- D.M. 4 ottobre 1991, Offerta gratuita della vaccinazione contro l'epatite virale B alle categorie a rischio
- D.M. 7 aprile 1999, Nuovo calendario delle vaccinazioni obbligatorie e raccomandate per l'età evolutiva.
- D.M. 20 novembre 2000, Aggiornamento del protocollo per l'esecuzione delle vaccinazioni contro l'epatite virale B.
- Provvedimento Conferenza Stato Regioni 18 giugno 1999, Piano nazionale vaccini 1999-2000.
- Circolare Ministero della Sanità 11 novembre 1996, n. 16, Tetano, misure di profilassi.
- Circolare Ministero della Sanità 13 marzo 1998, n. 4, Misure di profilassi per esigenze di sanità pubblica. Provvedimenti da adottare nei confronti di soggetti affetti da alcune malattie infettive e nei confronti di loro conviventi e contatti.
- Circolare Ministero della Sanità 7 aprile 1999, n. 5, Il nuovo calendario delle vaccinazioni obbligatorie e raccomandate per l'età evolutiva.

**Art. 37**

*Vaccinazioni obbligatorie*

1. Le vaccinazioni obbligatorie per i nuovi nati sono:
  - a. l'antidifterica-antitetanica;
  - b. l'antipoliomielitica;
  - c. l'antiepatite virale B.

**Art. 38**

*Vaccinazioni facoltative raccomandate*

1. Nell'età evolutiva, le vaccinazioni facoltative raccomandate sono:
  - a. antimorbillo-parotite-rosolia (MPR);
  - b. antipertossica (in genere somministrata con il vaccino trivalente DTP);
  - c. antiemofilo (contro le infezioni invasive da *Haemophilus influenzae b*);
  - d. antinfluenzale.
2. Nell'età adulta sono raccomandate le seguenti vaccinazioni:
  - e. antidifterica-antitetanica, offerta gratuitamente a tutta la popolazione;
  - f. antipoliomielitica con vaccino inattivato, ai viaggiatori non immuni diretti in Paesi ad alta endemia;
  - g. antiepatite B, offerta gratuitamente alle categorie a rischio;
  - h. antiepatite A, consigliata ad alcune categorie (viaggiatori internazionali, soggetti conviventi con casi di epatite A);
  - i. combinata antiepatite A e B, consigliata alle categorie di persone a rischio per entrambe le epatiti;
  - j. antitifica, consigliata ai viaggiatori diretti in aree ad alta endemia;
  - k. antimeningococcica, consigliata ai viaggiatori diretti in aree ad alta endemia, obbligatoria per i pellegrini che si recano in Arabia Saudita nei luoghi di culto della religione islamica;
  - l. antiamarillica (contro la febbre gialla), vaccinazione internazionale consigliata ai viaggiatori diretti in Paesi ad alta endemia;
  - m. antinfluenzale;
  - n. antipneumococcica particolarmente raccomandata oltre i 64 anni;
3. Tutte le vaccinazioni sono praticate secondo le procedure definite per ciascuna dalle specifiche norme.

### **Art. 39**

#### *Competenze dei medici*

1. Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai medici dell'Azienda USL, dai medici convenzionati e da qualsiasi altro medico.
2. Prima di ogni vaccinazione è acquisito il consenso informato del vaccinando se maggiorenne o, se minorenni, di chi esercita la potestà dei genitori; è ammessa delega scritta da parte di chi esercita la potestà dei genitori nei riguardi del minore, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato. Specifico consenso informato scritto è acquisito allorché si conducono sperimentazioni umane mediante somministrazione di vaccini che comunque debbono risultare registrati a sensi di legge.
3. Eseguita la vaccinazione, il medico rilascia all'interessato specifica documentazione e la vaccinazione eseguita è comunicata all'Azienda USL.
4. Ogni evento avverso da vaccinazione è comunicato, dal medico vaccinatore o dal medico che comunque abbia osservato l'avvento avverso, all'Azienda USL secondo le procedure stabilite dal protocollo ministeriale Allegato 3.

### **Art. 40**

#### *Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL esercita le seguenti funzioni:
  - a. definisce e aggiorna le strategie vaccinali;
  - b. vigila sull'osservanza delle norme che disciplinano l'esecuzione delle diverse vaccinazioni;
  - c. assicura ai cittadini le informazioni relative alle norme vaccinali, alle procedure e al calendario vaccinale;
  - d. riceve le notifiche di avvenuta vaccinazione ai fini dell'istituzione e gestione dell'anagrafe vaccinale;
  - e. riceve le segnalazioni di evento avverso da vaccinazione e compila la relativa scheda di notifica per la successiva trasmissione alla Regione e al Ministero della Salute;
  - f. informa il Comune sui tassi di copertura delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative;
  - g. assicura quant'altro previsto dal Piano Nazionale Vaccini in merito agli obiettivi, alle strategie, agli standard delle strutture competenti alla somministrazione e all'organizzazione delle attività vaccinali.

### **Art. 41**

#### *Anagrafe vaccinale*

1. Ogni medico che esegue vaccinazioni, ai sensi dell'art. 184 del T.U. leggi sanitarie e delle norme speciali che disciplinano le singole vaccinazioni, ne dà comunicazione scritta, entro 72 ore, all'Azienda USL per la loro registrazione nell'anagrafe vaccinale.
2. Per ogni vaccinazione sono comunicati:
  - a. i dati anagrafici del vaccinato e il suo domicilio;
  - b. il tipo di vaccino usato;
  - c. il nome della ditta produttrice e il nome commerciale del prodotto usato;
  - d. il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza e il numero di controllo dello Stato;
  - e. la data e l'ora della somministrazione;
  - f. la via e la sede anatomica di somministrazione;
  - g. il numero progressivo della dose nell'ambito del ciclo vaccinale.
3. Ai fini della gestione dell'anagrafe vaccinale, il Comune trasmette periodicamente all'Azienda USL le variazioni anagrafiche della popolazione (nuovi nati, immigrati, emigrati, deceduti).

### **Art. 42**

#### *Esenzioni dalle vaccinazioni*

1. E' ammessa l'esenzione dalle vaccinazioni obbligatorie per controindicazioni sanitarie certificate dal medico, ai sensi delle vigenti norme che disciplinano le singole vaccinazioni.

### **Art. 43**

#### *Certificazione vaccinale per l'ammissione scolastica*

1. Ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 1518/1967, come modificato dal DPR n. 355/1999, i direttori delle scuole e i capi degli istituti di istruzione pubblica e privata, all'atto dell'ammissione alla scuola o agli esami, accertano se siano state praticate agli alunni le vaccinazioni e le rivaccinazioni obbligatorie, richiedendo la presentazione da parte dell'interessato delle relativa certificazione, ovvero di dichiarazione sostitutiva comprovante l'effettuazione delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni, accompagnata dall'indicazione delle struttura del Servizio Sanitario Nazionale competente a emettere la certificazione.
2. Nel caso di mancata presentazione della certificazione o della dichiarazione di cui al precedente comma, il direttore della scuola o il capo dell'istituto comunica il



- fatto entro cinque giorni, per gli opportuni e tempestivi interventi, all'Azienda USL di appartenenza dell'alunno e al Ministero della Salute.
3. La mancata certificazione non comporta, ai sensi del DPR n. 355/1999, l'esclusione dell'alunno dalla scuola dell'obbligo o dagli esami.
  4. L'Azienda USL comunica alla scuola l'elenco degli alunni non vaccinati ed è tenuta a irrogare nei riguardi degli inadempienti le sanzioni amministrative previste dalle specifiche norme che disciplinano le vaccinazioni, con le procedure stabilite dalla Legge n. 689/1981 e successive modificazioni e dalle disposizioni regionali.
  5. Nel caso di abbassamento del tasso di copertura vaccinale nella popolazione infantile al di sotto del valore critico di copertura specifico per ogni vaccinazione o qualora necessitino urgenti provvedimenti a tutela della salute pubblica, il Sindaco, verificato che l'Azienda USL abbia esperito tutti i tentativi di convincimento del genitore inadempiente o di chi esercita la potestà genitoriale, e fatta salva la sanzione amministrativa, su proposta dell'Azienda USL adotta ordinanza ingiuntiva contingibile e urgente ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 267/2000.
  6. La inottemperanza all'ordinanza contingibile e urgente del Sindaco comporta l'applicazione delle sanzioni penali di cui all'art. 650 C.P.

#### **Art. 44**

##### *Sanzioni nei confronti degli inadempienti all'obbligo vaccinale in generale*

1. Per quanto riguarda gli inadempienti all'obbligo vaccinale in generale, il Comune concorda con l'Azienda USL specifico protocollo per la gestione delle rispettive competenze Allegato n.4.
2. Nei confronti degli inadempienti che non abbiano pagato la sanzione amministrativa pecuniaria, il Comune emette atto ingiuntivo di pagamento oppure atto di archiviazione della sanzione amministrativa, qualora la valutazione della situazione epidemiologica eseguita dall'Azienda USL, tramite verifica dei tassi di copertura vaccinale, permetta di escludere condizioni di rischio per la comunità.

**Art. 45**

*Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi*

1. Il Comune e l'Azienda USL programmano e svolgono le azioni collettive di educazione alla salute, informazione e comunicazione del rapporto rischi / benefici, connesso alla prevenzione vaccinale sia obbligatoria che facoltativa.
2. Analoga azione viene svolta a livello individuale dai medici convenzionati di medicina generale, dai pediatri convenzionati di libera scelta e da qualsiasi altro medico e professionista sanitario in accordo con il Comune e l'Azienda USL.

**Art. 46**

*Acquisizione dello stato vaccinale di cittadini stranieri residenti o domiciliati*

1. Le persone, adulti o minorenni, residenti o domiciliati nel territorio comunale e provenienti da paesi stranieri, presentano all'Azienda i dati relativi al proprio stato vaccinale con l'attestazione delle avvenute vaccinazioni obbligatorie in Italia.
2. Qualora gli interessati non dispongano di detta documentazione, le vaccinazioni obbligatorie sono eseguite ex novo, secondo i calendari vaccinali vigenti.

**Art. 47**

*Obblighi abrogati in materia di prevenzione delle malattie infettive*

1. Non vengono più considerati obbligatori, ai sensi dell'art. 93 della Legge n. 388/2000, gli obblighi relativi a:
  - a. test tubercolinico e indagini schermografiche agli alunni del 1° e 4° anno della scuola elementare e del 3° anno della scuola media;
  - b. visita medica biennale integrata con l'accertamento radiologico del torace al personale scolastico;
  - c. esame annuale delle feci al personale scolastico addetto ai servizi di cucina e di refezione;
  - d. esame sierologico del sangue per l'accertamento della lue nelle certificazioni sanitarie;
  - e. vaccinazione antitifica obbligatoria per determinate categorie.
2. Le precedenti disposizioni, relative alla vaccinazione antitubercolare e alla rivaccinazione antitetanica sono sostituite dalle disposizioni emanate rispettivamente con DPR n. 465/2001 e DPR n. 464/2001.

**Art. 48**

*Sanzioni di ordine generale*

1. Fatte salve le sanzioni amministrative previste dalle norme speciali vigenti in materia di prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, le inosservanze al presente Capo, qualora non contemplate dalle norme speciali, sono sanzionate ai sensi dell'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**CAPO II**  
**FUNZIONI SANITARIE SOCIO SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI**  
**SEZIONE I**  
**ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE**

Riferimenti legislativi

- R.D. 31 maggio 1928, n. 1334, Regolamento per l'esecuzione della Legge 23 giugno 1927, n. 1264, sulla disciplina delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie
- RD 27 luglio 1934, n. 1265, Testo Unico delle Leggi sanitarie
- R.D.30 settembre 1938, n. 1706, Approvazione del Regolamento per il servizio farmaceutico
- Legge 18 dicembre 1980, n. 905, Diritto di stabilimento e libera prestazione dei servizi da parte degli infermieri professionali cittadini degli Stati membri della Comunità economica europea
- Legge 5 febbraio 1992, n. 175, Norme in materia di pubblicità sanitaria e di repressione dell'esercizio abusivo delle professioni sanitarie
- Legge 26 febbraio 1999, n. 42, Disposizioni in materia di professioni sanitarie
- Legge 10 agosto 2000, n. 251, Disciplina delle professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione nonché della professione ostetrica
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, 502, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.Lgs.24 febbraio 1997, n. 46, Attuazione della direttiva 93/42/CEE, concernente i dispositivi medici
- D.Lgs. 13 ottobre 1998, n.386, Disposizioni in materia di esercizio della professione di odontoiatra, in attuazione dell'art. 4 della L. 14 aprile 1998, n. 128
- DDMM istitutivi dei profili professionali delle professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione e di ostetrica:
  - 14 settembre 1994, n. 665, Tecnico ortopedico
  - 14 settembre 1994, n. 666, Podologo
  - 14 settembre 1994, n. 667, Tecnico audiometrista
  - 14 settembre 1994, n. 668, Tecnico audioprotesista
  - 14 settembre 1994, n. 669, Igiene ambientale
  - 14 settembre 1994, n. 739, Infermiere
  - 14 settembre 1994, n. 740, Ostetrica/o
  - 14 settembre 1994, n. 741, Fisioterapista
  - 14 settembre 1994, n. 742, Logopedista
  - 14 settembre 1994, n. 743, Ortottista, assistente di oftalmologia
  - 14 settembre 1994, n. 744, Dietista

- 26 settembre 1994, n. 745, Tecnico sanitario di laboratorio biomedico
- 26 settembre 1994, n. 746, Tecnico sanitario di radiologia medica
- 15 marzo 1995, n. 183, Tecnico di neurofisiopatologia
- 17 gennaio 1997, n. 56, Terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva
- 17 gennaio 1997, n. 57, Tecnico dell'educazione e della riabilitazione psichiatrica e psicosociale
- 17 gennaio 1997, n. 58, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- 17 gennaio 1997, n. 69, Assistente sanitario
- 17 gennaio 1997, n. 70, Infermiere pediatrico
- 17 gennaio 1997, n. 136, Terapista occupazionale
- 27 luglio 1998, n. 316, Tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare
- 8 ottobre 1998, n. 520, Educatore professionale
  - O.M. 11 luglio 2000, n. 180, Esami di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie di odontotecnico e di ottico
  - Provvedimento conferenza Stato-Regioni 22.02.0, Accordo tra il Ministro della sanità, il Ministro per la solidarietà sociale e le regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per la individuazione della figura e del relativo profilo professionale dell'operatore socio sanitario e per la definizione dell'ordinamento didattico dei corsi di formazione
  - Circolare Ministro Sanità 14 aprile 2000, DPS/III/L.40.00-1259, Cittadini stranieri non comunitari. Riconoscimento titoli professionali dell'area sanitaria conseguiti all'estero. Autorizzazione all'esercizio professionale.
  - D.P.R. n.135 del 28.02.1980
  - Legge n.396 del 24.05.1967
  - Legge n.349 del 29.06.1977

**Art. 49**

*(Esercizio della professione di medico chirurgo, odontoiatra, veterinario, farmacista, biologo)*

1. L'esercizio della professione di medico chirurgo, odontoiatra, veterinario e farmacista richiede il conseguimento della specifica abilitazione professionale, oltre alla iscrizione ai rispettivi albi professionali.
2. Per la professione di odontoiatra si osservano anche le disposizioni del D.Lgs. n. 386/1998.
3. L'esercizio delle suddette professioni comporta, oltre all'osservanza delle norme dei codici deontologici ove presenti, la osservanza di tutti gli obblighi posti a carico dei professionisti dalle vigenti norme sanitarie.

**Art. 50**

*Esercizio di altre professioni sanitarie*

1. L'esercizio delle professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione e di ostetrica (ex professioni sanitarie ausiliarie), richiede il possesso della laurea o il possesso dei diplomi e attestati conseguiti in base alla precedente normativa che abbiano permesso l'iscrizione ai relativi albi e siano considerati equipollenti ai sensi di legge.
2. Possono esercitare le suddette professioni sanitarie i cittadini dell'Unione Europea e gli altri cittadini stranieri previo adempimento a quanto stabilito dal Ministero della Sanità.
3. L'esercizio professionale è comunque subordinato all'iscrizione al relativo albo professionale, ove esistente.
4. L'ambito di applicazione delle norme di comportamento di tali professioni sanitarie è disciplinato dalla L. n. 42/1999 e dalla L. n. 251/2000, dai rispettivi decreti ministeriali istitutivi dei profili professionali e dai codici deontologici ove esistenti.
5. Secondo le vigenti norme, sono definiti i seguenti profili professionali: tecnico ortopedico – podologo – tecnico audiometrista – tecnico audioprotesista – igienista dentale – infermiere – ostetrica/o – fisioterapista – logopedista – ortottista assistente di oftalmologia – dietista – tecnico sanitario di laboratorio biomedico – tecnico sanitario di radiologia medica – tecnico di neurofisiopatologia – terapeuta della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva – tecnico dell'educazione e della riabilitazione psichiatrica e psico-sociale – tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – assistente sanitario – infermiere pediatrico – terapeuta occupazionale – tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare – educatore professionale.

6. I suddetti professionisti sanitari esercitano la loro attività in regime di dipendenza nelle strutture sanitarie e socio sanitarie pubbliche e private; possono esercitare attività libero professionale anche in forma di impresa, con le compatibilità previste dalle vigenti norme, oltre ad attività di volontariato.

### **Art. 51**

#### *Esercizio dell'attività di ottico*

1. L'esercizio dell'attività di ottico richiede il conseguimento del titolo abilitante.
2. L'esercizio dell'attività di ottico è disciplinata dal R.D. n. 1334/1928. L'attività si svolge unitamente all'attività commerciale negli esercizi commerciali o autonomamente in strutture, distinte da quelle commerciali, in cui l'ottico esercita la propria specifica attività professionale.
3. Le strutture in cui l'ottico svolge la propria autonoma attività professionale non sono soggette ad autorizzazione sanitaria.
4. E' soggetta ad autorizzazione la pubblicità concernente l'esercizio professionale.

### **Art. 52**

#### *Esercizio dell'attività di odontotecnico*

1. L'esercizio dell'attività di odontotecnico richiede il conseguimento del titolo abilitante.
2. L'esercizio dell'attività di odontotecnico è disciplinato dal R.D. n. 1334/1928 e si sostanzia nella fabbricazione di dispositivi medici su misura. Le funzioni sono esercitate in strutture sanitarie pubbliche e private, sotto la responsabilità del medico odontoiatra o in strutture non sanitarie, in cui l'odontotecnico svolge autonomamente in forma singola o associata la propria attività di fabbricazione di dispositivi medici su misura.
3. E' soggetta ad autorizzazione la pubblicità concernente l'esercizio professionale.

### **Art. 53**

#### *Esercizio delle funzioni di operatore socio sanitario*

1. L'abilitazione all'esercizio delle funzioni di operatore socio sanitario richiede la formazione tramite corsi organizzati dalla Regione, per l'accesso ai quali è richiesto il diploma di scuola dell'obbligo e il compimento del diciassettesimo anno di età.

2. La figura e il profilo dell'operatore socio sanitario, i contesti operativi, le attività e le competenze sono disciplinati dal Provvedimento della Conferenza Stato-Regioni del 22.2.2001.

**Art. 54**

*Divieto dell'esercizio delle professioni sanitarie nelle farmacie*

1. L'esercizio delle funzioni sanitarie mediche, odontoiatriche, veterinarie e di altre professioni sanitarie non è ammesso nelle farmacie; ai sensi del R.D. n. 1706/1938, l'esercizio di tali funzioni sanitarie è ammesso in locali annessi alle farmacie, i quali hanno ingresso diverso da quello della farmacia e non hanno alcuna comunicazione interna con la stessa.



## SEZIONE II

### STRUTTURE SANITARIE, SOCIO SANITARIE E ASSISTENZIALI

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio Sanitario nazionale
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.P.R. 10 giugno 1955 n. 854, Decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'igiene e la Sanità pubblica
- D.M. 5 luglio 1975, Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 relativamente all'altezza minima e ai requisiti igienico sanitari principali dei locali d'abitazione
- D.P.R. 14.01.1997
- Del. G.R. n.1412 del 30.09.2002
- Regolamento Regionale n.7 del 27.11.2002
- Del. G.R. n.2238 del 23.12.2002

**Art. 55***Strutture soggette all'autorizzazione*

1. Sono soggette all'autorizzazione al funzionamento:
  - a) Strutture sanitarie, socio-sanitarie e assistenziali:
    - i) Strutture sanitarie, comprese quelle veterinarie, pubbliche e private aperte al pubblico che erogano prestazioni sanitarie in regime di ricovero a ciclo continuativo o diurno;
    - ii) Strutture sanitarie pubbliche e private aperte al pubblico che erogano prestazioni di assistenza sanitaria ambulatoriale medica, odontoiatrica, veterinaria e di competenza di altre professioni sanitarie, mono o polispecialistiche, ivi comprese quelle di diagnostica strumentale, riabilitative e di laboratorio, aventi propria individualità e un'organizzazione unitaria strutturale e funzionale;
    - iii) Ambulatori in esercizi aperti al pubblico (autoscuole, palestre, impianti sportivi, istituti di bellezza, di cure estetiche e simili);
    - iv) Strutture socio sanitarie e socio assistenziali, residenziali e semiresidenziali, pubbliche e private, per anziani, per disabili, per malati di AIDS o con infezioni da HIV, per minori.
  - b) Studi professionali:
    - i) Studi professionali medici e di altre professioni sanitarie ove si erogano in regime ambulatoriale cure fisiche e prestazioni radioterapiche;
    - ii) Studi professionali medici e di altre professioni sanitarie, attrezzati per erogare prestazioni di chirurgia ambulatoriale, prestazioni diagnostiche e terapeutiche di particolare complessità o che comportano rischi per la sicurezza dei pazienti, prestazioni esclusivamente diagnostiche svolte a favore di soggetti terzi.

**Art. 56***Studi professionali e strutture socio assistenziali non soggetti all'autorizzazione*

1. Non sono soggetti all'autorizzazione al funzionamento:
  - a) Lo studio professionale o associato medico o di altre professioni sanitarie a cui hanno accesso solo le persone alle quali i titolari diano l'assenso all'accesso, ove professionisti sanitari esercitano autonomamente la propria attività professionale senza erogazione di cure fisiche, di prestazioni radioterapiche, di prestazioni di chirurgia ambulatoriale e di prestazioni esclusivamente diagnostiche a favore di terzi. Lo studio professionale può essere ubicato in un'unità abitativa, a condizione che questa conservi tutti i vani di abitazione previsti e renda disponibili il proprio o i propri servizi igienici per lo

- studio professionale; resta invariata la destinazione d'uso abitativo a tutti gli effetti della unità edilizia interessata;
- b) Lo studio professionale odontoiatrico, fatto salvo l'adeguamento alle determinazioni che saranno adottate dalla Regione con possibile ubicazione in unità abitativa alle condizioni previste al punto precedente;
- c) Le strutture socio assistenziali con finalità prettamente abitative, che offrono ospitalità ai soli fini di frequenza a corsi scolastici o di istruzione, con finalità formative o di inserimento lavorativo, di soggiorno per vacanza per minori, con finalità diverse da quelle socio assistenziali anche se ospitano soggetti deboli o a rischio di emarginazione, gli appartamenti protetti e i gruppi appartamento per anziani e disabili, le case famiglia con un massimo di 6 ospiti; il soggetto gestore di tali strutture comunica l'avvio al Comune con le modalità prescritte dalla normativa vigente.

**SEZIONE III:  
STRUTTURE SANITARIE MEDICHE, ODONTOIATRICHE,  
VETERINARIE E DI ALTRE PROFESSIONI SANITARIE, SOGGETTE AD  
AUTORIZZAZIONE**

*Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio Sanitario nazionale
- Legge 30 dicembre 1991, n.412, Disposizioni in materia di finanza pubblica (art.4, comma 2, direzione sanitaria)
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 02, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, Decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'igiene e la Sanità pubblica
- D.P.R. 14 gennaio 1997, Approvazione dell'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e alle provincie autonome di Trento e Bolzano, in materia di requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private.
- DPCM 10 febbraio 1984, Indirizzo e coordinamento dell'attività amministrativa delle regioni in materia di requisiti minimi di strutturazione, di dotazione strumentale e di qualificazione funzionale del personale dei presidi che erogano prestazioni di diagnostica di laboratorio.
- DPCM 20 gennaio 2000, Atto di indirizzo e coordinamento recante i requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi per i centri residenziali di cure palliative (integrazione al DPR 14 gennaio 1997)
- DM 16 maggio 2001, n. 306, Regolamento relativo alla distribuzione dei medicinali veterinari in applicazione degli articoli 31 e 32 del D.Lgs. n. 119/1992 e successive modificazioni
- D.P.R. 14.01.1997 L.R. n.51 del 30.05.1981 e L.R. 30.11.2000 n.21
- L.R. 22.12.2000 n.28
- Regolamento Regionale n.7 del 27.11.2002
- Del. G.R. n.1412 del 30.09.2002
- Del. G.R. n.2238 del 23.12.2002

**Art. 57**  
*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione alle strutture pubbliche e private in cui si svolgono attività sanitarie esercitate da medici, odontoiatri e altri professionisti sanitari.
2. Il Comune è inoltre titolare, ai sensi dell'art. 23 del DPR n. 854/1955, delle medesime funzioni relative alle strutture veterinarie pubbliche e private disciplinate dal presente Regolamento.
3. Il Comune è altresì titolare delle funzioni di vigilanza sull'esercizio delle suddette attività e sulle strutture ove queste si svolgono, compresa l'adozione di provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi, la sospensione o la revoca delle autorizzazioni.
4. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.
5. Le modalità e procedure con cui il Comune esercita le proprie attribuzioni, relativamente alle strutture sanitarie di cui alle leggi vigenti. Relativamente alle strutture veterinarie, il Comune opera secondo proprie procedure.
6. Relativamente alle:
  - a. strutture che erogano prestazioni in regime di ricovero ospedaliero a ciclo continuativo o diurno per acuti e/o prevedano l'effettuazione di interventi chirurgici in regime di day hospital o day surgery;
  - b. strutture sanitarie che erogano prestazioni in regime residenziale a ciclo continuativo o diurno;

Le domande di autorizzazione da parte di soggetti pubblici o privati devono essere corredate dal parere di congruità espresso dall'Assessorato Regionale alla Sanità. In via subordinata, ove le domande non siano corredate di tale parere, il Comune si attiva direttamente nei confronti del competente Assessorato Regionale.

**Art. 58**  
*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL in particolare:
  - a. esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie pubbliche e private;
  - b. esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.

**SEZIONE III:  
STRUTTURE SANITARIE MEDICHE, ODONTOIATRICHE,  
VETERINARIE E DI ALTRE PROFESSIONI SANITARIE, SOGGETTE AD  
AUTORIZZAZIONE**

Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio Sanitario nazionale
- Legge 30 dicembre 1991, n.412, Disposizioni in materia di finanza pubblica (art.4, comma 2, direzione sanitaria)
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 02, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, Decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'igiene e la Sanità pubblica
- D.P.R. 14 gennaio 1997, Approvazione dell'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e alle provincie autonome di Trento e Bolzano, in materia di requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private.
- DPCM 10 febbraio 1984, Indirizzo e coordinamento dell'attività amministrativa delle regioni in materia di requisiti minimi di strutturazione, di dotazione strumentale e di qualificazione funzionale del personale dei presidi che erogano prestazioni di diagnostica di laboratorio.
- DPCM 20 gennaio 2000, Atto di indirizzo e coordinamento recante i requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi per i centri residenziali di cure palliative (integrazione al DPR 14 gennaio 1997)
- DM 16 maggio 2001, n. 306, Regolamento relativo alla distribuzione dei medicinali veterinari in applicazione degli articoli 31 e 32 del D.Lgs. n. 119/1992 e successive modificazioni
- D.P.R. 14.01.1997 L.R. n.51 del 30.05.1981 e L.R. 30.11.2000 n.21
- L.R. 22.12.2000 n.28
- Regolamento Regionale n.7 del 27.11.2002
- Del. G.R. n.1412 del 30.09.2002
- Del. G.R. n.2238 del 23.12.2002



**Art. 59**

*Requisiti strutturali e funzionali*

1. I requisiti organizzativi generali e specifici, quelli tecnologici, strutturali e impiantistici delle strutture sanitarie pubbliche e private soggette ad autorizzazione, sono individuati ai sensi della normativa pro-tempore vigente.

**Art. 60**

*Presidi ospedalieri*

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati, vanno osservate le norme contenute nel Decreto del Capo del Governo del 20-7-1939 e del DPR 14 gennaio 1997 – Legge n.45 del 18.02.1999 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per lo smaltimento dei rifiuti rinvenuti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma, deve essere osservata la normativa contenuta nel D.Lgs. n°22/97 modificato ed integrato dal D.leg.vo n.389 del 08.11.1997 e D.M. n.219 del 26.06.2000, e di quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.
3. Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione, rinveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.leg.vo n.230 del 17.03.1995 e D.leg.vo n. 241 del 26.05.2000 e successive modifiche ed integrazioni.
4. Dovranno essere, altresì, osservate le speciali disposizioni di legge sull'uso e sullo smaltimento di sostanze radioattive.
5. Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici, prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia e precisamente R.D. n.147 del 19.01.1927.
6. Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami, devono essere osservate le norme contenute nella legge 152/1999 aggiornata dalla Legge n.258 del 18.08.2000 e relativi regolamenti attuativi.
7. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro, devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956 nonché del D.Lgs. n°626/94 come modificato ed integrato dal D.Lgs. n°242/96.
8. Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nella legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80 e del D.Leg.vo n.155 del 26.05.1997.



9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

### **Art. 61**

#### *Ambulatori e poliambulatori*

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n.24/17624/412/4 del 25-7-1989, nel D.P.R. 303/56 e nel D.Lgs. n°626/94, nel DPR 14 gennaio 1997 e successive modifiche ed integrazioni nonché nel presente Regolamento e Delibera della Giunta Regionale n.2238 del 23.12.2002 B.U.R.P. n.6 del 21.01.2003 e nel D.P.R. 303/56 e del D.Lgs. n°626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 62**

#### *Strutture di terapia fisica e di riabilitazione*

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989, del DPR 14-1-1997 Delibera della Giunta Regionale n.2238 del 23.12.2002 B.U.R.P. n.6 del 21.01.2003 e nel D.P.R. 303/56 e del D.Lgs. n°626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 63**

#### *Case di cura private*

1. Per gli istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali ed, in particolare, le disposizioni contenute nel D.M. 05.08.1977, nella legge regionale 30-5-1985 n°51 – L.R. n.36 del 28.12.1994 e dal D.P.R. 14/1/1997 e successive modifiche ed integrazioni
2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 e 194 del T.U. approvato con R.D. 27-7-1934, n°1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.
3. Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui al presente articolo sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L.. Di ogni ispezione verrà redatto apposito

verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso all'Assessorato alla Sanità della Regione.

### **Art. 64**

#### *Strutture sanitarie veterinarie private*

1. Le strutture sanitarie private si differenziano in :
  - a. studio veterinario;
  - b. ambulatorio veterinario;
  - c. clinica veterinaria privata - casa di cura veterinaria - ospedale veterinario privato;
  - d. laboratorio veterinario di analisi.
2. Le strutture sanitarie veterinarie private, devono rispettare le norme igieniche di carattere generale nonché possedere i requisiti previsti dal D.M. 20-9-1996 (G.U. n°294 del 16-12-1996).
3. Le strutture sanitarie veterinarie devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale e devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a. preferibilmente allocati in immobili di unifamiliare;
  - b. nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c. deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d. in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitati circostanti.
4. Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche con degenza degli animali assistiti in centri abitati.
5. Le strutture sanitarie veterinarie private devono essere autorizzate secondo quanto previsto dal D.M. 20-9-1996.

### **Art. 65**

#### *Ambulatorio veterinario*

1. L'ambulatorio veterinario comprende almeno i seguenti vani: sala di attesa, uno o più sale per prestazioni diagnostiche e terapeutiche dotate di lavabo, eventuale sala per chirurgia ambulatoriale con gli stessi requisiti previsti per la sala chirurgica della clinica, almeno un servizio igienico.
2. La presenza di attrezzature radio-diagnostiche è soggetta agli obblighi previsti dalla specifica normativa.

3. E' ammessa la coesistenza dell'attività di ambulatorio e dell'attività di toelettatura animali, purché svolte in distinti vani dotati di specifiche e autonome attrezzature.
4. E' ammessa la distribuzione di prodotti di supporto all'attività veterinaria, quali articoli parafarmaceutici, diete alimentari e apparecchiature connesse alla salute animale, con utenza limitata ed esclusiva ai clienti dell'ambulatorio. La distribuzione di tali prodotti non configura attività commerciale e si esercita in uno spazio che non interferisce con quello destinato alle funzioni sanitarie e non è visibile dall'esterno. L'autorizzazione al funzionamento dell'ambulatorio, quando prevista dalle norme, abilita a tale distribuzione che, prima di essere avviata, è comunicata al Comune dal titolare; la comunicazione preventiva è trasmessa all'Azienda USL da parte degli ambulatori non soggetti al regime autorizzatorio. E' inoltre consentita al medico veterinario, ai sensi del D.M. n. 306/2001, la consegna al proprietario dell'animale delle confezioni di medicinali veterinari della propria scorta, già utilizzati per l'inizio della terapia.
5. Nell'ambulatorio non è ammessa la vendita di animali.
6. Nelle ore notturne non è ammessa la presenza di animali nell'ambulatorio, se non negli orari di apertura di questo con la presenza del veterinario.
7. Le strutture veterinarie pubbliche e private a cui accedono animali hanno ingresso autonomo e comunque tale da non interferire con gli spazi comuni degli edifici.

#### Art. 66

##### *Ambulatori medico-chirurgici e veterinari*

1. La domanda deve essere corredata da :
  - a. planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - b. descrizione delle attività che devono essere svolte;
  - c. descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. b);
  - d. generalità del medico-chirurgo o veterinario che svolga le funzioni di direttore sanitario, con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti, che devono essere comprovanti con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'Ordine professionale;
  - e. elenco nominativo, con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti, degli altri professionisti, che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza; elenco nominativo del personale dipendente con la rispettiva qualifica;
  - f. documentazione sullo smaltimento dei ROT.

2. Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma, deve essere tempestivamente comunicata al Sindaco che al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
3. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.
4. E' obbligatorio il parere del Comitato Consultivo Provinciale di Sanità, a norma delle disposizioni contenute nella legge regionale 17-8-1974, n. 28 nei modi e termini previsti.

### **Art. 67**

#### *Direzione sanitaria*

1. Le strutture sanitarie pubbliche e private soggette ad autorizzazione hanno una direzione sanitaria (medica, veterinaria o professionale) che, fatto salvo quanto previsto dalle norme specifiche, assicura:
  - a) l'organizzazione tecnico funzionale complessiva della struttura, con particolare riferimento a:
    - 1) personale: impiego, turni, responsabilità professionali, responsabilità delegate, responsabilità delle apparecchiature;
    - 2) manutenzione degli ambienti e delle attrezzature;
    - 3) pulizia e igiene ambientale, corretta esecuzione degli interventi di sanificazione, disinfezione e sterilizzazione;
    - 4) smaltimento dei reflui e dei rifiuti dei diversi tipi in conformità alle vigenti norme;
    - 5) osservanza delle norme per la prevenzione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, degli assistiti e delle norme generali in materia di igiene e sanità pubblica.
  - b) la prevenzione delle infezioni ospedaliere;
  - c) la conservazione secondo le vigenti norme di farmaci, stupefacenti e sostanze psicotrope;
  - d) la tenuta e aggiornamento del registro con dati anagrafici e titoli professionali abilitanti del personale addetto alle funzioni sanitarie;
  - e) la tenuta di tutti gli atti, registri e documentazioni previsti dalle vigenti norme;
  - f) l'inoltro alle competenti autorità delle notifiche e segnalazioni previste dalle vigenti norme in materia di esercizio delle professioni sanitarie;
  - g) l'esercizio delle funzioni medico legali previste dalle norme;

- h) il rilascio agli assistiti e agli aventi diritto di copia della documentazione sanitaria e delle certificazioni sanitarie riguardanti gli assistiti stessi;
- i) la riservatezza dei dati personali degli assistiti;
- j) la trasmissione al Comune di ogni notizia da questo richiesta, in quanto correlata alle attribuzioni del Comune stesso e nel rispetto delle norme sul trattamento dei dati.

**SEZIONE IV**  
**STRUTTURE SOCIO SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI**  
**SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE**

**Art. 68**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private così come individuate dalla normativa regionale.
2. Il Comune è inoltre titolare delle funzioni di vigilanza sulle stesse strutture, compresa l'adozione dei provvedimenti amministrativi.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale anche dell'Azienda USL.
4. Le modalità e le procedure con cui il Comune esercita le proprie attribuzioni sono disciplinate dalla normativa regionale.
5. L'autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali comprende l'autorizzazione all'esercizio delle attività sanitarie previste nelle stesse strutture dalle norme regionali in stretta connessione con quelle assistenziali. Qualora le attività sanitarie interne vadano oltre quelle minime fissate dalla Regione per ciascuna tipologia di struttura o siano aperte all'utenza esterna, è acquisita specifica autorizzazione sanitaria distinta da quella socio sanitaria.

**Art. 69**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL in particolare:
  - a. esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture pubbliche e private;
  - b. esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o che venga richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.
2. L'Azienda USL informa il Comune, con relazione annuale, sul complesso dell'attività svolta e sui relativi risultati, oltre che sulle situazioni emergenti e comunque su quelle ritenute di pregiudizio per la sicurezza e la salute degli assistiti.

**Art. 70**

*Requisiti strutturali e funzionali*

1. I requisiti minimi strutturali e funzionali di carattere generale per tutte le strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, e i requisiti specifici delle strutture per anziani, per disabili, per malati di AIDS e con infezione da HIV e per minori, sono definiti dalla normativa regionale nel rispetto di quanto stabilito dalla legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali.

**Art. 71**

*Servizi di assistenza per le persone anziane*

1. I requisiti igienico-funzionali per gli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31-8-1981, n. 49 e nel Regolamento regionale 9-5-1983, n°1 contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi.
2. Sono anche applicabili per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n. 169 del 6-11-1986 e successive istruzioni.

**Art. 72**

*Strutture socio-sanitarie*

1. Le strutture di assistenza sociale e socio sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a. locali ampi, aerati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
  - b. dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psicofisiche degli assistiti;
  - c. locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
  - d. servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale in numero proporzionate di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;

- e. nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/62 e D.leg.vo n.155 del 26.05.1997;
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.
3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente art.71.
4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente.

### **Art. 73**

#### *Coordinatore responsabile e Responsabile delle attività sanitarie*

1. Le strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione, hanno un Coordinatore responsabile, oltre a un Responsabile delle attività sanitarie limitatamente alle strutture socio sanitarie.
2. Il Coordinatore responsabile assicura l'osservanza delle norme regionali relative alla organizzazione generale, con particolare riferimento agli aspetti organizzativo funzionali e al personale.
3. Il Responsabile delle attività sanitarie assicura quanto previsto per la direzione sanitaria delle strutture sanitarie, limitatamente agli aspetti igienici e sanitari.



**SEZIONE V**  
**ADEMPIMENTI OSTETRICI - GINECOLOGICI**

**Art. 74**

*Assistenza al parto*

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico chirurgo.
2. Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria, di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile non oltre le 12 ore dall'evento.
3. In ogni caso, l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere, a norma dell'art. 18 del R.D.L. 15-10-1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

**Art. 75**

*Denuncia di nato morto*

1. 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.
2. In entrambi i caso di cui al primo comma l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art.1 del D.P.R. 10-9-1990, n. 285.

**Art. 76**

*Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto,  
di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario*

1. A norma dell'art. 103 del T.U. LL.SS. R.D 27-71934, n°1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:
  - a. a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso,

- b. a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dall'accertamento. ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice penale e dell'art. 334 del Codice di procedura penale;
- c. a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- d. a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e. a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 2-12-1975, n. 638;
- f. ad informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

#### **Art. 77**

##### *Adempimenti dell'ostetrica*

- 1. A norma delle disposizioni previste dal D.P.R. 7-3-1975, n. 163. l'ostetrica ha l'obbligo di :
  - a. redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
  - b. denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ogni nascita di neonato deforme, sempreché la denuncia non sia stata inoltrata dal medico, il cui intervento sia stato richiesto ai sensi dell'art. 5 del citato D.P.R.;
  - c. segnalare sollecitamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;
  - d. annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

**Art. 78**

*Registro dei parti e degli aborti*

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'art. 77, l'AZIENDA U.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione che vi appone il proprio visto (DPR n. 163/75). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. Ogni 3 mesi, le ostetriche devono provvedere a conservare personalmente i citati registri al dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. .

**SEZIONE VI**  
**TRASPORTO INFERMI E INFORTUNATI**

**Art. 79**

*Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza*

1. L'esercizio dell'attività di trasporto infermi, a norma della Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n.24/17624/4R/4 del 25-7-1989 L.R. n.27 del 15.12.1993 e L.R. n.17 del 05.08.1996 e successive modifiche ed integrazioni, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della Regione previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L., il quale può avvalersi, ove sia ritenuto necessario, del parere tecnico di un primario ospedaliero avente competenza professionale per il tipo di mezzo o servizio di trasporto da autorizzare.
2. A tal fine gli interessati devono presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:
  - a. planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scala 1:100);
  - b. descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi ;
  - c. dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
  - d. elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
  - e. elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).
3. Anche per eventuali modificazioni o sostituzioni degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione alla Regione.
4. L'autorizzazione è soggetta a rinnovo biennale per ogni mezzo adoperato.
5. L'autorizzazione ed i provvedimenti di rinnovo devono essere conservati sull'automezzo e devono essere esibiti agli Organi di vigilanza sanitaria e di polizia.
6. Il trasporto in luogo di cura di infermi affetti da malattie contagiose deve avvenire con le modalità prescritte dall'art.133 del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901, n. 45. – T.U.LL.SS. n.1265/1934 D.leg.vo 502 del 30.12.1992

## SEZIONE VII PUBBLICITA' SANITARIA

### Riferimenti legislativi:

- Legge n.175 del 05.02.1992
- D.M. n.657 del 16.09.1994
- Legge n.42 del 26.02.1999
- Legge n.362 del 14.10.1999

### **Art. 80**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune autorizza, previo nulla osta del competente Ordine o Collegio professionale, ove esistente, la pubblicità concernente l'esercizio nel territorio comunale delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie.
2. Il Comune autorizza inoltre la pubblicità delle strutture pubbliche e private, sanitarie e socio sanitarie, limitatamente per queste ultime alle funzioni sanitarie, sentito il parere del competente Ordine o Collegio professionale ove esistente.
3. Le modifiche ai contenuti delle pubblicità autorizzate comportano nuova autorizzazione.
4. Il Comune esercita la vigilanza sulla pubblicità sanitaria e adotta gli eventuali provvedimenti amministrativi previsti dalle norme in materia, fatti salvi quelli disciplinari di competenza degli Ordini e Collegi ove esistenti.
5. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

### **Art. 81**

#### *Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL ha le seguenti attribuzioni:
  - a. esprime al Comune parere istruttorio per il rilascio dell'autorizzazione alla pubblicità sanitaria;
  - b. ai fini della espressione di detto parere istruttorio, verifica la rispondenza dei contenuti pubblicitari, oltre a quanto stabilito dalle norme, all'esercizio effettivo delle funzioni professionali e alle prestazioni realmente rese dalle strutture sanitarie e socio sanitarie;
  - c. esercita la vigilanza sulla pubblicità sanitaria, sia autonomamente sia a seguito di richiesta del Comune o del competente Ordine o Collegio professionale ove esistente.

**Art. 82**

*Mezzi per la pubblicità sanitaria dell'esercizio professionale*

1. La pubblicità concernente l'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie è ammessa esclusivamente mediante:
  - a. targhe apposte sull'edificio ove si esercita l'attività e aventi le caratteristiche prescritte dalle vigenti norme;
  - b. inserzioni negli elenchi telefonici, negli elenchi generali di categoria e nei periodici destinati agli esercenti le professioni sanitarie e arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
  - c. inserzioni nei giornali quotidiani e periodici di informazione;
  - d. inserzioni in internet esclusivamente mediante pagine web, con contenuti che rispettano le vigenti norme e con possibile indicazione dell'indirizzo di posta elettronica, ma con esclusione di posta elettronica, mailing-list, gruppi di discussione.

**Art. 83**

*Contenuti della pubblicità sanitaria dell'esercizio professionale*

1. Il messaggio pubblicitario è limitato, secondo le vigenti norme, ai seguenti contenuti:
  - a. nome, cognome, indirizzo e numero telefonico ove si esercita l'attività, orario delle visite o di apertura al pubblico;
  - b. titoli di studio e accademici; qualifica di specialista solo a seguito dell'acquisizione del relativo diploma; titoli di carriera;
  - c. disciplina specialistica esercitata, in carenza del relativo diploma, alle condizioni previste dall'art. 1, comma 4, della Legge n. 175/1992 e successive modificazioni;
  - d. onorificenze concesse o riconosciute dallo Stato.

**Art. 84**

*Mezzi per la pubblicità sanitaria delle strutture sanitarie e socio sanitarie*

1. Hanno titolo a richiedere l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria i legali rappresentanti e i direttori sanitari delle strutture sanitarie pubbliche e private, oltre ai legali rappresentanti e ai coordinatori responsabili delle strutture socio sanitarie limitatamente alle funzioni sanitarie.
2. La pubblicità delle strutture sanitarie e socio sanitarie, pubbliche e private, è ammessa esclusivamente mediante:

- a. targhe e insegne apposte sull'edificio che ospita la struttura aventi le caratteristiche previste dalle norme vigenti;
- b. inserzioni negli elenchi telefonici, negli elenchi generali di categoria e in periodici destinati alle professioni sanitarie;
- c. inserzioni in giornali quotidiani e periodici di informazione;
- d. inserzioni in internet esclusivamente mediante pagine web, con contenuti che rispettano le vigenti norme e con possibile indicazione dell'indirizzo di posta elettronica, ma con esclusione di posta elettronica, mailing-list, gruppi di discussione.

### **Art. 85**

#### *Contenuti della pubblicità delle strutture sanitarie e socio sanitarie*

1. Il contenuto pubblicitario è limitato, secondo le vigenti norme, a:
  - a. nome della struttura;
  - b. tipologia, nell'ambito di quelle definite dalla normativa regionale, oltre a casa di cura, ospedale, policlinico, ecc., con l'aggettivazione "privata" se non trattasi di strutture pubbliche;
  - c. obbligatoriamente, estremi dell'autorizzazione alla pubblicità: numero e data del rilascio;
  - d. obbligatoriamente, estremi del direttore sanitario: nome, cognome, titoli professionali;
  - e. specifiche attività mediche, chirurgiche e di assistenza sanitaria;
  - f. prestazioni di prevenzione, diagnostiche, terapeutiche e riabilitative;
  - g. nome, cognome e titoli professionali del professionista responsabile di ciascuna branca specialistica sanitaria;
  - h. nome e cognome e titoli professionali degli eventuali collaboratori del responsabile di branca specialistica.

### **Art. 86**

#### *Inserzioni non soggette ad autorizzazione*

1. Non sono soggette ad autorizzazione le inserzioni non aventi particolare evidenza grafica e contenenti la sola indicazione del nome, cognome, titolo accademico, indirizzo e numero telefonico in:
  - a. elenchi telefonici alfabetici;
  - b. guide, annuari, elenchi generali di categoria;
  - c. pagine web personali di cui è titolare lo stesso esercente la professione sanitaria, con eventuale informazione scientifica.

## **SEZIONE VIII FARMACIE**

### Riferimenti legislativi

- Regio Decreto 27.07.1934 n.1265;
- Regio Decreto 30.09.1938 n.1706;
- Legge 02.04.1968 n.475;
- Legge 08.11.1991 n.362;
- Legge 05.02.1992 n.175;
- Decreto Legislativo 30.12.1992 n.539
- Legge Regionale n.36 del 20.07.1984

### **Art. 87** *Farmacie*

1. I locali destinati a farmacia debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.
3. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere di m. 3 ed è vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.
4. Nei locali di vendita, lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
5. I soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
6. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
7. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,70.
8. La farmacia deve disporre di adeguati locali di servizio ed avere costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.
9. 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.
10. 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 dei farmaci.
11. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.



**Art. 88**

**Vigilanza sulle farmacie**

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L. .
2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'art.18 della legge regionale 20 luglio 1984, n. 36 e successive modificazioni.
3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.

**SEZIONE IX**  
**DISCIPLINA DEL COMMERCIO DEI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI**

**Art. 89**

*Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici*

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dell'art. 189 del T.U. delle sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n°265.
2. La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 06.10.1998 n.392 e del D.M. 3-3-1987 n. 133.

**Art. 90**

*Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici*

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 87 del presente Regolamento.

## **SEZIONE X VIGILANZA E SANZIONI**

### **Art. 91**

#### *Competenze in materia di vigilanza*

1. Il Comune è titolare delle funzioni di vigilanza, sotto l'aspetto amministrativo, sull'esercizio delle professioni sanitarie, sulle attività di ottico e odontotecnico e operatore socio sanitario, sulle strutture sanitarie, socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione al funzionamento, sul trasporto infermi e sulla pubblicità sanitaria.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni di vigilanza nelle suddette materie, il Comune si avvale dell'Azienda USL; ha facoltà di avvalersi anche dell'Azienda USL per la vigilanza sulle strutture socio sanitarie e socio assistenziali che può esercitare direttamente.

### **Art. 92**

#### *Oggetto e modalità della vigilanza*

1. Costituisce oggetto della vigilanza la verifica dell'osservanza di tutte le norme che disciplinano le specifiche materie e in particolare:
  - a. il possesso dei titoli abilitanti all'esercizio delle professioni sanitarie e all'attività di ottico e odontotecnico e di operatore socio sanitario;
  - b. l'osservanza di tutti gli obblighi che le vigenti norme prescrivono nell'esercizio delle professioni sanitarie e nelle attività di ottico, odontotecnico e operatore socio sanitario;
  - c. i requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi delle strutture sanitarie, socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette all'autorizzazione al funzionamento;
  - d. le funzioni a cui sono tenute le direzioni sanitarie delle strutture sanitarie, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione e le funzioni attribuite al coordinatore responsabile e al responsabile delle attività sanitarie nelle strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione;
  - e. la corretta conservazione dei farmaci, degli stupefacenti e sostanze psicotrope;
  - f. lo smaltimento dei rifiuti sanitari ai sensi delle vigenti norme;
  - g. lo smaltimento dei rifiuti radioattivi ai sensi delle vigenti norme.
2. Gli interventi di vigilanza si svolgono sia secondo piani programmati dall'Azienda USL sia a seguito di richiesta del Comune sia alle scadenze e secondo le modalità previste da specifiche norme.

3. L'Azienda USL, oltre a proporre, qualora ne ricorrano le condizioni, l'adozione dei provvedimenti prescrittivi e ordinatori previsti dalle norme vigenti nelle specifiche materie, informa periodicamente il Comune sugli interventi programmati e svolti e sui relativi esiti (almeno una volta all'anno).

### **Art. 93**

#### *Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali, la inosservanza delle vigenti norme in materia di esercizio delle professioni sanitarie, di attività di ottico e odontotecnico, dell'attività di operatore socio sanitario, di strutture sanitarie, socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, soggette ad autorizzazione al funzionamento, di trasporto infermi e di pubblicità sanitaria, è sanzionata ai sensi delle vigenti norme speciali in materia.
2. Nei casi di contravvenzione alle presenti norme regolamentari, per le quali non siano previste sanzioni dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. Leggi Sanitarie.

## SEZIONE XI ERBORISTERIE

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie (art. 344)
- Legge 6 gennaio 1931, n. 99, Disciplina della coltivazione, raccolta e commercio delle piante officinali
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 74, Attuazione della direttiva 84/450/CEE in materia di pubblicità ingannevole
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 111, Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare.
- D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della Legge 15 marzo 1997, n. 59
- DPR. 26 marzo 1980, n. 327, Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Circolare Ministero Sanità 8 gennaio 1981, n. 1, Prodotti a base di piante medicinali
- Circolare Ministero salute 18 luglio 2002, n. 3, Applicazione della procedura di notifica di etichetta di cui all'art.7 del decreto legislativo n.111/1992 ai prodotti a base di piante e derivati aventi finalità salutistiche.

**Art. 94**

*Competenze del Comune*

1. Spetta al Comune:
  - a. il rilascio della carta di autorizzazione alla raccolta delle piante officinali di crescita spontanea e alla coltivazione e successiva raccolta delle altre piante officinali;
  - b. l'autorizzazione al commercio delle piante officinali, nei casi previsti dalle vigenti norme generali del commercio;
  - c. la vigilanza sull'osservanza delle norme sotto l'aspetto amministrativo, avvalendosi dell'Azienda USL.

**Art. 95**

*Titoli abilitanti*

1. Chi, oltre a coltivare e raccogliere, intende utilizzare le piante officinali al fine di ottenere preparazioni industriali o di farne commercio al minuto è in possesso del diploma di erborista.
2. Le medesime competenze individuate al comma 1, sono riconosciute ai titolari di diploma universitario in tecniche erboristiche e dei diplomi di laurea di primo grado nel cui titolo compaia la qualificazione "erboristica/o".
3. Le autorizzazioni a esercitare le attività di cui al comma 1, comportano all'atto del rilascio la registrazione degli estremi del diploma abilitante presso i competenti uffici del Comune.

**Art. 96**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. Spettano all'Azienda USL:
  - a. il rilascio del parere finalizzato all'autorizzazione amministrativa al commercio, quando prevista dalle vigenti norme generali sul commercio, e alla gestione dell'eventuale laboratorio annesso all'esercizio di vendita al dettaglio;
  - b. il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, previsto dalle norme per gli addetti agli alimenti;
  - c. la vigilanza.

**Art. 97**

*Ambiti dell'attività di erboristeria*

1. Le attività commerciali che, per la presenza stabile di un erborista diplomato o di altri aventi titolo, sono propriamente definite "erboristerie", possono esitare al dettaglio le piante officinali, le loro parti e le loro droghe considerate di libera vendita ai sensi delle norme vigenti; possono altresì esitare al dettaglio i derivati industriali, ottenuti dalle piante stesse, confezionati all'origine.
2. La miscelazione estemporanea delle medesime varietà e specie di cui al precedente comma, è consentita all'erborista diplomato e ad altri aventi titolo.
3. E' fatto divieto all'erborista di presentare all'esitazione al dettaglio, all'atto della vendita o in previsione di essa, le referenze come sostanze o preparazioni aventi proprietà curative o profilattiche delle malattie dell'uomo o dell'animale.
4. Sono escluse dall'ambito di attività delle erboristerie le piante officinali, le loro parti e le loro droghe che le vigenti disposizioni in materia attribuiscono all'esclusiva competenza delle farmacie.
5. Non è consentita alle erboristerie la miscelazione estemporanea di piante e droghe vegetali su prescrizione medica e con finalità terapeutiche, come pure la vendita al pubblico di preparati a base di piante officinali che per le loro caratteristiche si configurino come medicinali, in dose e forma di medicamento.

**Art. 98**

*Vigilanza*

1. Sono oggetto di vigilanza:
  - a. il possesso della carta di autorizzazione alla raccolta e coltivazione;
  - b. il titolo di erborista e gli altri titoli abilitanti;
  - c. l'autorizzazione all'esercizio dell'attività commerciale, quando prevista dalle vigenti norme in materia di commercio;
  - d. il possesso del libretto di idoneità sanitaria alla manipolazione degli alimenti e bevande.

**Art. 99**  
*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali previste dalle vigenti norme, in caso di inottemperanza alle presenti disposizioni regolamentari si applicano le sanzioni amministrative speciali di cui agli artt. 6 e 7 della L. n. 99/1931 e all'art. 122 del T.U. leggi sanitarie e, per quanto non previsto da altre norme, le sanzioni di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.



## SEZIONE XII COSMETICI

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344);
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio Sanitario nazionale;
- Legge 11 ottobre 1986, n. 713, Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita di cosmetici, e successive modificazioni;
- D.Lgs. 24 aprile 1997, n. 126, Attuazione della direttiva CEE recante la sesta modifica alla direttiva 76/768/CEE concernente il riavvicinamento delle legislazioni degli stati membri relative ai prodotti cosmetici e della direttiva 95/17/CE recante modalità di applicazione della direttiva 76/768/CEE riguardo alla non iscrizione di uno o più ingredienti nell'elenco previsto per l'etichettatura dei prodotti cosmetici;
- DM 22 dicembre 1986, Modalità di prelevamento e trattamento dei campioni di prodotti cosmetici e approvazione di alcuni metodi di analisi necessari per controllare la composizione di tali preparati
- D.M. Ministero della Sanità 9 luglio 1987, n. 328, Criteri di massima in ordine all'idoneità dei locali e delle attrezzature delle officine di produzione dei cosmetici

**Art. 100**

*Competenze del Comune*

1. Spettano al Comune le funzioni amministrative circa i controlli sulla produzione e il commercio dei prodotti per la cosmesi.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 101**

*Obblighi per i produttori*

1. Chi intende produrre o confezionare, in proprio o per conto terzi, prodotti cosmetici, è tenuto a darne comunicazione scritta al Comune e al Ministero della Salute almeno 30 giorni prima dell'avvio dell'attività.
2. La comunicazione, deve contenere le informazioni prescritte dalle norme vigenti e in particolare l'elenco completo e dettagliato delle sostanze impiegate e di quelle contenute nel prodotto commerciale. Ogni modificazione dei dati precedenti, comporta una nuova preventiva comunicazione.
3. Gli importatori di prodotti in confezioni pronte alla vendita provenienti da paesi membri dell'UE o da paesi extracomunitari soggiacciono ad analoga comunicazione alle condizioni normativamente stabilite.
4. Il Comune, entro i mesi di gennaio e di luglio di ogni anno, trasmette alla Regione e al Ministero della Salute notizia, tramite appositi elenchi, delle comunicazioni ricevute nel semestre precedente.

**Art. 102**

*Requisiti strutturali e funzionali delle officine e depositi,  
requisiti dei prodotti cosmetici e loro etichettatura*

1. I locali e le relative caratteristiche, le attrezzature, l'approvvigionamento idrico, le strutture igienico sanitarie, il personale e l'organizzazione generale delle officine di produzione e confezionamento dei prodotti cosmetici, sono disciplinati dal D.M. n. 328/1987.
2. Gli allegati e gli aggiornamenti della L. n. 713/1986, compresi gli allegati al D.Lgs. n. 126/1997 definiscono le caratteristiche chimiche, la composizione e l'etichettatura dei prodotti cosmetici.

## Art. 103

### Vigilanza

1. La vigilanza sulle officine di produzione e confezionamento e sui magazzini degli importatori di prodotti cosmetici, svolta dall'Azienda USL per conto del Comune, assicura un controllo di norma annuale in tutti gli stabilimenti e magazzini presenti sul territorio comunale, fatte salve diverse periodicità fissate dalla Regione.
2. Costituisce oggetto della vigilanza la verifica di tutto quanto prescritto dalle vigenti norme in materia e in particolare il controllo circa la rispondenza a:
  - a) requisiti strutturali e funzionali degli stabilimenti di produzione e confezionamento;
  - b) caratteristiche e composizione chimica dei prodotti;
  - c) etichettatura dei prodotti;
  - d) presenza e titoli professionali del Direttore Tecnico (laurea in chimica, chimica industriale, chimica e farmacia, chimica e tecnologia farmaceutica, ingegneria chimica, farmacia, scienze biologiche), con iscrizione al relativo Albo professionale.
2. Le imprese sono tenute a fornire tutte le informazioni, richieste dal Comune e dall'Azienda USL, sulle sostanze contenute nei prodotti, unitamente alle indicazioni e istruzioni delle relative confezioni
3. Il personale dell'Azienda USL incaricato della vigilanza, eseguita con interventi programmati annualmente o svolti a seguito di richiesta del Comune, ha facoltà di procedere in qualsiasi momento a ispezioni negli stabilimenti e depositi e al prelievo di campioni di cosmetici.
4. I campioni eseguiti con le modalità fissate dal D.M. 22.12.1986, possono essere prelevati nell'officina di produzione o di confezionamento, nei depositi dell'importatore e in quelli del distributore.
5. Il prelievo di campioni presso gli esercizi commerciali al dettaglio è ammesso qualora non risulti possibile o non risulti utile ai fini sanitari procedere nelle sedi di produzione e deposito.
6. Per le analisi dei campioni, l'Azienda USL si avvale dell'ARPA.
7. Gli esiti degli interventi di vigilanza sono trasmessi dall'Azienda USL con relazione annuale al Comune e alla Regione. Sono segnalati sollecitamente al Comune i casi per i quali l'Azienda USL ritenga ricorrano le condizioni per proporre l'adozione di provvedimenti prescrittivi o ordinativi. Gli esiti non favorevoli della vigilanza e i relativi provvedimenti adottati dal Comune, sono comunicati dall'Azienda USL alla Regione e al Ministero della Salute.

**Art. 104**

*Segnalazione di effetti indesiderati*

1. I consumatori hanno facoltà di segnalare all'Azienda USL eventuali effetti indesiderati correlati all'uso di prodotti cosmetici. L'Azienda USL attiva un sistema di sorveglianza sulle segnalazioni di effetti indesiderati, avvia controlli sulle strutture di produzione e di deposito dei prodotti cosmetici interessati presenti nel proprio territorio, oppure trasmette la segnalazione alle Aziende USL territorialmente competenti.
2. L'Azienda USL comunica le segnalazioni di effetti indesiderati al Comune, alla Regione e al ministero della Sanità entro i mesi di gennaio e luglio di ogni anno.

**Art. 105**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali e amministrative previste dalle norme speciali in materia, le contravvenzioni alle presenti norme regolamentari, per le quali non siano previste sanzioni dalle norme speciali, sono sanzionate amministrativamente ai sensi dell'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**SEZIONE XIII**  
**RADIAZIONI IONIZZANTI A USO DIAGNOSTICO**  
**E TRATTAMENTO MEDICO**

*Riferimenti Legislativi*

- RD 27 luglio 1934, n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie (art. 344);
- D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 230, modificato dal D.Lgs. n. 241/2000, Attuazione delle direttive EURATOM nn. 80/836, 84/467, 84/466, 89/618, 90/641, 92/3 e 96/29 in materia di radiazioni ionizzanti;
- D.Lgs. 26 maggio 2000, n. 187, Attuazione della direttiva 97/43/EURATOM in materia di protezione sanitaria delle persone contro i pericoli delle radiazioni ionizzanti connesse con esposizione medica;
- D.Lgs. 26 maggio 2000, n. 241, Attuazione della direttiva 96/29/EURATOM in materia di protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti;
- Provvedimento Conferenza Stato Regioni 6 dicembre 2000, Accordo tra il Ministero della Sanità, le Regioni e le Province Autonome in tema di funzioni di profilassi internazionale (Allegato – Scheda tecnica: Compiti operativi trasferiti ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali);
- Del. G.R. n.1412 del 30.09.2002;
- Del. G.R. n.2238 del 23.12.2002 .

### **Art. 106**

#### *Pratiche mediche con esposizione a radiazioni ionizzanti*

1. Le pratiche mediche di cui all'art. 1 del D.Lgs. n. 187/2000 e che comportano esposizione a radiazioni ionizzanti, sono consentite:
  - a. nelle strutture sanitarie e negli studi professionali medici e veterinari autorizzati di cui all'art. 57 del presente Regolamento;
  - b. negli studi professionali medici e veterinari soggetti alla sola comunicazione di detenzione o esentati della stessa.

### **Art. 107**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune ha le seguenti attribuzioni:
  - a. rilascia il nulla osta preventivo, nei tempi e con le procedure prescritti per le attività che comportano esposizione a scopo medico a radiazioni ionizzanti di categoria B presenti nel territorio comunale;
  - b. rilascia il nulla osta preventivo, nei tempi e con le procedure prescritti per le attività di cui sopra che fanno uso di sorgenti mobili di radiazioni ionizzanti, con sede operativa del titolare, ove sono detenute le sorgenti quando non utilizzate, nel territorio comunale;
  - c. rilascia l'autorizzazione, nei tempi e con le procedure prescritte all'allontanamento dei rifiuti prodotti nell'ambito delle pratiche esercitate nel territorio comunale che comportano la esposizione a radiazioni ionizzanti, non soggette ai provvedimenti di cui al D.Lgs, n. 230/1995, allorché i rifiuti contengono radionuclidi con tempo di dimezzamento fisico uguale o maggiore a 75 giorni o in concentrazione superiore ai valori determinati dalle norme specifiche;
  - d. esercita la vigilanza sotto l'aspetto amministrativo sull'osservanza delle norme.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda USL; il Comune si avvale, transitoriamente e fino alla costituzione degli organi tecnici dell'Azienda USL previsti normativamente per il rilascio dei nulla osta preventivi di categoria B della Commissione Provinciale Radiazioni Ionizzanti operante nelle sedi dell'ARPA.
3. Le spese relative alle procedure da effettuarsi sono a carico dei soggetti richiedenti non pubblici ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 241/2000.

**Art. 108**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL tramite specifici organismi tecnici:
  - a. esprime al Comune, nei tempi e con le procedure previsti dalla L.R., i pareri tecnici necessari per il rilascio del nulla osta preventivo;
  - b. esprime al Comune, nei tempi e con le procedure previsti dalla L.R., i pareri tecnici per l'autorizzazione all'allontanamento dei rifiuti;
  - c. esercita la vigilanza sull'applicazione delle norme.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, l'Azienda USL si avvale dell'ARPA.
4. La spesa relativa alle procedure da effettuarsi sono a carico dei soggetti richiedenti non pubblici, ai sensi dell'art. 39 del D, Lgs, n. 241/2000.

**Art. 109**

*Vigilanza*

1. La vigilanza, esercitata dall'Azienda USL concerne in particolare:
  - a. la idoneità della ubicazione dei locali, dei mezzi di radioprotezione, delle modalità di esercizio, delle attrezzature e della qualificazione del personale addetto che hanno dato luogo al nulla osta preventivo, con eventuali prescrizioni;
  - b. la osservanza dei principi per la protezione sanitaria dei pazienti nel corso di trattamenti medici diagnostici o terapeutici, del personale addetto nell'ambito della sorveglianza sanitaria professionale e di qualunque altra persona esposta coscientemente e volontariamente al di fuori della propria occupazione;
  - c. l'osservanza delle norme in materia di allontanamento dei rifiuti ai sensi degli artt.30, 31, 32, 33 e 34 del D.Lgs. n. 230/1995.
2. Qualora si riscontrino violazioni delle norme che disciplinano la materia, l'Azienda USL propone al Comune i relativi provvedimenti amministrativi.
3. Fatti salvi i provvedimenti cautelari e urgenti a tutela della salute pubblica, dei lavoratori e dell'ambiente, quando vengano rilevate violazioni gravi o reiterate alle norme che disciplinano le installazioni radiogene, le somministrazioni di materie radioattive ai fini di diagnosi, terapia e ricerca, l'allontanamento di rifiuti radioattivi, il Comune ha facoltà di disporre la sospensione dell'attività per un periodo di tempo non superiore a sei mesi o, nei casi di particolare gravità, la revoca del provvedimento autorizzativo, previa contestazione all'esercente delle violazioni rilevate e assegnazione allo stesso di un termine di sessanta giorni per produrre giustificazioni; su queste ultime, il Comune acquisisce il parere dell'Azienda USL. Il Comune non può adottare provvedimenti, decorsi sei mesi dalla presentazione delle giustificazioni.

**Art. 110**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali di cui all'art. 137 del D.Lgs. n. 230/1995 e all'art. 14 del D.Lgs. n. 187/2000, le sanzioni amministrative applicabili in caso di violazione delle presenti norme regolamentari, quando non previste dalle leggi speciali, sono quelle di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.



## **SEZIONE XIV DISPOSITIVI MEDICI**

### Riferimenti legislativi

- D.Lgs.24 febbraio 1997, n. 46, (codificato dal D.Lgs. 25 febbraio 1998, n. 95, e dal D.Lgs. 8 settembre 2000, n. 332), Attuazione della direttiva 93/42/CEE, concernente i dispositivi medici, e successive modificazioni
- D.M. 1 luglio 1998, n. 318, Norme per gli organismi autorizzati a espletare le procedure per la valutazione di conformità alla normativa CEE dei dispositivi medici
- D.M. 16 luglio 2002, Misure di protezione nei confronti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili relativamente ai dispositivi medici.
- D.lgs. 31.10.2002 n.271

**Art. 111**

*Definizione e classificazione*

1. I Dispositivi Medici sono definiti e classificati in base alle disposizioni di legge.

**Art. 112**

*Marcatura CE e sistema di sorveglianza*

1. I Dispositivi Medici in commercio recano la marcatura CE.
2. Gli operatori sanitari pubblici e privati eseguono il monitoraggio e, nell'ambito di questo, segnalano direttamente o tramite la struttura sanitaria di appartenenza eventuali incidenti connessi all'uso dei dispositivi medici; segnalano inoltre tutte quelle alterazioni delle caratteristiche e delle prestazioni dei dispositivi o la inadeguatezza delle istruzioni all'uso da cui possano derivare decesso o grave peggioramento delle condizioni di salute di un paziente o di un operatore. A tale fine i suddetti operatori sono tenuti alla compilazione della apposita scheda di segnalazione di incidente o di mancato incidente, da trasmettere al Ministero della Sanità direttamente o tramite la struttura sanitaria di appartenenza.

**Art. 113**

*Pubblicità*

1. Per la pubblicità dei dispositivi medici, si applicano le disposizioni di cui all'art. 21 del D.Lgs. n. 46/1997 e successive modificazioni.

**Art. 114**

*Vigilanza*

1. La vigilanza sui dispositivi medici è di competenza del Ministero della Salute e del Ministero dell'Industria, per gli aspetti di rispettiva competenza, i quali si avvalgono degli organismi autorizzati di cui al D.M. n. 318/1998.

**Art. 115**

*Sanzioni*

1. Nei casi di inosservanza delle norme, si applicano le sanzioni di cui all'art. 23 del D.Lgs. n. 46/1997 e successive integrazioni e modifiche.

## SEZIONE XV

### PRODOTTI FITOSANITARI, PRESIDI MEDICO CHIRURGICI, BIOCIDI

- R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344);
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.Lgs.17 marzo 1995, n. 194, Attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari;
- D.Lgs. 16 luglio 1998, n. 285, Attuazione di direttive comunitarie in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura dei preparati pericolosi, a norma dell'art. 38 della L. 24 aprile 1998, n. 128.del 1998;
- D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174, Attuazione della direttiva 98/8/CEE in materia di immissione sul mercato di biocidi;
- DPR 6 ottobre 1998, n. 392, Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione e all'immissione in commercio di presidi medico-chirurgici, a norma dell'art. 20, comma 8, della L. 15 marzo 1997, n. 59;
- DPR 23 aprile 2001, n. 290, Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti;
- DM 25 gennaio 1991, n. 217, Regolamento per l'attuazione dell'art. 15, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, concernente le caratteristiche delle schede per la rilevazione dei dati riguardanti la vendita, l'acquisto e l'utilizzazione dei presidi sanitari, nonché le relative modalità di compilazione, tempi e procedure di rilevamento e trasmissione dei dati;
- O.M. 16 giugno 1994, Misure cautelative per l'impiego del bromuro di metile quale disinfestante;

## Art. 116 *Definizioni*

1. Sono prodotti fitosanitari i prodotti destinati alla protezione delle colture e delle piante ai sensi del D.Lgs. n. 194/1995; rientrano in tale categoria i presidi sanitari delle derrate alimentari immagazzinate di cui alla L. n. 283/1962, al DPR n. 290/2001.
2. Sono presidi medico chirurgici i prodotti ad azione disinfettante, insetticida per uso domestico e civile, insettopellente, topicida e raticida, i kit di reagenti per il rilevamento di marcatori di infezione ai sensi del D.P.R. n. 392/1998.
3. Sono biocidi i prodotti destinati a distruggere, eliminare, rendere innocui, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo con mezzi chimici o biologici ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000.
4. I biocidi sono classificati in quattro gruppi:
  - a. disinfettanti e biocidi in generale;
  - b. preservanti;
  - c. per il controllo di animali nocivi;
  - d. altri biocidi.

## Art. 117 *Prodotti fitosanitari*

1. E' di competenza del Ministero della Salute l'autorizzazione alla produzione, confezionamento e immissione al commercio dei prodotti fitosanitari.
2. L'Ispettorato Provinciale Agricoltura rilascia l'abilitazione all'acquisto dei prodotti classificati "pericolosi" per impiego diretto per sé o per conto terzi.
3. Il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
  - a. autorizzazione al deposito e alla vendita dei prodotti fitosanitari;
  - b. rilascio dell'abilitazione al personale addetto alla vendita;
  - c. vidimazione del registro di carico-scarico per la vendita dei prodotti classificati "pericolosi" avvalendosi della ASL;
  - d. vidimazione delle richieste di acquisto dei prodotti classificati "pericolosi";
  - e. vigilanza sotto l'aspetto amministrativo, avvalendosi dell'Azienda ASL.
4. L'acquisto dei prodotti classificati "non pericolosi" è concesso a coloro che autocertificano l'esclusivo uso in orti e giardini familiari, il cui raccolto è destinato al proprio consumo; l'autocertificazione è vidimata dall'Azienda ASL che ne conserva copia.
5. Nel caso di utilizzo per sé o per conto terzi di prodotti ad azione diserbante in aree extra agricole, l'utilizzatore lo comunica preventivamente, anche tramite fax o

- altro mezzo idoneo, all'Azienda ASL e all'ARPA almeno 5 giorni prima del trattamento.
6. L'uso di prodotti fitosanitari in luoghi pubblici e privati in prossimità di abitazioni avviene:
    - a. rispettando istruzioni, dosi e diluizioni riportate in etichetta;
    - b. evitando la presenza di non addetti, dopo avere informato terzi potenzialmente esposti;
    - c. allontanando eventuali animali;
    - d. effettuando le operazioni di miscelazione all'esterno in assenza di vento;
    - e. evitando la deriva su orti e abitazioni limitrofi;
    - f. dirigendo la nube del prodotto solo verso la zona da trattare;
    - g. impiegando attrezzature adeguate;
    - h. bonificando le superfici imbrattate dal prodotto, nei casi di spandimento o versamento accidentali, con materiali assorbenti e avvertendo l'Azienda ASL e l'ARPA.
  7. L'uso di prodotti a base di bromuro di metile, autorizzato è ammesso esclusivamente per il trattamento dei terreni in assenza di colture, di vivai e semenzai e per la disinfestazione di ambienti in cui si producono alimenti; in tali casi vanno osservate le norme relative ai gas tossici e agli alimenti e le modalità di impiego stabilite.
  8. La vigilanza sul commercio e l'impiego dei prodotti fitosanitari è esercitata dall'Azienda ASL. A tal fine, l'autorità che rilascia le autorizzazioni trasmette per conoscenza all'Azienda USL copia delle stesse.
  9. La inosservanza delle presenti norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme speciali, in particolare dagli artt. 23, 24, 25, 26 e 27, del D.Lgs. n. 194/1995. Per le inadempienze non sanzionate dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

### Art. 118

#### *Presidi medico chirurgici e biocidi*

1. L'autorizzazione alla produzione dei presidi medico chirurgici e dei biocidi e la relativa vigilanza sono di competenza del Ministero della Salute, il quale ha facoltà di avvalersi dell'Azienda USL.
2. La vendita dei presidi medico chirurgici e dei biocidi è libera e non soggetta ad autorizzazione. Tali prodotti non rientrano nelle classificazioni di prodotto "tossico", "molto tossico", "cancerogeno di categoria 1 e 2", "mutageno di categoria 1 e 2", "tossico per la riproduzione di categoria 1 e 2" previste dal D.Lgs. n. 285/1998.
3. L'uso dei presidi medico chirurgici e dei biocidi è effettuato secondo quanto prescritto in etichetta e, quando avvenga in luoghi privati (aree private, locali

dell'edilizia residenziale e produttiva) o in parti condominiali comuni, oltre che in aree ed edifici pubblici, vanno evitati disagi o effetti comunque negativi nei riguardi delle persone che fanno uso delle aree e degli edifici, del vicinato e degli animali.

4. L'Azienda USL è competente in materia di vigilanza sull'uso dei prodotti.
5. La inadempienza alle presenti norme regolamentari relative all'uso dei prodotti comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa speciale e, per quanto non sanzionato da tale normativa, della sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

### **Art. 119**

#### *Locali di deposito e vendita - Mezzi di trasporto*

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:
  - a. essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
  - b. essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
  - c. avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
  - d. disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi Nocivi, Tossici, molto tossici.
2. Su camion, vagoni ed ogni altro mezzo 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. 120**

#### *Modalità d'uso: obbligo di comunicazione*

1. I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.
2. L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari Nocivi, Tossici e molto Tossici, ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivo consumo del nucleo familiare.
3. La comunicazione di cui al precedente comma 1 deve contenere:

- a. il nominativo del committente;
  - b. il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
  - c. una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
  - d. le colture da trattare;
  - e. l'indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantità previste;
  - f. il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
  - g. l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
  - h. l'indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;
  - i. il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.
4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D.M. San. 21-1-1991 n. 217, al D. Min. San. 2-7-1992, n°436 e seguenti.

#### Art. 121

##### *Modalità d'uso: condizioni di esecuzione*

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.
3. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuale necessari a seconda delle modalità di trattamento.
4. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.
5. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.
6. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
7. I contenitori devono essere raccolti e smaltiti, ai sensi del D.leg. n.22 del 05.02.1997 e successiva normativa tecnica.

### **Art. 122**

#### *Modalità di conservazione*

1. L'acquirente deve curare che i presidi sanitari appartenenti alla ex I e II classe tossicologica siano conservati in appositi locali o armadi, da tenere chiusi a chiave.
2. I presidi non tossici nocivi o molto tossici, devono essere conservati separati dai primi, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.
3. E' vietato conservare i presidi in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.

### **Art. 123**

#### *Trattamenti post-raccolta*

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione. Detta comunicazione deve contenere:
  - a. i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
  - b. l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
  - c. il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
  - d. le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.
2. Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate, deve essere preventivamente avvisato il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione affinché disponga gli opportuni accertamenti.
3. Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P.

### **Art. 124**

#### *Impiego di mezzi aerei*

1. L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 6 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e l'aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità, e dalla Circ. Min. Sanità n.53/Prot.



705/44.66/2/4207 del 28-8-1982, può essere eccezionalmente autorizzato (ove non esistano altre possibilità di intervento) in base a specifiche esigenze, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L..

2. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
4. Completata la procedura istruttoria il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.
5. La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:
  - a. il nominativo del o dei committenti agricoli;
  - b. il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
  - c. il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
  - d. il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
  - e. la monocoltura;
  - f. il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
  - g. il diario ed orario del trattamento;
  - h. l'indicazione della base operativa;
  - i. la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:
    - la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
    - presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
    - presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare;
    - una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie

e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

- j. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 6/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti, con formula a base di principi attivi di cui al D.lgs n.290 del 23.042001, autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982, contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.
6. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.
  7. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento, evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
  8. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinate all'alimentazione ed alla commercializzazione.
  9. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.
  10. Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88 e D.lgs. n.31 del 02.02.2001, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci. ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.
  11. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.
  12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.
  13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, nonché di idonee apparecchiatura per la preparazione dei prodotti da irrorare.

14. Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 121.
15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.
16. L'intervallo in inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

### **Art. 125**

#### *Controllo e vigilanza*

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro e agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.
2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
3. Nei casi invece si riscontrano delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.
4. Nei casi di cui al 2° e 3° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.
5. Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, devono essere avvisati tempestivamente i Servizi di Igiene Pubblica interessati per competenza territoriale.
6. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. competente in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

**CAPO III**  
**MEDICINA LEGALE, POLIZIA MORTUARIA,**  
**MEDICINA NECROSCOPICA**

**Sezione I**  
**Competenze, debiti informativi, relazioni funzionali**

Riferimenti Legislativi

- RD 27 luglio 1934, n. 1265, Testo Unico delle Leggi sanitarie (art. 344)
- Legge 31 dicembre 1996, n. 675, Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali
- Legge 30 marzo 2001, n. 130, Disposizioni in materia di cremazione e dispersione delle ceneri
- DPR 10 settembre 1990, n. 285, Approvazione del Regolamento di polizia mortuaria

**Art. 126**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita le funzioni in materia di polizia mortuaria che gli sono attribuite dal D.P.R. n. 285/1990, come modificato dalla Legge n. 130/2001 per quanto riguarda la cremazione; tali funzioni sono esercitate con le modalità definite dalla regolamentazione comunale in materia e avvalendosi dell'Azienda USL.

**Art. 127**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL assicura le funzioni medico-legali previste dalle norme statali e regionali in materia di riordino della disciplina sanitaria.
2. L'Azienda USL esercita inoltre le funzioni di polizia mortuaria che le sono attribuite dal D.P.R. n. 285/1990, tenuto conto della regolamentazione comunale in materia.
3. La medesima Azienda USL assicura al Comune la esecuzione dei riscontri diagnostici, previsti dalle vigenti norme, nell'ambito dell'obitorio comunale.
4. L'Azienda USL assicura altresì al Comune la direzione tecnica sanitaria delle funzioni obitoriali.
5. L'Azienda USL istituisce e conserva il Registro dei deceduti e delle cause di morte ai sensi dell'art. 1 del DPR n. 285/1990 e designa il responsabile del

registro stesso, anche ai fini degli adempimenti previsti dalla Legge n. 675/1996 e successive modificazioni; di tale designazione è data comunicazione al Comune. Al responsabile del Registro compete, in esclusiva, la comunicazione a terzi circa la causa di morte delle persone residenti o decedute a Massafra, a fini scientifici, epidemiologici, giudiziari o, quando consentito, amministrativi.

### Art. 128

#### *Obbligo informativo del Comune*

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 1 del DPR n. 285/1990, trasmette all'Azienda USL le certificazioni della causa di morte compilate dai medici in occasione del decesso di ogni persona dagli stessi assistita, sia per i deceduti a Massafra, residenti e non residenti, sia per quei residenti deceduti fuori Massafra per i quali al Comune pervenga documentazione della morte in località diverse.
2. Il Comune, inoltre, trasmette all'Azienda USL i referti autoptici o di riscontro diagnostico che pervengano direttamente ai suoi uffici.
3. Il Comune fornisce periodicamente all'Azienda USL i dati di sintesi della popolazione residente, per la gestione del registro dei deceduti e per le finalità epidemiologiche proprie dell'Azienda USL stessa.
4. Il Comune informa l'Azienda USL in caso di rinvenimento di resti mortali e parti di cadavere ai sensi dell'art. 5 del DPR n. 285/1990

### Art. 129

#### *Obbligo informativo dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL informa il Comune circa l'esito delle seguenti funzioni connesse ad attribuzioni comunali:
  - a. certificazioni necroscopiche (accertamento di decesso);
  - b. certificazioni sulle condizioni previste per la cremazione;
  - c. accertamento di morte a scopo prelievo organi;
  - d. riscontro diagnostico per diagnosi della causa di morte;
  - e. inosservanze riscontrate in materia di polizia mortuaria;
  - f. accertamenti per concessione contrassegni per libera circolazione e parcheggio disabili;
  - g. riscontro di invalidità civile;
  - h. riscontro dello stato di handicap;
  - i. controllo forniture di presidi protesici.
2. Il responsabile del registro dei deceduti e delle cause di morte fornisce periodicamente al Comune le sintesi della mortalità della popolazione residente, per gruppi di cause e fasce di età.

3. Il Comune ha facoltà di richiedere all'Azienda USL l'esito di altri accertamenti medico legali connessi alle proprie attribuzioni e nel rispetto delle vigenti norme sul trattamento dei dati personali.

**Art. 130**

*Relazioni funzionali*

1. L'Azienda USL, anche per conto del Comune, assicura le relazioni funzionali in materia di medicina legale, di polizia mortuaria per le parti di propria competenza e di medicina necroscopica con organi esterni al Comune e in particolare con Autorità giudiziaria, altre Aziende USL, Università, Agenzie private di onoranze e trasporto funebre.

**Art. 131**

*Sanzioni*

1. La inosservanza delle norme di cui alla presente Sezione comporta le sanzioni previste dall'art.107 del D.P.R. n. 285/1990 e dai Regolamenti comunali in materia di polizia mortuaria e quelle previste dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie nei casi non contemplati dalle vigenti norme speciali.

**TITOLO IV**  
**IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO**

*Riferimenti Legislativi:*

- Testo Unico delle Leggi Sanitarie n.1265 del 27.07.1934;
- Legge 17.08.1942 n.1150;
- Legge 28.01.1977 n.10;
- Legge 05.08.1978 n.457;
- Legge 28.02.1985 n.47;
- D.P.R. 22.04.1994 n.425;
- D.M. 04.06.1989 n.236;
- D.M. 24.07.1996 n.503;
- D.P.R. 06.06.2001 n.380 modificato dal D.lgs 301 del 27.12.2002
- L.R. 27.07.2001 n.20

## CAPO I NORME GENERALI

### Art. 132

#### *Strumenti di programmazione urbanistica*

1. L'uso e l'assetto del territorio, nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale, va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.
3. L'espressione del parere in tutti gli strumenti urbanistici, generali ed attuativi, d'iniziativa pubblica o privata, deve avvenire entro e non oltre 15 gg. dalla data di ricevimento della stesso.

### Art. 133

#### *Concessione edilizia*

1. Chi intende 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, di variazioni di uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio e dal presente Regolamento allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
2. Prima dell'esame della richiesta di concessione edilizia da parte della Commissione edilizia, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione deve esprimere motivato parere igienico-sanitario.
3. Nelle more dell'entrata in attività dello Sportello Unico, da istituirsi ai sensi del D.Lgs. n°122/98, per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, si deve acquisire anche il parere del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro. (previsto dal D.P.R. 303 del 19.03.1956 art.48).
4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito prevalentemente il parere dell'organo preposto al controllo.



5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
6. I pareri del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione devono tenere presenti anche le norme igienico-sanitarie contenute nel Regolamento edilizio.
7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare, ivi compresi l'abbattimento e/o l'adattabilità per l'uso degli edifici da parte dei disabili.
8. A norma dell'art.45 della legge regionale 19-12-1983, n. 24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della domanda e della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.
9. Gli elaborati grafici di progetto e le relative relazioni tecniche devono essere presentate prioritariamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in duplice copia, delle quali una resta agli atti e l'altra sarà consegnata al richiedente con il relativo parere di competenza.
10. Dell'inizio dei lavori deve essere fatta comunicazione, oltre che ai competenti servizi tecnici comunali, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, nonché all'organo preposto in materia di tutela ambientale.

#### Art. 134

##### Abitabilità e agibilità

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione; quelli interessati da interventi in tutto o in parte; oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata a richiesta dell'interessato quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera realizzata rispetto al progetto approvato, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione e dell'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale nell'ambito delle rispettive competenze risulti:
  - a. che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
  - b. che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni di carattere igienico-sanitario apposte sulla concessione o autorizzazione;
  - c. che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia interno che esterno;

- d. che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
  - e. che sia ottemperato alle norme del presente Regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.
2. Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato di abitabilità o agibilità, deve allegare l'autorizzazione allo scarico delle acque reflue rilasciata dall'Organo competente al controllo. In sede di rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione edilizia. Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere data comunicazione all'Organo preposto al controllo.
  3. E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.
  4. Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.
  5. In caso di inosservanza di quanto prescritto al terzo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. .

### Art. 135

#### *Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni*

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale insufficienti ovvero inferiori del 30% minimo di quelli previsti dal regolamento edilizio.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica e, nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo, dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'AZIENDA U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

4. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei competente Servizi della AZIENDA U.S.L. (SISP, SPESAL), può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità sono, in particolare, i seguenti:
  - a. le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
  - b. alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
  - c. insufficienti requisiti di superficie e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
  - d. mancanza o deficienza grave dei requisiti di aeroilluminazione ovvero inferiori al 70% di quelli previsti;
  - e. mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
  - f. grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

**CAPO II**  
**MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI**

*Riferimenti legislativi*

- D.P.R. n.303 del 19.03.1956;
- D.P.R. n.164 del 07.01.1956;
- D.Lgs n.626 del 19.09.1994;
- D.Lgs n.494 del 14.08.1996;
- D.Lgs. n.493 del 14.08.1996;
- D.P.C.M. 01.03.1991
- Legge 26.10.1995 n.447;
- D.lgs n.22 del 05.02.1997 e successive modifiche ed integrazioni
- L.R. 12.02.2002 n.3

### Art. 136

#### *Disciplina igienica per i cantieri edili*

1. In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini. I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m.2,00.
2. I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento delle polveri.
3. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
4. Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.
5. Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
6. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine, che provocano rumori molesti. Le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore sette antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore quindici e trenta nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.
7. Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado.
8. Devono, comunque, essere rispettate tutte le disposizioni previste in materia dal D.P.R. n°303/56 e dal D.Lgs. n°626/94.

### Art. 137

#### *Demolizione di fabbricati*

1. L'area circostante il fabbricato da demolire deve essere adeguatamente protetta da recinzione;
2. Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.
3. I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

4. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
5. Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico, all'uopo autorizzati.
6. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
7. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

### CAPO III

## AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE

#### Art. 138

##### *Requisiti di salubrità dei terreni edificabili*

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna o stradale di almeno cm. 30, se non sovrastanti piani interrati.
5. Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
6. E' vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.
7. Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno m. 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.
8. 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. 139

##### *Isolamento termico*

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge 30-4-1976, n°373, relativo Regolamento di applicazione (D.P.R. 28-6-1977, n. 1052 e D.M. 10-3-1977, pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n°36 del 6-2-1978 - legge n°10/91 ed eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni).

**Art. 140**  
*Difesa dai rumori*

1. I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.
2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.P.C.M. dell'1-3-1991, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 57 dell'8-3-1991 e legge 26-10-1995 n°447 - L.R. 12.02.2002 n.3. e D.P.C.M. 5.12.1997 (G.U. 297 del 22.12.1997).

**Art. 141**  
*Cortili interni*

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m. verso spazi pubblici.
2. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 10.
4. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, previo esperimenti degli accertamenti tecnici che si ritengono necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. 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.
8. Non è ammesso l'affaccio sui cortili secondari di monolocali.



9. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

### Art. 142

#### *Pozzi di luce, chiostrine e cavedi*

1. Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.
2. Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi di disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce o cavedi o chiostrine.
3. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:
  - a. altezza fino a m. 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
  - b. altezza fino a m.12: lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9;
  - c. altezza fino a m.18: lato minimo 3,50, superficie minima mq. 12;
  - d. altezza oltre a m.18: lato minimo 4,00, superficie minima mq. 16;
4. La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.
5. L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.
6. I cavedi devono essere aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m. 1,00 di larghezza e m. 2,40 di altezza.
7. I cavedi devono avere:
  - a. pareti facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica;
  - b. pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminate in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.
8. E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.
9. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

### Art. 143

#### *Pavimento dei cortili*

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga

almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

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

#### **Art. 144**

##### *Igiene dei passaggi e spazi privati*

1. Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardano i cortili.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.
3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.

#### **Art. 145**

##### *Umidità (interna)*

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità. Di norma le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.
2. Le caratteristiche della climatizzazione degli ambienti, ivi compresi l'isolamento termico, il ricambio d'aria e la permeabilità delle pareti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, la assenza di tracce di condensazione e umidità sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc..).
3. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
4. Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.
5. I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

6. Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.
7. Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano di pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

#### **Art. 146**

##### *Verande e balconi*

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. E' vietato procedere alla chiusura con vetrate o altro materiale di verande e balconi, quando gli stessi mettano in comunicazione due o più ambienti e servizi aventi destinazioni diverse.

#### **Art. 147**

##### *Misure contro la penetrazione dei ratti*

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

#### **Art. 148**

##### *Marciapiede*

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m. 1. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenante, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.
2. Le intercapedini non devono interessare il suolo pubblico.

**Art. 149**

*Ringhiere e parapetti*

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

**Art. 150**

*Canali di gronda*

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali 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, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali e opportunamente distanziati dagli stessi.
2. Le condotte di cui al primo comma, non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico della grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.
5. Le acque meteoriche potranno essere lasciate defluire liberamente alla base dei pluviali, se non esiste marciapiede perimetrale, altrimenti debbono essere convogliate al limite esterno di questi.

### **Art. 151**

#### *Coperture*

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 30-4-1976, n. 373 e legge n°10/91.

### **Art. 152**

#### *Condutture di scarico*

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
2. Le coperture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.
4. Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc.. debbono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto, per rendere facili le riparazioni.
5. Le condutture dei bagni, acquai, ecc.. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente.
6. Le condutture verticali dei bagni, acquai, ecc... (acque bianche) devono correre distinte da quelle delle latrine (acque nere) fino al piede del fabbricato e confluire in un pozzetto sifonato di adeguate dimensioni. Parallelamente alle tubazioni di scarico verticale deve essere posta una tubazione di sfiato opportunamente dimensionata di min. 60 mm.; la stessa deve essere collegata sia al piede che ad ogni piano con le stesse tubazioni di scarico. Successivamente i reflui possono essere convogliati in un'unica tubazione orizzontale dalle adeguate dimensioni e con pendenza min. del 2%. Lungo il tragitto orizzontale sino al recapito finale dovrà predisporci un pozzetto d'ispezione con chiusura ermetica ad una distanza massima di m. 6.

**Art. 153***Approvvigionamento idrico*

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

**Art. 154***Smaltimento liquami*

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.
2. Nei quartieri o borgate ove l'amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.
3. Per le zone non servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc. deve essere realizzato mediante:
  - a. vasca tipo Imhoff,
  - b. impianto con trattamento biologico. Tali impianti devono avere le Caratteristiche Funzionati di cui all'art. 3 del Regolamento regionale 3-11-1989, n.4.
4. Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc. , lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel relativo Titolo del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dall'inquinamento.

**Art. 155**  
*Suolo pubblico*

1. Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.
2. E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.
3. Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc... è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione concernenti principalmente:
  - a. la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
  - b. la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc...);
  - c. le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

## CAPO IV ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI

### Art. 156

#### *Efficacia della normativa*

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempreché le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

### Art. 157

#### *Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata*

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.
2. In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:
  - a. spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
  - b. spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, ecc...);
  - c. spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, ecc..

### Art. 158

#### *Caratteristiche dei locali di abitazione privata*

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i locali accessori e di servizio e ulteriormente riducibili a m. 2,10 per i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere compreso i ripostigli che abbiano superficie non superiore a mq.9.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2,00. Gli eventuali spazi di altezza inferiore al minimi devono, in relazione all'uso del locale, essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.



3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso, l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'art.157 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
8. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq. di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con finestratura non inferiore a mq. 1.
10. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno mc. 14, purché la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq. di sezione libera. (pari ad un diametro della canna di 8 cm).
11. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura, devono avere il pavimento ed almeno le pareti ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet, doccia o vasca.
14. La stanza da bagno, deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0,60 di luce libera.
15. Sono ammesse dimensioni inferiori purché con:
  - a. superficie del pavimento non inferiore a mq. 1.20;
  - b. lato minore non inferiore a m. 0.90;
  - c. finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata e con un minimo disposto dal successivo art.163 comma 2.

- d. esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.
16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.
  17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m. 0,10.
  18. 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.
  19. Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.
  20. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale, nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento alla voce condizionamento dell'aria di cui all'art.164.
  21. I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.
  22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivo di sicurezza che impediscano il risucchio.
  23. 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.

#### **Art. 159**

##### *Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione*

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

#### **Art. 160**

##### *Illuminazione naturale diretta*

1. Tutti i locali di abitazione privata debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.

2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dell'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

### **Art. 161**

#### *Illuminazione artificiale*

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

### **Art. 162**

#### *Aerazione dell'abitazione*

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art. 157 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art. 160 completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

### **Art. 163**

#### *Aerazione locali accessori*

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq. 0,60, per il ricambio dell'aria.
2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi l'ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi l'ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

### Art. 164

#### *Impianti di condizionamento*

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
  - a. il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
  - b. temperatura di 18 + 21°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
  - c. la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2,00
  - d. la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
2. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6,00 se su spazi pubblici.
3. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.
5. Devono essere adottati opportuni accorgimenti tecnici onde evitare lo scarico delle acque di condensa dei condizionatori su aree o suolo pubblico.
6. Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc..

## **CAPO V**

### **IMPIANTI DI COMBUSTIONE ALIMENTATI DA GAS DI RETE**

#### Riferimenti legislativi

- Legge n.1083 del 06.12.1971
- D.M. 30.10.1981 (M.I.C.A.)
- Legge n.46 del 05.03.1990
- Legge n.10 del 09.01.1991
- D.P.R. n.447 del 06.12.1991
- Decreto (M.I.C.A.) 20.02.1992
- Decreto (M.I.C.A.) 11.06.1992
- Decreto (M.I.C.A.) 17.02.1993
- Decreto (M.I.C.A.) 21.04.1993
- D.P.R. n.412 del 26.08.1993
- D.P.R. n.392 del 18.04.1994

#### Riferimenti tecnici

- UNI-CIG. 7129/92
- UNI-CIG 7129 F.A. 1/95
- UNI- CIG 7140/93
- UNI- CIG 7140 F.A. 1/95
- UNI- CIG 7141/91
- UNI- CIG 9891/91
- UNI- CIG 9891/92
- UNI- CIG 8042/88
- UNI- CIG 8723/86

**Art. 165**

*Impianti di riscaldamento*

1. Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18° e i 21°C.
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli; la misurazione deve avvenire al centro del locale ad un'altezza dal pavimento di mt. 1,5
3. Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge n°10/91 e successive modifiche ed integrazioni.
4. E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

**Art. 166**

*Divieto di uso di apparecchi a combustione*

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

**Art. 167**

*Smaltimento dei fumi e dei vapori*

1. Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.
2. Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.
3. Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fume. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.
4. Nelle nuove costruzioni le emissioni (odori, vapori o fumi) provenienti dalle cotture di cibi devono essere captate ed allontanate per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Per

- le costruzioni già esistenti dovrà essere garantito, negli spazi di cottura, un idoneo ricambio d'aria.
5. Per gli apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, dell'acqua, ecc... installati negli alloggi di nuova costruzione, in sede progettuale, si dovrà prevedere il collegamento a canne fumarie idonee collettive sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Gli apparecchi installati in costruzioni già esistenti sono soggetti alle procedure previste dalla Legge n°46/90.
  6. Per gli apparecchi di cottura di cibi destinati alla ristorazione collettiva (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, friggitorie, cucine aziendali, ecc...) di nuova installazione, gli odori, i vapori, i fumi prodotti devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a camini di esalazione sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Per gli apparecchi di cottura, di cui trattasi, già esistenti è consentito l'utilizzo di accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc..) che prevedano comunque l'allontanamento all'esterno dei prodotti di cottura, solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione, a condizione che non siano causa di danno o molestie alle persone. I collegamenti alle canne fumarie o a canne di esalazione degli apparecchi a combustione o delle cappe, devono rispondere ai seguenti requisiti:
    - a. avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
    - b. avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
    - c. avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
    - d. non avere bruschi cambiamenti di direzione;
    - e. essere facilmente montabili;
    - f. essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.
  7. Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno. Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.
  8. Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:
    - a. o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentari con lo stesso combustibile;
    - b. o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentari con lo stesso combustibile;

- c. o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.
9. Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.
  10. Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione;
  11. Le canne fumarie collettive devono essere realizzate secondo le UNI-CIG 7129/92 p.4.3.2.3.
  12. Si definisce comignolo il dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti nella combustione, posto a coronamento di un camino singolo o di una canna fumaria.
  13. Il comignolo deve essere realizzato secondo le UNI-CIG 7129/92 p.4.3.3. e deve:
    - a. essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, volatili, ecc...;
    - b. essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.
  14. Il punto di localizzazione dei comignoli, anche in relazione al tipo di combustibile di alimentazione e alla potenzialità degli impianti ed apparecchi serviti, deve essere tale da garantire:
    - a. una adeguata dispersione iniziale dei prodotti della combustione;
    - b. una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.
  15. Al fine di assicurare il rispetto di quanto contenuto al precedente comma, i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto ai parapetti ed a qualunque struttura distante meno di 10 m. Vanno comunque rispettate le indicazioni del punto 4.3.3. UNI-CIG 7129/92.
  16. Di norma è vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su terrazzi agibili. In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,5 m. dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.
  17. Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli di altra natura (quali urbanistici, architettonici, condominiali), la necessità della loro installazione e l'impossibilità di ricorso a soluzioni alternative, potranno essere adottate per l'allontanamento dei prodotti della combustione soluzioni diverse da quelle previste dal presente articolo. Tali soluzioni dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente e non essere causa di danno e molestia alle persone.



### **Art. 168**

#### *Impianto elettrico*

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica come previsto dalla Legge n.186 del 01.03.1968 (G.U. n.77 del 23.03.1968).
2. Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica, dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.
4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.
5. Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge n. 46/90.

### **Art. 169**

#### *Utilizzo di bombole e serbatoi di gas*

1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge n°818 del 7-12-1984 e successive modificazioni ed integrazioni e D.M. (M.I.C.A.) del 31.03.1984 (G.U. s.o. n.122 del 04.05.1984).

**Art. 170**  
*Ascensori*

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

**Art. 171**  
*Scale*

1. Le scale che collegano più di due piani (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.
2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernino, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiori ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.
5. All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq. 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
6. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
7. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
8. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite con materiale non infiammabile.
9. Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
10. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
11. La larghezza minima dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.

12. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, trapianti e sottotetti e negli alloggi tipo «duplex», è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

### Art. 172

#### *Soppalchi*

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - a. la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
  - b. l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,10 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - c. i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra con le caratteristiche riportate all'art. 149 comma 4;
2. la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata;
3. Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m. 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere  $\frac{1}{2}$  della superficie del locale. Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

### Art. 173

#### *Locali seminterrati, piani interrati e sottotetto*

1. Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.
2. I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione. Gli ambienti seminterrati posti, massimo un metro al di sotto del marciapiede o del piano di campagna possono essere adibiti a spazi accessori o di servizi facenti parte dell'abitazione. Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.
3. E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

4. I locali di cui al primo comma possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:
- a. altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
  - b. dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m. 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a  $1 \text{ Kcal/mq/h/}^{\circ}\text{C}$ ;
  - c. adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto dagli artt.160-161 alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 164 ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;
  - d. scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
  - e. idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
  - f. le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;
  - g. in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc... .
5. I locali di abitazione posto sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm. 30 interposta tra il soffitto e la copertura. Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibentati tali da assicurare condizioni equivalenti. In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le  $0,5 \text{ Kcal/h/mq/}^{\circ}\text{C}$ . I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

**Art. 174**

*Interventi nel centro storico*

1. Per l'esecuzione di interventi di restauro e risanamento conservativo e per interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di ristrutturazione, anche finalizzati al cambio di destinazione d'uso di unità immobiliari intere o di parti immobili ubicati nel centro storico, possono autorizzarsi deroghe alle prescrizioni del presente regolamento in materia di requisiti, dimensionali (superficie netta dei vani, altezza utile interna, rapporti illuminanti, dimensioni delle scale, ecc) e di condizioni di esercizio.
2. Tanto, con riferimento sia al rilascio di nuove concessioni ed autorizzazioni edilizie e sia al rilascio delle certificazioni di abitabilità e/o agibilità e delle licenze di esercizio per lo svolgimento, in strutture già esistenti, di attività individuate nel campo del terziario-amministrativo, produttivo (non industrie insalubri), commerciale, artigianale, turistico-ricettivo, artistico-culturale, sportivo, ecc... .
3. Con riferimento agli specifici progetti, le autorità preposte all'approvazione e/o espressione di pareri vincolanti, in materia edilizia ed igienico-sanitaria, valuteranno le singole situazioni anche alla luce delle eventuali soluzioni tecnologiche prospettate e volte ad assicurare la compatibilità degli interventi con gli standard in tema di rispetto dell'ambiente, di caratteristiche di micro-clima, di sicurezza e tutela della salute nelle residenze e nei luoghi di lavoro.

## **TITOLO V IGIENE DELL'ACQUA AD USO UMANO**

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 5 gennaio 1994, n. 36, Disposizioni in materia di risorse idriche
- D. Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, Attuazione della direttiva 98/83/CEE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- DPR 24 maggio 1988, n. 236, Attuazione della direttiva 80/788/CEE concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art.15 della Legge n. 183/1987
- D.M. 21 dicembre 1990, n. 443, Regolamento recante disposizioni tecniche concernenti apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili
- D.M. 26 marzo 1991, Norme tecniche di prima attuazione del DPR 24 maggio 1988 n. 236, relativo all'attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano
- D.Lgs n.141 del 11.05.1999;
- Regolamento del servizio Idrico integrato dell'AQP del Marzo 2000.
- D.Leg. n.31 del 2001

## **CAPO I**

### **IGIENE DELL'ACQUA AD USO UMANO**

#### **Art. 175**

##### *Competenze del Comune - ovvero dell'Autorità d'ambito*

1. Compete al Comune il rilascio dell'autorizzazione all'uso potabile degli impianti acquedottistici.
2. Al Comune, ovvero all'Autorità d'ambito una volta istituita ai sensi della Legge n. 36/1994 L.R. n.24 del 19.12.1983, competono la vigilanza e l'adozione dei provvedimenti amministrativi a tutela della salute pubblica ai sensi degli artt. 10 e 14 del D.Lgs. n. 31/2001, nei casi di accertata inosservanza dei requisiti di legge o di sospetto o accertato inquinamento di qualsiasi acqua destinata a uso umano.
3. Nei casi di accertata necessità, il Comune ha facoltà di disporre temporanea regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua per assicurare la dotazione per i bisogni primari.
4. E' fatto divieto di sospendere la erogazione di acqua a uso umano agli edifici per morosità degli utenti.
5. Il Comune (l'autorità d'ambito, una volta istituita) per l'esercizio delle proprie attribuzioni si avvale dell'Azienda USL, anche tramite la definizione di protocolli operativi che disciplinano le relative procedure. In particolare il Comune concorda con l'Azienda USL e il gestore del servizio idrico le procedure per il rilascio delle autorizzazioni comunali all'uso potabile di reti e serbatoi di transito di nuova realizzazione.

#### **Art. 176**

##### *Competenze dell'Azienda USL*

1. All'Azienda USL compete ai sensi del D.M. 26.3.1991 e del D.Lgs. n. 31/2001:
  - a. il parere in merito alla idoneità degli impianti acquedottistici;
  - b. il controllo degli stessi impianti e della qualità dell'acqua da questa erogata, con la proposta di adozione di eventuali provvedimenti amministrativi a tutela della salute pubblica;
  - c. il giudizio di qualità e di idoneità delle acque a uso umano
2. L'Azienda USL, anche in collaborazione con il Comune (autorità d'ambito) e con il gestore del servizio idrico, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. n. 31/2001 ha facoltà di disporre provvedimenti finalizzati alla prevenzione e controllo di rischi per la salute dei cittadini derivanti dalle reti idriche interne agli edifici, qualora le acque erogate da tali reti non rispettino i requisiti di idoneità dopo la fornitura dall'acquedotto.

3. Di tali provvedimenti l'Azienda USL dà comunque comunicazione al Comune e al gestore del servizio idrico, oltre che ai cittadini interessati.

**Art.177**

*Competenze dell'Arpa*

1. Ai sensi della normativa vigente, l'ARPA è tenuta ad assicurare all'Azienda USL il supporto tecnico, scientifico e analitico necessario per il controllo delle acque a uso umano.

**Art. 178**

*Competenze dell'ente gestore*

1. Al gestore del servizio idrico competono i controlli interni previsti dalla vigente normativa. Dei risultati dei controlli interni effettuati, il gestore del servizio idrico dà notizia all'Azienda USL con periodicità semestrale, fatta salva la tempestività delle comunicazioni nei casi in cui si riscontrino irregolarità che possano costituire rischio per la salute pubblica.

**Art. 179**

*Vigilanza e controllo*

1. All'Azienda USL competono i controlli da effettuarsi in sede di progettazione, costruzione ed esercizio degli impianti di acquedotto. La stessa Azienda USL esegue i controlli ispettivi e i campionamenti finalizzati al giudizio di qualità e di idoneità delle acque.
2. I controlli sono eseguiti con le modalità previste dal D.M. 26.3.1991 e dagli artt. 6,7,8 del D.Lgs. n. 31/2001.

**Art. 180**

*Requisiti delle acque*

1. Le caratteristiche di qualità delle acque destinate all'uso umano sono definite dalle vigenti norme in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 31/2001. In carenza di tali caratteristiche le acque non possono essere destinate all'uso umano.



**Art. 181**

*Allacciamento idrico*

1. Ogni edificio effettua l'allacciamento al pubblico acquedotto.
2. Non sono consentiti allacciamenti che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con quella di qualunque altra provenienza.
3. Nell'allacciamento alla rete idrica pubblica di ospedali, case di cura, stabilimenti balneari, piscine pubbliche, lavanderie e grandi insediamenti industriali sono installate opportune apparecchiature atte a evitare il rischio di riflusso delle acque di approvvigionamento (valvole di non ritorno).
4. Il ricorso a fonti autonome di approvvigionamento idrico a uso umano, previa autorizzazione del Comune sentita l'Azienda USL circa l'osservanza dei requisiti di legge, è consentito solo allorché sia dimostrata la temporanea impossibilità di allacciamento alla rete pubblica e fino alla realizzazione dell'allacciamento stesso; avvenuto l'allacciamento, la fonte autonoma, ove non destinata a usi autorizzati diversi da quello umano, deve essere disattivata.
5. Per le fonti autonome di nuova attivazione, l'esame ispettivo e le analisi chimiche e batteriologiche, finalizzati alla valutazione della idoneità delle acque, sono richieste prima dell'uso dell'acqua all'Azienda USL a cura e a spese degli interessati, allegando documentazione tecnica relativa alla stratigrafia del pozzo.
6. Il giudizio favorevole all'uso è condizione per il rilascio della abitabilità/agibilità dell'edificio interessato.

**Art. 182**

*Requisiti delle opere*

1. I pozzi sono del tipo tubolare e attingono da un'unica falda protetta.
2. Le tubazioni sono di materiale idoneo a resistere a corrosioni ed eventuali forature dalle quali possano penetrare materiali inquinanti.
3. I pozzi sono dotati di avanpozzo in modo da non consentire infiltrazioni, protetto da platea impermeabile circostante di almeno 0,5 m di larghezza e sigillato da copertura metallica mobile. La testata è sigillata con regolari flangiature idonee a evitare la penetrazione di materiali inquinanti; sono previsti sistemi automatici di attingimento, oltre a sistemi di misurazione dell'acqua prelevata. Dell'avvenuta escavazione viene data notizia al Comune.
4. L'opera di presa di sorgenti è realizzata in calcestruzzo e prevede una camera di captazione, oltre a una camera di sedimentazione; da quest'ultima o da una successiva camera parte la condotta per la distribuzione.
5. Tutte le opere di presa sono interrate e provviste di apertura con sportello a chiusura a lucchetto.

6. Il manufatto è contornato da platea impermeabile, con inclinazione all'esterno, ed è costruito con pareti impermeabili e con possibilità di accesso per interventi di pulizia e disinfezione.
7. Subito dopo l'uscita dal pozzo e dalla sorgente, o dopo eventuali impianti di trattamento, e all'uscita dei serbatoi è realizzato un rubinetto per il prelievo dei campioni, collocato in sede accessibile e protetta.
8. I materiali usati per la costruzione di nuovi impianti di acquedotto o per l'adeguamento di quelli esistenti, per la preparazione e la distribuzione delle acque a uso umano presentano i requisiti di qualità fissati dall'art. 9 del D.Lgs. n. 31/2001.
9. Il raccordo tra la fonte di approvvigionamento e l'impianto acquedottistico è realizzato in modo da evitare potenziali contaminazioni dell'acqua da parte di agenti esterni e da consentire la ispezionabilità di giunti, apparecchi e dispositivi; tra questi è compresa un'apparecchiatura che eviti la possibilità del riflusso delle acque di approvvigionamento (valvola unidirezionale di non ritorno o altro). E' evitata la contaminazione delle acque da parte di acque reflue mediante l'uso di tubazioni senza giunzioni nella parte interrata o tramite raccordi impermeabili.
10. Le condotte dell'acquedotto sono poste di norma a non meno di 1,5 m da fognoli, pozzetti e tubazioni fognarie. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto sono poste di norma al di sotto delle tubazioni idropotabili di almeno m 0.50. Quando non sia possibile rispettare le suddette condizioni, le tubature fognarie, oltre a essere costruite in modo da evitare perdite, sono collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, dotato di pozzetti di ispezione distanti tra loro non più di 3 m.
11. Le reti di distribuzione interna e i serbatoi di accumulo degli edifici non determinano cessioni di alcuno dei loro componenti.
12. All'interno degli organismi edilizi sono consentiti solo gli accumuli realizzati con apparecchiature specifiche (autoclavi, scaldacqua, ecc.);
13. La installazione nelle reti idriche interne agli edifici di dispositivi di rilancio (autoclavi), è consentita solo allorché la pressione di regime dell'acquedotto non sia in grado di assicurare una sufficiente erogazione ai piani superiori. In tal caso vanno messi in opera i seguenti dispositivi:
  - a. un serbatoio chiuso di preaccumulo, a monte dell'autoclave, che impedisca l'aspirazione diretta dalla rete pubblica;
  - b. un dispositivo di antireflusso, a monte del serbatoio di preaccumulo, costituito da disconnettore o doppia valvola di ritegno;
  - c. collegamento dell'autoclave alla tubazione di mandata mediante giunti antivibranti.
  - d. serbatoi ed autoclavi vanno puliti e disinfettati ogni sei mesi da personale esperto.
14. Qualora vengano installati nelle reti idriche interne agli edifici impianti di trattamento delle acque, sono rispettate le disposizioni del D.M. n. 443 del

21.12.1990 e deve esserne data comunicazione all'Azienda USL. L'utente assicura il mantenimento dei requisiti di legge per uso umano dell'acqua trattata, con gestione manutentiva degli impianti stessi e mediante la esecuzione, di propria iniziativa e a proprie spese, di controlli analitici annuali i cui esiti vanno trasmessi all'Azienda USL.

### **Art. 183**

#### *Obblighi informativi nei riguardi del Comune*

1. L'Azienda USL e il gestore del servizio idrico riferiscono tempestivamente al Comune (all'autorità d'ambito una volta istituita) ogni situazione di emergenza igienico sanitaria relativa alle acque a uso umano.
2. L'Azienda USL e il gestore del servizio idrico, inoltre, comunicano al Comune (all'autorità d'ambito una volta istituita) con periodicità annuale, i risultati dei controlli ispettivi e analitici effettuati sull'impianto di acquedotto, evidenziando le eventuali problematiche qualitative e quantitative.

### **Art. 184**

#### *Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali previste dalle vigenti norme, in caso di inadempienza alle norme previste dalle leggi speciali e a quelle del presente Regolamento da parte dell'Ente Gestore o da parte dei proprietari e gestori degli edifici o degli esercizi in cui l'acqua è fornita al pubblico, si applicano le sanzioni previste dall'art. 19 del D.Lgs. n. 31/2001 o, in mancanza, quelle previste dall'art. 344 del Testo Unico delle leggi sanitarie.

### **Art 185**

#### *Requisiti delle acque destinate al consumo umano*

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934. n. 1265, nel D.P.R. 3-7-1982, n. 515 e nel D.M. 26-3-1991 (G.U.S.G. n. 84 del 10-4-1991), nella legge regionale 19-12-1983, n. 24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.leg.vo n.31 del 02.02.2001 e del d.leg.vo n.152 del 11.05.1999 nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (E.A.A.P.).

**Art. 186**

*Schedario delle fonti di approvvigionamento*

1. Presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'AZIENDA U.S.L. sulla base dei dati, forniti dall'E.A.A.P. a norma dell'art. 2 del D.M. 26-3-1991.
2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere:
  - a. la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;
  - b. l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. - P.M.P. e l'Ente gestore dell'acquedotto;
  - c. la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
  - d. mappatura degli impianti di acquedotto così come prescritto dall'art.2 del D.M. 26-3-1991;
  - e. una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;
  - f. una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;
  - g. i risultati degli accertamenti di laboratorio.

**Art. 187**

*Protezione delle sorgenti e delle opere di presa*

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddivise in zone di rispetto e zone di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nel D.leg.vo n.31 del 02.02.2001

**Art. 188**

*Dotazione idrica*

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Nelle zone non servite da pubblico acquedotto è possibile l'approvvigionamento idrico mediante fornitura di acqua potabile trasportata con autobotti autorizzate ai sensi della legge n°283/62 e DPR 327/80 e l'utilizzo di serbatoi conformi a quanto previsto dal successivo art.190.
4. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
5. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26-3-1991 Allegato M.
6. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26-3-1991 - Allegato M, lett. a), punto 2 del sottoparagrafo A).

**Art. 189**

*Escavazione di pozzi*

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Genio Civile, autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al D.M. 26-3-1991.
3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai comma 4 e 5 del precedente art. 188.

**Art. 190**

*Serbatoi*

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartita dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L., nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26-3-1991 e norme successive.
2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.
3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezione ogni 6 mesi da personale esperto con relativa attestazione.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere internate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente.

**Art. 191**

*Rete idrica*

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'E.A.A.P., nonché di quelle indicate dal D.M. 26-3-1991.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza.

**Art. 192**

*Rete idrica e fognante*

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni

fognarie ad adeguata distanza verticale ed orizzontale e comunque nel rispetto di quanto indicato all'art.4 del Regolamento Regionale n.3 del 03.11.1989.

2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

### **Art. 193**

#### *Giudizio di qualità e di idoneità d'uso*

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, sulla base delle risultanze analitiche dell'ARPA che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici o e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24.05.1988, n. 236 e del successivo D.Leg.vo 31/2001, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione al Sindaco del Comune interessato.

### **Art. 194**

#### *Inquinamento delle acque di uso potabile*

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. e/o dell'ARPA., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili, contingibili ed urgenti, a norma dell'art.117 del D.leg.vo .n.112 del 31.03.1998

## **TITOLO VI INSEDIAMENTI AGRICOLI**

### Riferimenti legislativi

- T.U.LL.SS. n.1265 del 27.07.1934
- Legge n.169 del 03.05.1989;
- D.M. n.185 del 09.05.1991;
- Circolare Ministero della Sanità n.24 del 03.12.1991;
- D.leg.vo n.22 del 05.02.1997;
- D.P.R. n.54 del 1997;
- Legge n.152 del 1999 modificato dalla G.U. n.246 del 20.10.2000



**CAPO I**  
**INSEDIAMENTI AGRICOLI**

**Art. 195**  
*Caratteristiche delle case coloniche*

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, la distanza non deve essere inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.
8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

**Art. 196**  
*Aree libere*

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

**Art. 197**

*Pertinenze per l'attività agricola*

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti, rettili e volatili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di legge.

**Art. 198**

*Approvvigionamento idrico*

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai gli articoli precedenti del presente Regolamento.

**Art. 199**

*Smaltimento liquami domestici*

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali, si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 152/99 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento regionale n. 4/89.
2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
3. Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli articoli relativi del presente Regolamento.

**Art. 200***Ricoveri per animali*

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario, e dei Servizi Veterinari sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del Vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabili, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.
4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a «vasistas» e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.
7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 mc. di stalla.
8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m. 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.
9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m. 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.

**Art. 201**

*Locali per la mungitura*

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3-5-1989, n. 169, del Decreto Ministeriale n. 185 del 9-5-1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n°24 del 3-12-1991 (Gazz. Uff.- Serie Speciale n°291 del 12-12-1991) e del D.P.R. n°54/97.
2. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali in possesso dei requisiti previsti dal Capitolo secondo dell'Allegato A del D.P.R. n°54/97, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m. 2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti, nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

**Art. 202**

*Concimaie*

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n.1265/34), nella legge 152/99 modificata con G.U. s.o. n.246 del 20.10.2000 e nel D.Lgs. 22/97 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.
3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

**Art. 203**

*Animali nel centro abitato*

1. Non è consentita la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali e di mantenere sempre puliti i luoghi ove dimorano. In ogni caso dalla presenza degli

animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato, né rischi per la pubblica salute.

2. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
3. Nelle zone rurali, nelle civili abitazioni con giardino o cortile di almeno 100 mq. può essere consentita la presenza di non più di 10 ovicoli o 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco su conforme parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e dei Servizi Veterinari, nonché del competente organo di controllo in materia di tutela ambientale, che verificheranno quanto segue:
  - a. distanza dalle abitazioni confinanti con almeno m. 10;
  - b. idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
  - c. pulizia e lavaggio del cortile o del giardino e del relativo ricovero degli animali;
  - d. mancanza di rischi per l'igiene e la sanità pubblica.

#### **Art. 204**

##### *Abbeveratoi e vasche di lavaggio*

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

**TITOLO VII  
CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI  
DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA**

Riferimenti legislativi

- RD 27 luglio 1934, n. 1265, Testo Unico delle Leggi sanitarie (art.344)
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio sanitario nazionale
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, Attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 90/269/CEE, 90/270/CEE/, 90/394/CEE, 90/679/CEE, 93/88/CEE, 97/42/CEE e 1999/38/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro
- D.Lgs. 19 dicembre 1994, n. 758, Modificazioni alla disciplina sanzionatoria in materia di lavoro
- DPR 27 aprile 1955, n. 547, Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- DPR 19 marzo 1956, n. 303, Norme generali per l'igiene del lavoro
- D.M.I. del 10.03.1998 Criteri generali di sicurezza e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro;
- D.leg.vo n.277 del 15.08.1991 protezioni dei lavoratori dai rischi derivanti da esposizione da agenti chimici, fisici e biologici

## **CAPO I** **IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA**

### **Art. 205**

#### *Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL esercita le seguenti funzioni:
  - a. di vigilanza:
    1. sulla applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro in tutte le attività in cui sia presente almeno un lavoratore dipendente o ad esso equiparato;
    2. sui casi di infortunio sul lavoro e di malattie professionali, di propria iniziativa o a seguito di delega dell'autorità giudiziaria.
  - b. amministrative:
    1. adozione di atti autorizzativi, prescrittivi, ordinativi e rilascio di pareri previsti dalle vigenti norme in materia;
    2. esercizio del potere dispositivo nei confronti delle imprese per l'applicazione di requisiti di igiene e sicurezza del lavoro definiti dalle norme.
  - c. di obbligo informativo:
    1. nei riguardi delle imprese e dei lavoratori:
      - 1.1. sull'applicazione delle norme;
      - 1.2. sulla valutazione e prevenzione dei rischi;
      - 1.3. di educazione alla salute.
    2. nei riguardi del Comune:
      - 2.1. con rapporti periodici sulle situazioni di rischio in particolari comparti, sulle malattie professionali e sulle valutazioni epidemiologiche dei dati relativi agli infortuni;
      - 2.2. con rapporti contingenti su situazioni di rischio emergenti;
      - 2.3. con segnalazione di presunti abusi e irregolarità edilizie.

### **Art. 206**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita tutte le funzioni residuali-integrative in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro.

**Art. 207**

*Sanzioni*

1. L'Azienda USL applica le sanzioni previste dalle norme specifiche in materia, come modificate e secondo le procedure definite dal D.Lgs. n. 758/1994.
2. Le sanzioni depenalizzate e la misura delle relative ammende sono definite dalle norme speciali.
3. Per quanto non previsto dalle norme speciali in materia, la inottemperanza alle presenti norme regolamentari è sanzionata ai sensi dell'art. 344 del T.U. leggi sanitarie

**Art. 208**

*Requisiti generali di igiene e sicurezza del lavoro*

1. Vanno osservati i seguenti principi:
  - a. Riduzione dei rischi alla fonte mediante:
    - i. la sostituzione di ciò che è pericoloso per la salute e la sicurezza dei lavoratori con ciò che non lo è o è meno pericoloso;
    - ii. la scelta di priorità delle misure di protezione collettiva rispetto a quelle di protezione individuale.
  - b. Eliminazione del rischio o riduzione dello stesso ai minimi livelli mediante:
    - i. l'uso limitato degli agenti fisici, chimici e biologici negli ambienti di lavoro;
    - ii. l'adozione di misure di protezione collettive e individuali;
    - iii. la riduzione al minimo del numero di coloro che sono o che possono essere esposti al rischio.
2. L'attuazione dei suddetti principi comporta, nella progettazione del lay-out produttivo, la definizione:
  - a. della tipologia e distribuzione delle macchine destinate alla produzione, oltre che dei processi correlati;
  - b. degli impianti utilizzati per la rimozione delle fonti inquinanti.
    - i. Quanto sopra è verificato dalle strutture di vigilanza sulla progettazione complessiva dell'attività produttiva ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. n. 303/1956 nei casi in cui si applica.
3. La progettazione individua le soluzioni organizzative e impiantistiche più efficaci per la eliminazione o almeno la riduzione dei rischi al livello minimo, tenuto conto di una valutazione previsionale dei rischi stessi.



### **Art. 209**

#### *Requisiti specifici di igiene e sicurezza del lavoro per alcune attività lavorative*

1. Nell'allegato 5, parte integrante del presente Regolamento, sono disciplinati i requisiti specifici per le seguenti attività lavorative:
  - a. produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande e attività di macellazione;
  - b. barbiere, parrucchiere, estetista;
  - c. lavanderia;
  - d. autofficine, carrozzerie, odontotecnici;
  - e. autorimesse presidiate aperte al pubblico;
  - f. strutture sanitarie e socio assistenziali.
2. I requisiti strutturali e impiantistici sono applicati in conformità a quanto previsto dal Regolamento Edilizio e possono essere derogati, agli effetti dell'igiene e della sicurezza, alle condizioni e nei limiti previsti dall'art.7 del presente Regolamento, fatte salve le vigenti norme generali in materia.
3. E' ammesso l'uso di locali interrati, limitatamente all'edilizia esistente, e di locali seminterrati, previa deroga rilasciata ai sensi delle vigenti norme dall'Azienda USL, per le attività e con i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio vigente. Sono comunque escluse dalla deroga le attività definite insalubri dalla normativa vigente e quelle che danno luogo a emanazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive.

### **Art. 210**

#### *Norme di carattere generale*

1. E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiono attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.
2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:
  - a. gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
  - b. le attività che implicino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
  - c. le attività a domicilio come definite dall'art. 1 della legge 877 del 18-12-1973;
  - d. le attività agricole e zootecniche come definite all'art. 49 della legge 19-3-1956 n. 303.

Art. 211

Procedure autorizzative: pareri preventivi

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia di opere a destinazione specifica e definita, allegare oltre alla documentazione richiesta dagli uffici competenti per le opere con destinazione d'uso generiche, la seguente ulteriore documentazione:
  - a. planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento, ecc...;
  - b. relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione ecc.);
  - c. relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
  - d. relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
  - e. dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.L.L.SS. e successive modificazioni;
  - f. relazione sulle emissioni in atmosfera;
  - g. relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
  - h. relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
  - i. per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione dell'art. 48 del D.P.R. 303/ 56, la ditta deve presentare la «scheda informativa» per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) al S.S.N. della Regione Puglia (allegato 9) debitamente compilato in ogni sua parte.
  - j. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
2. Il Comune riceve l'istanza corredata del parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. per quanto di rispettiva spettanza. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.
3. Il parere dei VV.FF. ove previsto.

4. Il parere conclusivo, corredato di eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

## **Art. 212**

### *Procedure autorizzative*

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante dell'Azienda la certificazione di abitabilità/agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
  - a. della conformità progettuale dei locali;
  - b. del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico - edilizio, igienico sanitario o di altro genere;
  - c. del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
  - d. dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità / agibilità e destinazione d'uso.
3. Oltre all'ottenimento delle certificazioni di agibilità/abitabilità nessuna attività può essere iniziata se non previa acquisizione dell'autorizzazione all'uso da ottenersi mediante presentazione di domanda al Sindaco con la relativa documentazione di cui all'art.211.
4. Le Unità Produttive, come definite nell'art.210, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco, qualora l'immobile ne sia sprovvisto, l'autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 211.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, dei Servizi di Igiene Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'AZIENDA U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

**Art. 213**

*Superficie*

1. Per i locali destinati ad attività lavorative la superficie deve essere quella prescritta dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro (art.33 p.5 del d.leg.vo 626/94)

**Art. 214**

*Altezza*

1. L'altezza minima prevista per i locali destinati ad attività lavorative industriali o artigianali è fissata in m. 3,00 e, comunque, secondo quanto previsto dal D.P.R. n°303/56 e dall'art.33 del D.leg.vo 626/94

**Art. 215**

*Illuminazione*

1. I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta, salvo deroghe per i locali nei quali, per necessità tecniche, è necessario un diverso tipo di illuminazione.
2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno 1/8 della superficie del pavimento del locale se posta lateralmente, 1/10 se posta a livello della copertura. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo.
3. Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione naturale e/o artificiale sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
4. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
5. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolino il compito visivo.
6. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità D. Lgs n°626/94 e modifiche / integrazioni.

**Art. 216**  
*Microclima*

1. Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a 1/8 della superficie del pavimento, riducibile fino a 1/16 se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione.
3. Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno, deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.
4. Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta, temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.
5. Il numero dei ricambi d'aria / ora consigliato varia da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.

**Art. 217**  
*Locali sotterranei o seminterrati*

1. E' vietato adibire ad attività lavorativa sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.
2. Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.
3. Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.
4. L'ambiente di lavoro, deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

**Art. 218**

*Servizi igienici*

1. Tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di latrine in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
2. Le latrine devono essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino, la loro altezza minima non deve essere inferiore a m. 2,40, le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili.
3. Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale.
4. In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.
5. Le latrine devono preferibilmente essere collegate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.
6. Devono essere, altresì, installati:
  - a. lavandini, almeno uno ogni 5 lavoratori occupati in un turno;
  - b. docce, ove prescritte, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.
7. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.
8. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto e con finestra e griglia.
9. Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso così come indicato dal D.Lgs n°626/94 e successive modificazioni e integrazioni

**Art. 219**

*Soppalchi*

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzata a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,70.
4. Il soppalco adibito a deposito di materiali deve essere munito di cartellino segnaletico che indichi la portata in kg/mq

## **Art. 220**

### *Barriere architettoniche*

1. Ai sensi del D.P.R. 24-4-1978, n. 384 (G.U. del 22-7-1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale, devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.
2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.
3. In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).
4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivello esistenti al medesimo piano.
5. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9-1-1989, n. 13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenenti norme tecniche nei decreti ministeriali di applicazione.

## **Art. 221**

### *Difesa dagli inquinanti*

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art.216 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L. 277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.
3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

## TITOLO VIII IGIENE DELL'AMBIENTE

### Riferimenti legislativi

- Legge 31 luglio 2002, n.179, Disposizioni in materia ambientale (art. 23, modifiche al D.Lgs. n.22/1997; art. 24, smaltimento rifiuti sanitari)
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 95, Attuazione della direttiva 75/439/CEE e 87/101/CEE relative alla eliminazione degli olii usati
- D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508, Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 modificato dal D.Lgs 18 agosto 2000, n. 258, Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole
- DM 5 settembre 1994, Attuazione degli art. 2 e 5 del decreto legge 8 luglio 1994, n. 438, recante disposizioni in materia di riutilizzo dei residui derivanti da cicli di produzione o di consumo in un processo produttivo o in un processo di combustione, nonché in materia di smaltimento dei rifiuti
- DM 16 maggio 1996, n. 392, Regolamento recante norme tecniche relative alla eliminazione degli olii usati
- DM 5 febbraio 1998, Individuazione dei rifiuti non pericolosi sottoposti alle procedure semplificate di recupero ai sensi degli articoli 31 e 33 del D.Lgs. 22 febbraio 1997, n. 22
- DM 11 marzo 1998, n. 141, Regolamento recante norme per lo smaltimento in discarica dei rifiuti per la catalogazione dei rifiuti pericolosi smaltiti in discarica
- DM 1 aprile 1998, n. 145, Regolamento recante la definizione del modello e dei contenuti del formulario di accompagnamento dei rifiuti ai sensi degli articoli 15, 18, comma 2 lettera e), e comma 4, del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22
- DM 1 aprile 1998, n. 148, Regolamento recante approvazione del modello dei registri di carico e scarico dei rifiuti ai sensi degli articoli 12, 18, comma 2, lettera m), e 18, comma 4, del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22
- DM 4 agosto 1998, n. 372, Regolamento recante norme sulla riorganizzazione del catasto dei rifiuti.



- DM 25 ottobre 1999, n. 471, Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, la bonifica e il ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell'articolo 17 del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, e successive modificazioni e integrazioni
- DM 25 febbraio 2000, n. 124, Regolamento recante i valori limite di emissione e le norme tecniche riguardanti le caratteristiche e le condizioni di esercizio degli impianti di incenerimento e di coincenerimento dei rifiuti pericolosi, in attuazione della direttiva 94/67/CE del Consiglio del 16 dicembre 1994, e ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DPR 24 maggio 1988, n. 203, e dell'art. 18, comma 2 lettera a), del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22
- DM 26 giugno 2000, n. 219, Regolamento recante la disciplina per la gestione dei rifiuti sanitari
- DM 12 giugno 2002, n.161, Regolamento attuativi degli artt.31 e 33 del D.Lgs. 5.2.1997 n.22, relativo all'individuazione dei rifiuti pericolosi che è possibile ammettere alle procedure semplificate
- D.P.C.M. 24.02.2003 Nuovo modello unico di dichiarazione ambientale
- Decisione del consiglio della Comunità Europea del 19.12.2002 n.2003/33/CE

## **CAPO I**

### **SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

#### **Art. 222**

##### *Norme di riferimento*

1. Il D.Lgs. n. 22/1997 e i successivi Decreti attuativi disciplinano: la classificazione dei rifiuti, le procedure di autorizzazione, l'esenzione dall'obbligo autorizzativo per i depositi temporanei, le procedure autorizzative semplificate per i rifiuti non pericolosi, il catasto dei rifiuti, il formulario di identificazione che accompagna il trasporto, il registro di carico e scarico, il Modello Unico di Dichiarazione ambientale; disciplinano inoltre lo smaltimento dei rifiuti sanitari e la loro classificazione, compresi quelli veterinari, i rifiuti da esumazione ed estumulazione e cimiteriali, lo smaltimento dei rifiuti di origine animale e lo smaltimento degli olii usati.
2. Non è ammesso lo smaltimento in fognatura dei rifiuti, di qualsiasi origine e stato (solido-liquido).

#### **Art. 223**

##### *Competenze del Comune*

1. Il Comune e l'Agenzia di ambito, una volta istituita sono titolari delle seguenti attribuzioni:
  - a. gestione dei rifiuti urbani e assimilabili agli urbani in regime di privativa;
  - b. disciplina, tramite specifico regolamento, della gestione dei rifiuti urbani e assimilabili, della raccolta differenziata, della gestione dei rifiuti urbani pericolosi e dei rifiuti da esumazione ed estumulazione e cimiteriali, dell'assimilazione ai rifiuti urbani per qualità e quantità dei rifiuti speciali non pericolosi (compresi quelli sanitari) ai fini della raccolta e smaltimento;
  - c. facoltà di istituire servizi integrativi per la gestione di rifiuti speciali non assimilati agli urbani;
  - d. vigilanza sugli adempimenti derivati dalle suddette attribuzioni.
  - e. provvede alla rimozione e al successivo smaltimento dei rifiuti, nel caso di abbandono degli stessi in aree pubbliche o aperte al pubblico.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e del servizio d'igiene pubblica della ASL TA/1 nelle proprie competenze.

**Art. 224**

*Vigilanza*

1. L'ARPA e la ASL nelle rispettive competenze esercitano le funzioni di vigilanza, quale supporto alle attribuzioni comunali, sugli adempimenti previsti dalle norme con particolare riferimento al "Regolamento Comunale per la gestione dei rifiuti urbani e assimilati, della disciplina della raccolta differenziata dei rifiuti e di altri servizi di igiene ambientale".
2. A seguito del riscontro di inosservanza alle vigenti norme, l'ARPA o l'ASL propongono al Comune i relativi provvedimenti amministrativi.
3. Il Comune adotta ordinanza per la rimozione, l'avvio a recupero o a smaltimento e ripristino dell'area nei riguardi del responsabile dell'abbandono e deposito incontrollato di rifiuti sul suolo e nel sottosuolo o della immissione di rifiuti allo stato solido o liquido nelle acque superficiali e sotterranee.
4. Il responsabile cui è diretta l'ordinanza, provvede alla pulizia dell'area interessata, nei modi previsti dalla normativa e nei tempi stabiliti dall'ordinanza.
5. Decorso senza esito il termine fissato dall'ordinanza, il Comune procede all'esecuzione in danno dei soggetti obbligati e al recupero delle somme anticipate.
6. Qualora si riscontrino situazioni determinate dai rifiuti che costituiscano rischio per la salute pubblica e per l'ambiente, il Sindaco con ordinanza contingibile e urgente dispone il ricorso temporaneo a speciali forme di gestione dei rifiuti, anche in deroga alle disposizioni vigenti.

**Art. 225**

*Sanzioni*

1. Al riscontro di inosservanza alle vigenti norme, si applicano le sanzioni penali e amministrative previste dagli artt. 50, 51, 52, 53 e 54 del D.Lgs. n. 22/1997.
2. Il Comune ha competenza per la violazione di abbandono di rifiuti.

**Art. 226**

*Pulizia del suolo*

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.

3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo con la sistemazione di adeguata segnaletica di divieto di abbandono di rifiuti ed alla eventuale custodia.
5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

**Art. 227**

*Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani*

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicata dai Comuni con le modalità previste dal D.Lgs. n°22/97 osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29-5-1991.

**Art. 228**

*Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi*

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma dell'art. 7 del D.Lgs. n. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I. ex art. 5 del D.P.R. 915/82, nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale art. 9-10-12-15-16 del D.Lgs n°22/97.

**Art. 229**

*Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite*

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
2. Le discariche devono rispondere a quanto previsto dalle norme indicate nel C.I.T.A.I. del 27-7-1984

3. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.

## **CAPO II**

### **SMALTIMENTO DEI RIFIUTI RADIOATTIVI**

#### *Riferimenti legislativi*

- D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 230, attuazione delle direttive EURATOM nn. 80/838, 84/467, 84/466, 89/618/, 90/641, 92/3 e 96/29 in materia di radiazioni ionizzanti
- D.Lgs. 26 maggio 2000, n. 241, Attuazione della direttiva 96/29/EURATOM in materia di protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti

#### **Art. 230**

##### *Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare dell'attribuzione di autorizzazione allo smaltimento di rifiuti radioattivi prodotti nell'ambito delle pratiche esercitate nel territorio comunale, non soggette ai provvedimenti di cui al D.Lgs. n. 230/1995, che comportano l'esposizione a radiazioni ionizzanti, allorché tali rifiuti contengono radionuclidi con tempo di dimezzamento fisico uguale o maggiore a 75 giorni o in concentrazione superiore ai valori determinati dalle specifiche norme.
2. Il Comune osserva i tempi e le procedure prescritti per il rilascio dell'autorizzazione.
3. Il Comune è titolare della vigilanza sull'osservanza dei contenuti dell'autorizzazione relativa allo smaltimento dei rifiuti radioattivi.
4. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA.

#### **Art. 231**

##### *Vigilanza*

1. Le funzioni di vigilanza e controllo sono esercitate dall'ARPA e dalla ASL nelle rispettive competenze, che propongono al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi allorché riscontri inosservanza alle norme in materia e ai contenuti dell'autorizzazione.
2. Quando siano rilevate violazioni gravi o reiterate alle disposizioni normative o alle prescrizioni autorizzatorie, il Comune ha facoltà di disporre la sospensione dell'attività per un tempo non superiore a sei mesi o, nei casi di particolare

gravità, la revoca dell'autorizzazione, previa contestazione delle violazioni rilevate e assegnazione di un termine di 60 giorni per produrre giustificazioni. Sulle giustificazioni prodotte, il Comune acquisisce il parere dell'ARPA e della ASL nelle rispettive competenze e non può adottare i provvedimenti di sospensione o revoca decorsi sei mesi dalla presentazione delle giustificazioni.

**Art. 232**

*Sanzioni*

1. Per le violazioni alle vigenti norme in materia di smaltimento di rifiuti radioattivi, si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 137 del D.Lgs. n. 230/1995; per le violazioni al presente Regolamento, non previste dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**CAPO III**  
**MESSA IN SICUREZZA, BONIFICA, E RIPRISTINO**  
**AMBIENTALE DEI SITI INQUINATI**

Riferimenti legislativi

- Legge 31 luglio 2002, n.179, Disposizioni in materia ambientale (art.19, norme per la costruzione, l'installazione e l'esercizio di serbatoi interrati)
- D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 132 e successive modificazioni, Attuazione della direttiva 91/156/CEE concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da certe sostanze pericolose
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio
- DM 31 luglio 1934, approvazione delle norme di sicurezza per la lavorazione, l'immagazzinamento, l'impiego e la vendita di olii minerali e per il trasporto degli oli stessi
- DM 25 ottobre 1999, n. 471, Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, la bonifica e il ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell'articolo 17 del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, e successive modificazioni e integrazioni.



**Art. 233**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle seguenti attribuzioni:

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

2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA.

**Art. 234**

*Competenze dell'ARPA*

1. L'ARPA fornisce al Comune il necessario supporto, predisponendo e inviando al Comune rapporti o partecipando alla Conferenza dei Servizi, in merito a:
  - a. valutazione dello stato di contaminazione di un sito;
  - b. valutazione della messa in sicurezza temporanea del sito inquinato;
  - c. valutazione dei piani e progetti di bonifica e ripristino ambientale del sito interessato;
  - d. valutazione dei risultati della bonifica e ripristino.
2. L'ARPA trasmette alla Provincia, titolare della certificazione, il parere di avvenuta bonifica e ripristino ambientale del sito.

**Art. 235**

*Serbatoi interrati*

1. Comune e ARPA esercitano le attribuzioni previste dagli articoli precedenti anche relativamente agli inquinamenti causati dal rilascio delle sostanze contenute nei serbatoi interrati nel terreno circostante e sottostante i serbatoi, nonché nei riguardi delle dismissioni degli stessi.
2. I serbatoi interrati contenenti gli olii minerali e le sostanze dalle quali vanno protette le acque sotterranee ai sensi del D.Lgs. n. 132/1992 e comunque usati per lo stoccaggio di sostanze, preparati e rifiuti liquidi, sono progettati e costruiti in modo d'assicurare il mantenimento della loro integrità strutturale durante l'esercizio, il contenimento e il rilevamento di eventuali perdite, la possibilità di procedere a controlli periodici.
3. Ai fini di cui al comma precedente, i serbatoi interrati sono realizzati:
  - a. doppia parete con sistema di monitoraggio in continuo dell'intercapedine;
  - b. a parete singola all'interno di una cassa di contenimento in calcestruzzo, rivestita internamente con materiale impermeabile e compatibile con il contenuto e con monitoraggio in continuo delle eventuali perdite;
  - c. con dispositivo di sovrapieno al fine di evitare fuoriuscite di prodotto in caso di eccessivo riempimento;
  - d. con tubazioni a servizio del serbatoio che, se interrate, sono dotate di incamiciatura o sistemi equivalenti per il recupero di eventuali perdite.
  - e. tubo di ventilazione di altezza adeguata che non arrechi molestia.
4. La dismissione dei serbatoi interrati è comunicata al Comune e si realizza mediante svuotamento del contenuto, bonifica del serbatoio e rimozione dello stesso, con smaltimento eseguito ai sensi del D.Lgs. n. 22/1997 e caratterizzazione del sito ai sensi del D.M. n. 471/1999.

5. Nei casi in cui la rimozione del serbatoio pregiudica la staticità degli edifici e delle opere circostanti, il Comune, a seguito di motivata richiesta, ha facoltà di autorizzare la permanenza in sito del serbatoio previa messa in sicurezza dello stesso effettuata mediante riempimento del serbatoio con adeguato materiale solido inerte.
6. Se a seguito della dismissione e caratterizzazione del sito si rileva uno stato di contaminazione del suolo e/o del sottosuolo, si attivano le procedure previste.
7. Per i serbatoi interrati esistenti, i titolari provvedono a eseguire le prove di tenuta entro un anno dall'adozione del presente Regolamento, ripetendola successivamente ogni tre anni fino alla dismissione dei serbatoi stessi.
8. Nei casi di accertata perdita dai serbatoi esistenti e dai nuovi, si procede alla bonifica del sito con rimozione del serbatoio. Qualora sia possibile la bonifica del sito senza la rimozione del serbatoio, lo stesso resterà in sito previo risanamento e ripristino documentato della sua integrità strutturale, fino alla scadenza delle garanzie offerte in merito alle operazioni di risanamento e ripristino.

### **Art. 236**

#### *Vigilanza*

1. L'ARPA esercita le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza degli atti amministrativi adottati dal Comune.
2. Qualora l'ARPA accerti pericoli di inquinamento o la presenza di siti nei quali i livelli di inquinamento siano superiori ai valori di concentrazione limite accettabili fissati dalla normativa vigente, ne dà comunicazione al Comune, alla Provincia e alla Regione, con la proposta di adozione dei relativi atti amministrativi.
3. Il Comune ordina al responsabile del pericolo o della presenza dell'inquinamento di adottare i necessari interventi di messa in sicurezza d'emergenza, di bonifica e di ripristino ambientale; l'ordinanza è notificata anche al proprietario del sito.
4. Il responsabile del pericolo o dell'inquinamento provvede a quanto ordinato dal Comune entro 48 ore dalla notifica dell'atto.
5. Qualora il responsabile dell'inquinamento non sia individuabile e il proprietario del sito non provveda, o qualora il responsabile dell'inquinamento sia individuabile ma non provveda né provveda il proprietario del sito o altro soggetto interessato, o qualora il sito da bonificare sia di proprietà pubblica e il responsabile dell'inquinamento non sia individuabile o non provveda, il Comune realizza gli interventi di messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale, di messa in sicurezza permanente e le misure di sicurezza.
6. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria e ambientale, il Comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA.

**Art. 237**  
**Sanzioni**

1. La inosservanza alle norme in materia comporta le sanzioni penali previste dall'art. 51-bis del D.Lgs. n. 22/1997.

**CAPO IV**  
**IGIENE E SICUREZZA DELLE ATTIVITA' ESTRATTIVE**

*Riferimenti legislativi*

- RD 29 luglio 1927, n. 1443, Norme di carattere legislativo per disciplinare la ricerca e la coltivazione delle miniere del Regno
- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- D.Lgs. 19 dicembre 1994, n. 758, Modificazioni alla disciplina sanzionatoria in materia di lavoro
- R.D.L. 1347 del 15.06.1936
- Legge n.198 del 04.03.1958
- D.P.R. n.128 del 09.04.1959
- D.P.R. n.6161 del 24.07.1977
- Legge Regionale n.37 del 22.05.1985

**Art. 238**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle seguenti attribuzioni relative alle attività estrattive dei materiali previsti dall'art. 2, comma 3, del R.D n. 1443/1927:
  - a. predispone il Piano Comunale delle attività estrattive, nel rispetto del piano infraregionale (PIAE) predisposto dalla Provincia, individuando aspetti di rilevanza anche igienico sanitaria, tra cui le destinazioni funzionali delle aree interessate, le modalità di coltivazione e di sistemazione finale delle cave (comprese quelle abbandonate), le modalità di gestione e le azioni per minimizzare l'impatto ambientale prevedibile;
  - b. istruisce le fasi di screening e quelle eventuali di scoping e di studio di impatto ambientale (SIA) per i progetti di escavazione e sistemazione finale delle cave tenendo conto anche degli aspetti connessi alla tutela della salute e igienico sanitari in materia di salvaguardia delle falde idriche, alle emissioni in atmosfera, al rumore nel rispetto del Piano Comunale di zonizzazione acustica e alla salute e sicurezza dei lavoratori;
  - c. stipula la convenzione estrattiva che regola le modalità di coltivazione e sistemazione delle cave e con cui il soggetto interessato alla coltivazione si impegna, sotto l'aspetto igienico sanitario e ambientale, alla esecuzione di tutte le opere individuate come necessarie a minimizzare l'impatto ambientale con particolare riferimento alla protezione delle falde idriche, alla prevenzione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori addetti e

- della popolazione; la convenzione prevede l'accesso degli organi di vigilanza igienico sanitaria e ambientale;
- d. rilascia l'autorizzazione o la proroga della stessa, con i limiti di scadenza, all'esercizio dell'attività nel rispetto della convenzione, con la determinazione, tra l'altro, della estensione e profondità massima consentite e delle modalità di sistemazione finale.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria e ambientale, il Comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA.

### **Art. 239**

#### *Vigilanza*

1. Fatta salva la vigilanza di competenza della Regione in materia di polizia mineraria e la vigilanza esercitata dal Comune esercitano la vigilanza sugli aspetti igienico sanitari e ambientali:
- a. ARPA per quanto attiene all'aspetto ambientale;
- b. Azienda USL relativamente alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori addetti, nel rispetto della normativa vigente.
2. Nei casi di inosservanza delle vigenti norme in materia sanitaria e ambientale, l'ARPA, anche avvalendosi dell'Azienda USL, propone al Comune i relativi provvedimenti amministrativi; l'Azienda USL, in materia di lavoro, adotta direttamente i provvedimenti amministrativi e attiva quelli giudiziari secondo le procedure previste dal D.Lgs. n. 758 del 19.12.1994
3. Qualora il titolare non osservi gli obblighi e le prescrizioni della convenzione e dell'autorizzazione, aventi rilevanza per la tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente, il Comune dispone la sospensione cautelativa dell'attività, precisando modalità e tempi per l'adeguamento
4. La inosservanza degli obblighi e prescrizioni della convenzione e dell'autorizzazione che determinino effetti negativi di particolare gravità o comunque situazioni di emergenza per la salute dei lavoratori e della popolazione, o quando persista la inosservanza della sospensione cautelativa, il Comune revoca l'autorizzazione, sentita la Commissione Tecnica Infraregionale e fatte comunque salve le eventuali ordinanze contingibili e urgenti.

### **Art. 240**

#### *Sanzioni*

1. La inosservanza alle norme in materia di igiene e sicurezza delle attività estrattive comporta, oltre alle eventuali sanzioni penali previste in materia di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro le sanzioni amministrative di cui all'art.28

della L.R. Puglia n.37/85 e, per i soli aspetti igienico sanitari, la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

### **Art. 241**

#### *Cave*

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio dei cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U.LL.SS. R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dal D.Lgs. n.22/97
2. Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranea.
3. E' fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo.
4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per i fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

### **Art. 242**

#### *Maceri*

1. Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.
2. La macerazione può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve fare domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. competente territorialmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere, inoltre, provvisti di condotti di scarico sboccanti in luoghi distanti dall'abitato.
4. E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento (legge 152/99). Ove non

intervenga la predetta autorizzazione. si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.



## **CAPO V**

### **TUTELA DELLE ACQUE DALL'INQUINAMENTO**

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 5 gennaio 1994, n.36, Disposizioni in materia di risorse idriche
- Legge 31 Luglio 2002, n.179, Disposizioni in materia ambientale (art.25, modifiche al D.Lgs. n. 152/1999)
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 modificato dal D.Lgs 18 agosto 2000, n. 258, Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole
- Decreto del commissario delegato per l'emergenza in Puglia (Ord. Min. Int. 3184 del 22.03.2002) n.120/CD/A del 12.06.2002

#### **Art. 243**

##### *Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare della funzione di autorizzazione:
  - a. di tutti gli scarichi che recapitano nelle reti fognarie;
  - b. degli scarichi di acque reflue domestiche in qualsiasi recettore (fognatura, suolo, acque superficiali)
2. Il Comune è inoltre titolare delle relative funzioni di vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA e del gestore del servizio idrico integrato.

#### **Art. 244**

##### *Competenze della Provincia*

1. La Provincia è titolare del rilascio dell'autorizzazione allo scarico in acque superficiali o sul suolo di:
  - a. acque reflue industriali;

- b. acque reflue industriali assimilate alla acque reflue domestiche secondo quanto previsto dalla L.R. 31/95;
- c. acque meteoriche di dilavamento delle aree esterne di stabilimenti industriali;ù
- d. acque reflue urbane.

**Art. 245**  
*Vigilanza*

1. L'ARPA e il gestore del servizio idrico integrato esercitano le funzioni di vigilanza e controllo, quale supporto al Comune per l'esercizio delle sue attribuzioni, proponendo allo stesso gli eventuali provvedimenti amministrativi nei casi di riscontro di inosservanza alle vigenti norme in materia.
2. Costituiscono oggetto di vigilanza e controllo, in particolare, gli standard di qualità degli scarichi, come determinati dalle norme statali e regionali e dal Regolamento di Fognatura comunale.
3. E' vietato lo smaltimento in fognatura dei rifiuti, anche se tritati, ai sensi dell'art. 33 del D.Lgs. n. 152/1999.
4. L'ARPA trasmette periodicamente al Comune le risultanze relative all'attività di vigilanza e propone, a seguito del riscontro di irregolarità, i provvedimenti amministrativi del caso, fatte salve le comunicazioni che richiedono provvedimenti amministrativi d'urgenza.
5. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA

**Art. 246**  
*Sanzioni*

1. La violazione delle norme in materia di tutela delle acque dall'inquinamento comporta la irrogazione delle sanzioni amministrative e penali previste dagli artt. 54 e 59 del D.Lgs. n. 152/1999. Il Comune provvede all'irrogazione e all'introito delle sanzioni amministrative.
2. Nei casi di violazioni al presente Regolamento, non sanzionate dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**Art. 247**

*Corsi d'acqua superficiali*

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquami rinveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).
2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi statali e regionali è, altresì, vietato ogni scarico in mare.
3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.
4. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

**Art. 248**

*Canali di bonifica e di drenaggio*

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiali di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi.
2. Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta l'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.
3. I canali sono coperti e devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento.
4. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali, di bonifica e di drenaggio.
5. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamento civili e/o produttivi.
6. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla legge 152/1999, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
7. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

**CAPO VI**

**ACQUE : SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO**

**Art. 249**

*Richiami normativi*

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui al D.lgs. n.152 del 11.05.1999 e successive modifiche ed integrazioni, alla legge regionale 19-12-1983, n. 24 ed ai Regolamenti regionali n.1 del 20-2-1988 e nn. 1, 2, 3, 4, 5 del 3-11-1989, nonché delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980, Legge n°152/99 e Legge Regionale n°31/1995.

**Art. 250**

*Acque meteoriche*

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

### Art. 251

#### *Deflusso delle acque*

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
2. E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
3. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriali, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco, può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scopo permanente delle acque. In caso d'inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.
4. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti, adottando opportuni accorgimenti in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
5. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
6. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

### Art. 252

#### *Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili*

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rinvenuti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con affluente avente le caratteristiche della tabella A) allegata alla legge 10-5-1976. n. 319, se compatibile con il testo aggiornato della Legge n.152/1999 art.63, nel rispetto della medesima legge e di quanto previsto nelle delibere del Comitato Interministeriale per la tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980.
2. E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.

3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni contenute nei Regolamenti regionali nn. 3 e 5 del 3-11-1989.
4. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5.000 mc., devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.
6. Lo smaltimento dei fanghi rinvenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire, oltre che nel rispetto della richiamata normativa, anche in conformità al Regolamento regionale n. 2 del 3-11-1989.
7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc., devono essere rispettate le norme dei Regolamenti regionali n. 1 del 20-2-1988 e n.4 del 3-11-1989.
8. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

### **Art. 253**

#### *Autorizzazione allo smaltimento dei liquami*

1. Conformemente a quanto previsto dall'art.45 del D.lgs 258/2000, qualora non recapitati in fognatura, devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uso conferite dall'Amministrazione regionale (Legge Regionale n°31/1995).
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art.252, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli artt. 14 e 14/bis del Regolamento regionale n. 5 del 3-11-1989.
5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela

ambientale così come previsto dal D.lgs.258/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 254**

##### *Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi*

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art.1/quarter della legge 8-10-1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs.258/2000 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uso contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4-2-1977 e dell'8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

#### **Art. 255**

##### *Smaltimento delle acque di vegetazione*

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 11.11.1996 n.574 e successive modificazioni ed integrazioni secondo le modalità ed i termini ivi disciplinati, nonché quelle indicate dal Regolamento Regionale n.2 del 3.11.1989 nonché delle note dell'Assessorato Programmi e sviluppo della Regione Puglia.
2. Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere rinnovate annualmente a cura dell'Autorità comunale, previo parere degli organi di controllo in materia di tutela ambientale competente, prima dell'inizio della campagna olearia.
3. Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresì, i terreni destinati allo spandimento e le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantità, che non devono essere superiori ai 30 mc. per ettaro e per anno.
4. Alla richiesta di autorizzazione deve essere allegata, tra l'altro, una relazione del tecnico autorizzato in cui si dichiara il rispetto di quanto previsto all'art. 3 della legge 574/1996, nonché una relazione geologica ed idrogeologica da cui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere.

5. Alla fine della campagna olearia, entro trenta giorni dall'ultimo smaltimento i titolari dei frantoi oleari devono presentare al competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione una relazione a firma di tecnico qualificato, con allegate analisi in conformità a quanto prescritto al punto 28 dell'Allegato 5 alla delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4-2-1977.

### **Art. 256**

#### *Trasporto dei liquami*

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento regionale n.4 del 3-11-1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempreché iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nei Regolamenti approvati con D.M. 21-6-1991, n. 3.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto di liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui o territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento. Fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.
6. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento. Tali ricevute, dovranno essere conservate a cura del proprietario per un periodo di almeno un anno e dovranno essere esibite a richiesta dell'organo di controllo.



**Art. 257**

*Vigilanza e controllo*

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate dal D.Lgs.258/2000. nonché previste dall'art. 14 del Regolamento regionale n. 5 del 3-11-1989.
2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supposto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in maniera di tutela ambientale.

## **CAPO VII USO BALNEARE DELLE ACQUE SUPERFICIALI**

### *Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 modificato dal D.Lgs 18 agosto 2000, n. 258, Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole
- DPR 8 giugno 1982, n. 470 modificato dalla Legge 25 giugno 1985, n. 322, Attuazione della direttiva 76/160/CEE relativa alla qualità delle acque di balneazione

### **Art. 258**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare del giudizio di idoneità all'uso balneare delle acque superficiali e relativa vigilanza; il riconoscimento di idoneità è revocato in caso di analisi sfavorevoli, con apposizione dei segnaletica di divieto di balneazione permanente o temporaneo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA
3. Gli usi consentiti dal Comune tengono conto degli obiettivi di qualità delle acque superficiali in rapporto alle loro specifiche destinazioni.

### **Art. 259**

#### *Vigilanza*

1. L'Azienda USL, avvalendosi di ARPA per gli accertamenti tecnico analitici, esercita le funzioni di vigilanza e controllo, quale supporto al Comune per l'esercizio delle sue attribuzioni, proponendo allo stesso gli eventuali provvedimenti amministrativi nei casi di inottemperanza alle vigenti norme in materia.
2. Costituiscono oggetto di vigilanza, oltre al controllo sull'osservanza degli atti comunali, i requisiti di qualità delle acque superficiali riconosciute idonee per uso balneare.

**Art. 260**

*Sanzioni*

1. L'inottemperanza alle norme vigenti in materia e alle presenti norme regolamentari, comporta le relative sanzioni amministrative e penali di cui agli artt. 54 e 59 del D.Lgs. n. 152/1999; se trattasi di violazioni non sanzionate dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. LL. leggi sanitarie.

**Art. 261**

*Tutela delle acque di balneazione*

1. Per quanto attiene alla tutela delle acque di balneazione si rinvia a quanto stabilito dal D.P.R. 8-6-1982, n. 470, come modificato con legge 15-7-1988, n. 271.
2. L'attività di vigilanza, sotto il profilo igienico-sanitario, è svolta dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione territorialmente interessato in collaborazione con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **CAPO VIII DETERGENTI SINTETICI**

### *Riferimenti legislativi*

#### **Sezione VII: Detergenti sintetici**

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 26 aprile 1983, n. 136 modificata dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 98, Biodegradabilità dei detergenti sintetici
- DPR 5 aprile 1989, n. 250, Approvazione del regolamento di esecuzione della legge 26 aprile 1983, n. 136, concernente la biodegradabilità dei detergenti sintetici, nonché abrogazione del regolamento di esecuzione della legge 3 marzo 1971, n. 125, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 12 gennaio 1974, n. 238, concernente la medesima materia.
- DM Ministero della Sanità 20 aprile 1988, n. 162, Regolamento dei prodotti coadiuvanti del lavaggio
- DM 13 settembre 1988, n. 413, Riduzione della percentuale di fosforo nei preparati per lavorare

**Art. 262**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione sanitaria e la vigilanza alle aziende e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento e ai depositi all'ingrosso di detergenti sintetici.
2. I provvedimenti autorizzativi sono comunicati dal Comune alla Regione e al Ministero della Salute.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 263**

*Requisiti dei detergenti sintetici*

1. La biodegradabilità dei detergenti sintetici e il loro contenuto in fosforo sono disciplinati nelle norme vigenti.

**Art. 264**

*Vigilanza*

1. L'attività di vigilanza si esercita nei riguardi delle aziende e laboratori soggetti all'autorizzazione sanitaria del Comune, con la verifica dell'osservanza delle norme in materia e l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.
2. L'Azienda USL svolge l'opera di vigilanza, inviando al Comune gli esiti della stessa e le eventuali proposte per l'adozione di provvedimenti prescrittivi od ordinativi, compresa la sospensione dell'autorizzazione sanitaria con prescrizioni per inosservanza delle norme e la revoca della stessa per inottemperanza alle prescrizioni dell'ordinanza di sospensione.
3. L'Azienda USL si avvale dell'ARPA per gli accertamenti analitici.
4. Qualora venga accertata la presenza di prodotti non rispondenti ai requisiti indicati dalle vigenti norme, il Comune ne ordina il sequestro, provvedendo alla distruzione degli stessi su direttiva della Regione o del Ministero della Salute.

**Art. 265**

*Sanzioni*

1. La inosservanza alle presenti norme regolamentari, quando non sanzionata ai sensi delle norme speciali, comporta la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## **CAPO IX TUTELA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA**

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 13 luglio 1966, n. 615, Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico
- Legge 4 novembre 1997, n.413, Misure urgenti per la prevenzione dell'inquinamento atmosferico da benzene
- D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285, Nuovo codice della strada
- D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 351, Attuazione della direttiva 96/62/CE in materia di valutazione e di gestione della qualità dell'aria ambiente
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali
- DPR 25 maggio 1988, n. 203, Attuazione delle direttive CEE numeri 87/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali, ai sensi dell'art. 15 della Legge 16 aprile 1987, n. 183 (il DM Ambiente 2 aprile 2002, n.60 ha abrogato: art.3, commi 1 e 4, lettere a), b) e d); artt. 20, 21, 22 e 23; Allegati I, II, III e IV)
- D.P.R. 25.07.1991 Modifiche dell'atto di indirizzo e coordinamento in materia di emissioni poco significative e di attività a ridotto inquinamento atmosferico
- DM Ambiente 25 novembre 1994, Aggiornamento delle norme tecniche in materia di limiti di concentrazione e di livelli di attenzione e di allarme per gli inquinanti atmosferici nelle aree urbane e disposizioni per la misura di alcuni inquinanti di cui al decreto ministeriale 15 aprile 1994 (abrogato dal DM Ambiente 2 aprile 2002, n. 60)
- DM Ambiente 16 maggio 1996, Attivazione di un sistema di sorveglianza di inquinamento da ozono (abrogato dal DM Ambiente 2 aprile 2002, n. 60)
- DM Ambiente 21 aprile 1999, n. 163, (modificato dal DM Ambiente 2 aprile 2002, n. 60) Regolamento recante norme per l'individuazione dei criteri ambientali e sanitari in base ai quali i sindaci adottano le misure di limitazione della circolazione
- DM Ambiente 2 aprile 2002, n. 60, Recepimento della direttiva 1999/30/CE del Consiglio del 22 aprile 1999 concernente i valori limite di qualità dell'aria ambiente per il biossido di zolfo, il biossido di azoto, gli ossidi di azoto, le particelle e il piombo e della direttiva 2000/69/CE relativa ai valori limite di qualità dell'aria ambiente per il benzene e il monossido di carbonio
- D.G.R. n.1497 del 11.10.2002 (BURP n.140 del 5.11.2002) Disposizioni in materia di inquinamento atmosferico poco significativo

- Circolare Ministero ambiente 30 giugno 1999, n. 2708/99/SIAR, Attuazione del decreto del Ministero dell'ambiente di concerto con il Ministro della sanità del 21 aprile 1999, n. 163, per la "Individuazione dei criteri ambientali e sanitari in base ai quali i sindaci adottano le misure di limitazione della circolazione"

**Art. 266**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune ha l'attribuzione per l'esercizio delle seguenti funzioni:
  - a. controllo dei combustibili usati da impianti termici di potenzialità superiore a 30.000 Kilocalorie/h – 35 Kw;
  - b. adozione del Piano Urbano del Traffico;
  - c. relazione annuale sulla qualità dell'aria urbana;
  - d. approvazione del piano per il risanamento atmosferico, che interessi esclusivamente il territorio comunale individuato dalla Provincia quale zona a rischio.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e dell'Azienda USL.

**Art. 267**

*Competenze dell'ARPA*

1. L'ARPA esercita la funzione di controllo e di monitoraggio della qualità dell'aria urbana, comunicando al Comune i relativi risultati.

**Art. 268**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL procede alla stima e valutazione dei rischi per la salute pubblica connessi alla qualità dell'aria, oltre alla promozione, in accordo con il Comune, della salvaguardia della salubrità dell'aria.

**Art. 269**

*Vigilanza*

1. Il Comune, avvalendosi dell'ARPA, controlla la osservanza dei limiti degli inquinanti previsti dalla vigente normativa quali limiti di sicurezza per la salute:
  - a. valore limite: livello fissato in base a conoscenze scientifiche onde evitare, prevenire o ridurre gli effetti dannosi sulla salute umana o per l'ambiente nel suo complesso, da raggiungere entro un dato termine e in seguito da non superare;
  - b. valore obiettivo: livello fissato al fine di evitare a lungo termine ulteriori effetti dannosi per la salute umana o per l'ambiente nel suo complesso, da raggiungere per quanto possibile entro un dato periodo;



- c. soglia di allarme: livello oltre il quale vi è un rischio per la salute umana in caso di esposizione di breve durata e raggiunto il quale si deve immediatamente intervenire.
2. I provvedimenti adottati dal Comune al superamento dei limiti di cui ai punti a) e b) sono finalizzati alla rimozione delle cause strutturali dell'inquinamento atmosferico da traffico e non sono configurabili come misure temporanee di emergenza ai sensi della Circolare 30.6.1999, n. 2708/99/SIAR.
  3. Al superamento dei limiti della norma, l'ARPA e l'Azienda USL, per quanto di rispettiva competenza, forniscono supporto tecnico al Comune per la definizione dei provvedimenti stimati efficaci per il rientro nei limiti e per la tutela della salute pubblica.
  4. Il Sindaco, nella veste di Autorità Sanitaria Locale e Ufficiale di Governo, in casi di emergenza connessi con il traffico e/o con l'inquinamento atmosferico, ha facoltà di modificare gli orari degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi e dei servizi pubblici, nonché, d'intesa con i responsabili territorialmente competenti delle amministrazioni interessate, gli orari di apertura al pubblico degli uffici pubblici, adottando motivata ordinanza contingibile e urgente.

**Art. 270**  
**(Sanzioni)**

1. Fatte salve le sanzioni penali e amministrative previste dalle norme vigenti in materia, la inosservanza alle norme in materia di tutela della qualità dell'aria, non sanzionate dalle norme speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**Art. 271**  
*Impianti termici ed industriali*

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

**Art. 272**

*Inquinamento da autoveicoli*

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.
2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.
3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. relativo alle autorimesse del presente Regolamento.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

**Art. 273**

*Depositi di materiale*

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare modestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

**Art. 274**

*Protezione di materiali trasportati da autocarri*

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

## CAPO X CONTROLLO DEGLI IMPIANTI TERMICI

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 13 luglio 1966, n. 615, Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico
- Legge 9 gennaio 1991, n. 10, Norme per l'attuazione del Piano energetico nazionale in materia di uso razionale dell'energia, di risparmio energetico e di sviluppo delle fonti rinnovabili di energia
- D.Lgs. 23 maggio 2000, n. 164, Attuazione della direttiva n. 98/30/CE recante norme comuni per il mercato interno del gas naturale, a norma dell'art. 41 della L. 17 maggio 1999, n. 144
- DPR 22 dicembre 1970, n. 1391, Regolamento per l'esecuzione della l. 13 luglio 1966, n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici
- DPR 26 agosto 1993, n. 412, Regolamento recante norme per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici degli edifici ai fini del contenimento dei consumi di energia, in attuazione dell'art. 4, comma 4, della L. 9 gennaio 1991, n. 10
- DPR 21 dicembre 1999, n. 551, Regolamento recante modifiche al DPR 26 agosto 1993, n. 412, in materia di progettazione, installazione, esercizio e manutenzione degli impianti termici degli edifici, ai fini del contenimento dei consumi di energia
- DM 1 dicembre 1975, Norme di sicurezza per apparecchi contenenti liquidi caldi sotto pressione
- DM 16 febbraio 1982, Modificazioni al decreto ministeriale 27 settembre 1965, concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi
- Delibera Amministrazione Provinciale di Taranto n.354 del 11.11.2002

**Art. 275**

*Ambito di riferimento*

1. Gli impianti termici a uso civile sono oggetto di controllo ai fini:
  - a. della verifica delle caratteristiche dei combustibili usati;
  - b. del contenimento dei consumi energetici;
  - c. della prevenzione incendi;
  - d. della sicurezza.

**Art. 276**

*Caratteristiche dei combustibili*

1. Per gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kilocalorie/h (35 Kw), il Comune è titolare della funzione autorizzativa all'uso dei combustibili aventi le caratteristiche previste dalle norme vigenti.
2. Il Comune o la Provincia sono inoltre titolari della vigilanza, che esercita con prelievo di campioni di combustibile per il controllo della rispondenza delle sue caratteristiche merceologiche alle norme vigenti.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA la quale, a seguito del riscontro di inottemperanza alle norme, propone al Comune i conseguenti provvedimenti amministrativi.
4. Fatte salve le sanzioni penali previste dalla Legge n. 615/1966 e dall'art. 674 Codice Penale, la inosservanza alle norme che disciplinano le caratteristiche dei combustibili, quando non sanzionata dalle norme speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**Art. 277**

*Contenimento dei consumi energetici*

1. Il Comune è titolare della funzione di controllo per il contenimento dei consumi energetici che esercita tramite propri uffici oppure tramite organismi esterni con specifica competenza tecnica.
2. Il controllo accerta, con cadenza almeno biennale, l'effettivo stato di manutenzione e di esercizio degli impianti; per impianti di potenza nominale del focolare inferiore a 35 Kw, il Comune può definire specifiche procedure di controllo finalizzate alla verifica delle seguenti condizioni: perdite di gas, presenza di CO, caldaie tipo B che prelevano l'aria comburente da locali non idonei (bagni, camere da letto, vani non aerati), canne fumarie a cui confluiscono più fuochi, presenza nel vano di installazione di foro per aerazione, impianti con

- tubazioni in piombo a valle del misuratore gas, impianti con tubazioni in polietilene a valle del misuratore gas non protette.
3. Il Comune ai sensi dell'art. 16, comma 6, del D.Lgs. n. 164/2000, ha facoltà di richiedere la sospensione della fornitura di gas, allorché dai controlli risulti la non conformità dell'impianto alle norme sul contenimento dei consumi energetici o a seguito di reiterati rifiuti del responsabile dell'impianto a consentire i controlli previsti.
  4. Fatte salve le sanzioni penali e amministrative previste dalle norme speciali, la inosservanza alle norme sul contenimento dei consumi energetici, quando non sanzionata dalle norme speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

### **Art. 278**

#### *Prevenzione incendi*

1. La materia della prevenzione degli incendi è disciplinata dal D.M. Interno 16.2.1982 (Attività n. 91: Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 100.000 Kilocalorie/h (116 Kw).
2. La competenza dei controlli è del Comando Provinciale Vigili del Fuoco per gli impianti di potenzialità superiore a 116 Kw.

### **Art. 279**

#### **(Sicurezza degli impianti di riscaldamento)**

1. La materia della sicurezza degli impianti di riscaldamento è disciplinata dal D.M. 1.12.1975, Titolo II e il campo di applicazione è costituito da generatori di calore per impianti di riscaldamento ad acqua calda sotto pressione con temperatura non superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica e con potenzialità superiore a 30.000 kilocalorie/h (35 Kw).
2. E' competenza dell'ISPESL l'esame del progetto, la verifica di prima installazione e il rilascio del libretto matricolare.
3. E' competenza dell'ARPA, la verifica periodica quinquennale di tutti gli impianti centralizzati con potenzialità superiore a 100.000 kilocalorie/h (116Kw) e di quelli con potenzialità superiore a 30.000 kilocalorie/h (35 Kw) se installati in edifici condominiali, per i quali vige l'obbligo della nomina dell'amministratore.
4. L'esercizio e la manutenzione degli impianti termici sono attribuiti al proprietario o per esso a un terzo che ne assume la responsabilità. Le operazioni di controllo e manutenzione, conformi alle istruzioni tecniche del costruttore, sono eseguite almeno una volta l'anno da parte di soggetti abilitati ai sensi delle vigenti norme.

5. Le imprese di distribuzione di gas naturale, nei casi di nuovi allacciamenti non industriali e di modifiche degli impianti già allacciati, accertano che gli impianti siano eseguiti e mantenuti in stato di sicurezza per la pubblica incolumità, negando o sospendendo la fornitura di gas nei casi di esito negativo dell'accertamento o di allacciamenti non consentiti.
6. Per quanto non previsto dal presente Regolamento, si rinvia alle vigenti norme in materia.
7. Fatte salve le sanzioni penali e amministrative previste dalle specifiche norme, la inosservanza delle norme in materia di sicurezza degli impianti, se non sanzionata dalle norme speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**CAPO XI**  
**PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO ACUSTICO**  
**NELL'AMBIENTE ESTERNO E ABITATIVO**

Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 26 ottobre 1995, n. 447, Legge quadro sull'inquinamento acustico
- Legge 31 luglio 2002, n. 179, Disposizioni in materia ambientale (art. 7, modifiche alla Legge n. 447/1995)
- D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285, Nuovo codice della strada
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali
- DPR 16 dicembre 1992, n. 495, Regolamento di attuazione del nuovo codice della strada
- DPCM 1 marzo 1991, Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno
- DPCM 14 novembre 1997, Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore
- DPCM 5 dicembre 1997, Determinazione dei requisiti acustici passivi degli edifici
- DPCM 16 aprile 1999, n. 215, Regolamento recante norme per la determinazione dei requisiti acustici delle sorgenti sonore nei luoghi di intrattenimento danzante e di pubblico spettacolo e nei pubblici esercizi
- L.R. Puglia n.2/2000

**Art. 280**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune, ai sensi delle vigenti norme, ha le seguenti attribuzioni:
  - a. adeguamento del Regolamento di Igiene relativamente alle norme contro l'inquinamento acustico;
  - b. classificazione del territorio comunale per l'applicazione dei valori di qualità da conseguire nel breve, medio e lungo periodo (zonizzazione) e adozione del piano di risanamento;
  - c. coordinamento della zonizzazione acustica con il piano generale del traffico urbano, rilevazione e controllo delle emissioni sonore prodotte dai veicoli;
  - d. coordinamento della zonizzazione con gli strumenti urbanistici, controllo del rispetto della normativa all'atto della presentazione delle "dichiarazioni inizio attività", del rilascio di concessione edilizia relativa a nuovi impianti e infrastrutture per attività produttive, sportive e ricreative e a postazioni commerciali polifunzionali, del rilascio dell'agibilità degli edifici, nonché dei provvedimenti di licenza o autorizzazione all'esercizio di attività produttive;
  - e. autorizzazione, anche in deroga ai valori limite acustici se richiesta, allo svolgimento di attività temporanee e di manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e per spettacoli a carattere temporaneo ovvero mobili;
  - f. autorizzazione allo svolgimento di attività rumorose di carattere permanente;
  - g. vigilanza e controllo delle norme e delle prescrizioni contro l'inquinamento acustico prodotto da traffico veicolare e da sorgenti fisse, della disciplina relativa al rumore prodotto dall'uso di macchine rumorose e da attività svolte all'aperto.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e dell'Azienda USL.
3. Il presente Regolamento disciplina in particolare:
  - a. l'autorizzazione, anche in deroga ai valori limite di rumore se richiesta, allo svolgimento di attività temporanee e a manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e per spettacoli a carattere temporaneo o mobile;
  - b. l'autorizzazione allo svolgimento di attività rumorose di carattere permanente;
  - c. la vigilanza e il controllo.
4. Per le restanti attribuzioni, si rinvia a:
  - a. Zonizzazione acustica del territorio comunale e Piano di Risanamento Acustico;
  - b. Piano Generale del Traffico Urbano;
  - c. Regolamento Edilizio e Urbanistico.



**Art. 281**

*Competenze dell'ARPA*

1. L'ARPA fornisce i pareri tecnici di supporto alle attribuzioni del Comune, relativamente sia all'adozione degli strumenti di pianificazione (piano di zonizzazione acustica, piano urbano del traffico, Regolamento Urbanistico ed Edilizio) connessi alla prevenzione dell'inquinamento acustico, sia all'istruttoria degli atti di gestione amministrativa attribuiti al Comune dalle norme e dal presente Regolamento.

**Art. 282**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL ha competenza in merito alla stima e valutazione dei rischi per la salute pubblica connessi all'inquinamento acustico.

**Art. 283**

*Attività rumorose a carattere temporaneo*

1. Sono attività a carattere temporaneo le attività che si esauriscono in periodi di tempo limitato e/o legate a ubicazioni variabili di tipo provvisorio.
2. Le attività rumorose a carattere temporaneo sono autorizzate dal Comune a seguito di domanda, con esclusione dei cantieri di cui al successivo comma 6, corredata da documentazione attestante:
  - a. data e orario dell'attività;
  - b. caratteristiche delle sorgenti sonore, tipo di apparecchiature e strumentazioni usate, indicazione dell'eventuale presenza di dispositivi per la riduzione e il controllo delle emissioni sonore;
  - c. valutazione di impatto acustico in rispondenza dei recettori più esposti, redatta da tecnico competente in materia di acustica ambientale.
3. I cantieri edili, stradali e simili utilizzano macchine e impianti conformi alle direttive CE recepite dalla normativa nazionale; per le macchine e impianti non considerati dalle norme nazionali, sono applicati e dimostrati gli accorgimenti efficaci a limitarne la rumorosità. Gli avvisatori acustici, in attesa dell'emanazione delle specifiche norme previste dall'art. 3, lett. g) del D.Lgs. n. 447/1995, sono utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.
4. L'uso delle macchine rumorose nei cantieri è consentito nei soli giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00. I suddetti orari possono essere derogati, previa autorizzazione comunale, a seguito della necessità

di assicurare con urgenza la tutela della pubblica incolumità, la viabilità ordinaria veicolare e pedonale, il ripristino di pubblici servizi (linee elettriche e telefoniche, reti idriche e di distribuzione gas, condotte fognarie). In ogni caso la deroga oraria è compresa nell'arco orario dalle ore 7.00 alle ore 20.00 per i cantieri edili e può essere estesa alle 24 ore per i cantieri stradali, ferroviari e assimilabili nelle situazioni di emergenza e per comprovate necessità operative dettate da particolari situazioni ambientali.

5. Il limite massimo di rumore da non superare è di 70 dBA; tale limite si intende fissato in facciata alle abitazioni confinanti con le aree in cui si esercita l'attività rumorosa, senza considerare i limiti differenziali; nel caso di recettori posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, si considera il limite di 65 dBA a finestre chiuse.
6. L'attività dei cantieri, nel rispetto degli orari e dei limiti di rumore di cui ai precedenti commi, non necessita della richiesta di specifica autorizzazione che si intende compresa nei titoli edilizi abilitanti i quali riportano i limiti stessi.
7. Qualora, per documentate esigenze eccezionali e contingenti, si ritiene necessario superare i limiti degli orari e/o del rumore sopra fissati, il responsabile del cantiere presenta specifica domanda di autorizzazione in deroga, la quale sarà valutata in relazione alle esigenze espresse e alle caratteristiche della zona interessata come definite dal piano di zonizzazione acustica; nella domanda sono riportati gli orari e i limiti di rumore richiesti in deroga.
8. Le manifestazioni rumorose a carattere temporaneo in luogo pubblico o aperto al pubblico (concerti, spettacoli, feste popolari, manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, religiose, sportive, luna park, ecc.), non possono essere ubicate nelle aree ospedaliere e in quelle adiacenti qualora le manifestazioni influiscano sul clima acustico delle aree stesse.
9. La domanda di autorizzazione deve esplicitamente dichiarare e documentare l'osservanza dei limiti assoluti di rumore previsti dalle norme vigenti nell'area interessata. Tali limiti sono assicurati in facciata degli edifici adibiti a uso abitativo potenzialmente esposti ai livelli più elevati e con applicazione del criterio differenziale.
10. E' ammessa deroga ai limiti di zona, a seguito di specifica domanda, tenuto conto della presenza o meno di strutture sanitarie, assistenziali, educative e scolastiche. In ogni caso la deroga non ammette il superamento del valore di 70 dBA.
11. La domanda di deroga indica gli orari nei quali viene richiesta ed è corredata da documentazione tecnica che dimostra il rispetto dei limiti richiesti in deroga; il Comune ha facoltà di chiedere elementi integrativi di giudizio, rispetto alla documentazione presentata.
12. L'uso di macchine e impianti rumorosi per la lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00; al sabato e nei giorni festivi il loro uso è consentito dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 19.00. L'impiego di tali macchine e

impianti avviene con modalità tali da limitare l'inquinamento acustico, anche ricorrendo a macchine conformi alle direttive CE in materia di emissione acustica ambientale delle macchine e attrezzature.

13. L'uso di altoparlanti su veicoli è consentito nei giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00.
14. Le emissioni sonore da sistemi di allarme acustico hanno durata non superiore a minuti 15, indipendentemente dai livelli di rumore prodotti.

### **Art. 284**

#### *Attività rumorose di carattere permanente*

1. Ai fini della presente disciplina, sono attività rumorose di carattere permanente:
  - a. attività di pubblico trattenimento e spettacolo e televisivo (sale da ballo, discoteche, sale da gioco, cinematografi, teatri, circoli privati e attività similari);
  - b. pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande con attività complementare di "piano bar" o spettacolo, circoli privati con trattenimenti musicali, esercizi commerciali e altre attività che fanno uso di apparecchiature o impianti sorgenti di rumore;
  - c. impianti sportivi e ricreativi, palestre;
  - d. attività industriali e artigianali di tipo produttivo o manifatturiero;
  - e. attività di trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale;
  - f. attività di servizio quali strutture sanitarie pubbliche e private, laboratori di analisi, strutture alberghiere, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande;
  - g. artigianato di servizio relativamente alle autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico, autolavaggi, lavanderie, attività di rottamazione;
  - h. attività di spedizioniere, depositi di collettame, connessi all'attività di trasporto in conto terzi, compresi i depositi all'ingrosso con ordinarie operazioni di carico - scarico merci e impiego di automezzi pesanti;
  - i. ipermercati, supermercati, centri commerciali e direzionali;
  - j. l) parcheggi pubblici con capacità superiore a 50 posti auto, aree e magazzini di transito;
  - k. m) cave (nuove attività estrattive o variazioni significative delle modalità di coltivazione);
  - l. n) impianti tecnologici quali impianti di cogenerazione, centrali idroelettriche, impianti di sollevamento, impianti di decompressione, impianti di condizionamento e trattamento aria, quando soggetti a titolo autorizzativo edilizio; nel caso di presentazione di "denuncia inizio attività",

- la documentazione di seguito prescritta è tenuta dal titolare dell'attività ed è presentata a richiesta dell'autorità competente al controllo.
2. Le attività di cui ai punti precedenti sono autorizzate all'insediamento, a seguito di domanda, allorché siano compatibili con le norme urbanistiche, edilizie, igienico sanitarie e ambientali comunali.
  3. La domanda di autorizzazione è corredata da:
    - a. documentazione di impatto acustico, firmata da tecnico competente in acustica ambientale, che dimostri il rispetto dei valori limite assoluti e differenziali di immissione rispetto ai ricettori più esposti;
    - b. relazione tecnico esecutiva, nell'ambito dello studio di impatto acustico, relativa alle apparecchiature e impianti sorgenti di rumore, con i valori di emissione oltre agli eventuali interventi di mitigazione acustica necessari a garantire il rispetto dei limiti.

Nel caso in cui il tecnico competente verifichi che l'intervento oggetto di documentazione di impatto acustico non comporta la presenza di sorgenti sonore significative o di ricettori sensibili all'impatto, è sufficiente dichiarazione dello stesso tecnico. Le attività già in essere adottano tutti i provvedimenti tecnici idonei a impedire la immissione all'esterno del rumore oltre i limiti di zona, con le modalità e nei tempi determinati dalla Regione per i piani di risanamento delle imprese di cui all'art.11 della L.R. n.3 del 12.02.2002.

4. Gli impianti a ciclo continuo, anche artigianali, che operano in zone non esclusivamente industriali sono adeguati ai limiti di zona con le modalità e nei tempi previsti dalla Regione, salva la facoltà delle imprese di avvalersi delle norme sulla delocalizzazione previste per gli impianti industriali.
5. Le nuove attività rumorose di carattere permanente e quelle già in essere, osservano o si adeguano ai limiti di zona nei tempi prescritti dalla Regione.
6. Per tutte le attività rumorose di carattere permanente, il Comune determina l'orario di funzionamento con provvedimento di carattere generale.
7. Con singolo provvedimento motivato, il Comune può limitare gli orari o autorizzarne di diversi per particolari esigenze produttive o di servizio o per la tutela del comfort acustico, fatta sempre e comunque salva l'osservanza del limite di rumore di zona.

#### **Art. 285 (Vigilanza)**

1. L'ARPA e la ASL esercitano la vigilanza negli ambienti di vita, esterni e abitativi ai fini del controllo dell'osservanza:
  - a. dell'efficacia delle disposizioni autorizzative, prescrittive, ordinatorie adottate dal Comune;

- b. delle norme relative alla prevenzione e contenimento dell'inquinamento acustico da traffico veicolare e da sorgenti fisse;
  - c. della disciplina relativa alle attività rumorose di carattere temporaneo e permanente;
  - d. della normativa relativa ai contenuti della documentazione fornita ai sensi dell'art. 8, comma 5 del D.Lgs. n. 447/1995.
2. Il personale incaricato dei controlli ha facoltà di accedere agli impianti e alle sedi di attività che costituiscono sorgente di rumore, di richiedere dati, notizie e documentazioni necessari per l'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo; tali funzioni non possono essere ostacolate dal segreto industriale.
  3. L'ARPA assicura il monitoraggio acustico nel territorio comunale.
  4. I risultati delle vigilanza, dei controlli e delle attività di monitoraggio acustico sono trasmessi periodicamente dall'ARPA al Comune, fatte salve le segnalazioni sollecitate per emergenze e quelle relative a inottemperanza alle norme che comportano la proposta di ARPA per provvedimenti amministrativi.
  5. Il Comune ha facoltà di sospendere, per un tempo determinato entro cui viene dato adempimento alle norme, o di revocare, nei casi più gravi e di reiterata inottemperanza, le diverse autorizzazioni amministrative al funzionamento delle attività rumorose, allorché le irregolarità riscontrate determinino una situazione di rischio per l'ambiente, come stimato e valutato dall'ARPA. Il Comune esercita la stessa facoltà qualora sia stato riscontrato dall'Azienda USL, autonomamente o a seguito di richiesta del Comune o dell'ARPA, un rischio per la salute.
  6. Il Sindaco, Autorità Sanitaria Locale e ufficiale di governo, nei casi di emergenza connessi con il traffico e/o con l'inquinamento acustico, ha facoltà di adottare ordinanza contingibile e urgente per modificare gli orari degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi, dei servizi pubblici e, di intesa con i responsabili territoriali delle competenti amministrazioni interessate, gli orari di apertura al pubblico degli uffici pubblici.
  7. Ordinanze contingibili e urgenti possono essere adottate dal Sindaco per il ricorso temporaneo a speciali forme di contenimento o di abbattimento delle emissioni sonore, quando siano riscontrate eccezionali e urgenti necessità di tutela della salute pubblica o dell'ambiente.
  8. Il Comune, tramite la polizia municipale, controlla e vigila sul rispetto degli orari di apertura e di chiusura delle attività dei cantieri e dei pubblici esercizi e di quant'altro prescritto nelle autorizzazioni.
  9. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia igienico sanitaria ambientale il comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA

**Art. 286**  
**(Sanzioni)**

1. Fatte salve le sanzioni penali previste nei casi di inottemperanza alle ordinanze contingibili e urgenti del Sindaco, le violazioni delle vigenti norme comportano le sanzioni amministrative previste dall'art. 10 del D.Lgs. n. 447/1995 e dall'art. 16 della L.R. n.3 del 12.02.2002
2. Per le violazioni delle norme in materia di prevenzione dell'inquinamento acustico, non sanzionate dalle leggi speciali, si applica la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.
3. Il Sindaco è l'autorità competente a ricevere le comunicazioni di accertata violazione anche delle norme per le quali ha competenza la Regione e il Comune è l'ente cui vanno versate le somme derivanti dall'applicazione delle sanzioni pecuniarie; tali somme sono destinate al finanziamento dei piani di risanamento del Comune.

## **CAPO XII (INDUSTRIE INSALUBRI)**

### *Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie
- DM 5 settembre 1994
- Attuazione degli art. 2 e 5 del decreto legge 8 luglio 1994, n. 438, recante disposizioni in materia di riutilizzo dei residui derivanti da cicli di produzione o di consumo in un processo produttivo o in un processo di combustione, nonché in materia di smaltimento dei rifiuti

### **Art. 287**

#### *Competenze del Comune*

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

### **Art. 288**

#### *Classificazione delle industrie insalubri*

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

3. E' facoltà del Comune vietare l'attivazione di un'industria classificata insalubre o subordinarne l'attivazione a speciali cautele, allorché la stessa costituisca sorgente di pericolo per la salute pubblica.
4. Ai sensi dell'art.216 del T.U.L.L.SS. n°1265/34, del Regolamento generale sanitario di cui al R.D. 3/2/1901 n°45 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 5/9/1994, l'Amministrazione Comunale, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel sopra indicato elenco.
5. Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'Amministrazione Comunale previa istruttoria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga.
6. I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1<sup>a</sup> classe, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati.
7. Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritti nella 1<sup>a</sup> classe.
8. Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali, zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1<sup>a</sup> classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.
9. A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art.216 del T.U.L.L.SS. n°1265/34, l'Amministrazione Comunale sentito il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.
10. Spetta al Sindaco, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art.153 del T.U.L.L.C.P. e successive integrazioni e modifiche.



**Art. 289**

*Vigilanza*

1. Nell'esercizio dell'attività di vigilanza per conto del Comune, l'Azienda USL si avvale per gli accertamenti tecnici ambientali dell'ARPA.
2. Allorché si riscontrano immissioni in atmosfera, scarichi idrici, rifiuti solidi e liquidi e qualunque altro fattore che costituisca pericolo e comporti rischio per la salute pubblica, chi esercita la vigilanza ne dà sollecita notizia al Comune, proponendo l'adozione degli atti amministrativi, prescrittivi od ordinativi, ritenuti idonei a controllare il fattore di pericolo e a prevenire i danni alla salute pubblica.

**Art. 290**

*Sanzioni*

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

**Art. 291**

*Lavanderie*

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc... devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni del presente regolamento. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ed 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.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria

- di ricircolo interno di condensazione, si che nella successiva fase di deodorazione detti indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracci, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
  18. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumarie nei laboratori.
  19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
  20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitario e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifida.
  21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.
  22. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.
  23. Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse alternative (fognatura).
  24. Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:
    - a. il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
    - b. la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
    - c. la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque, documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
    - d. gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.
  25. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.
  26. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche

27. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letteracci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.
28. Per le lavanderie a secco, oltre le norme d'igiene e sicurezza sul lavoro, si deve tener conto che le stesse presentano il "rischio chimico " riportato dal D.lgs. n.25 del 02.02.2002 che attua la direttiva CEE 98/24/CE

### CAPO XIII

## CONTROLLO DEI PERICOLI DA INCIDENTI RILEVANTI

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 19 maggio 1997, n. 137, Sanatoria dei decreti-legge recanti modifiche al DPR 17 maggio 1988, n. 175, relativo ai rischi di incidenti rilevanti connessi con determinate attività industriali
- D.Lgs. 19 dicembre 1994, n. 758, Modificazioni alla disciplina sanzionatoria in materia di lavoro
- D.Lgs. 17 agosto 1999, n. 334, Attuazione della direttiva 96/82/CE relativa al controllo dei pericoli di incidenti rilevanti connessi con determinate sostanze pericolose
- DPR 17 maggio 1988, n. 175, Attuazione della direttiva CEE n. 82/501, relativa ai rischi di incidenti rilevanti connessi con determinate attività industriali, ai sensi della legge 16 aprile 1987, n. 183
- DPCM 31 marzo 1989, Applicazione dell'art. 12 del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 175, concernente rischi rilevanti connessi a determinate attività industriali
- DM 20 maggio 1991, Criteri per l'elaborazione dei piani regionali per il risanamento e la tutela della qualità dell'aria
- DM 1 febbraio 1996, Modificazioni e integrazioni al DPCM 31 marzo 1989, "Applicazione dell'art. 12 del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 175, concernente rischi rilevanti connessi a determinate attività industriali"
- DM 13 maggio 1996, Modificazioni alle attività industriali esistenti assoggettate all'obbligo di notifica che comportano implicazioni per i rischi di incidenti rilevanti
- DM 9 agosto 2000, Linee guida per il sistema di gestione della sicurezza
- DM 9 maggio 2001, Requisiti minimi di sicurezza in materia di pianificazione urbanistica e territoriale per le zone interessate da stabilimenti a rischio di incidenti rilevanti

**Art. 292**

*Competenze del Comune*

1. Ai sensi delle norme vigenti in materia di controllo dei pericoli da incidenti rilevanti e in attesa che la Regione individui le autorità competenti titolari delle funzioni amministrative e dei provvedimenti il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
  - a. definisce le varianti agli strumenti urbanistici e ai piani territoriali di coordinamento sulla base dei requisiti minimi di sicurezza in materia di pianificazione territoriale fissati dal Ministero Lavori Pubblici;
  - b. acquisisce il parere della popolazione interessata, nell'ambito dei procedimenti di formazione degli strumenti urbanistici e dei procedimenti di compatibilità ambientale, nei casi di insediamento di nuovi stabilimenti, modifiche a stabilimenti esistenti che comportino aggravio dei rischi, nuovi insediamenti e infrastrutture attorno agli stabilimenti esistenti;
  - c. riceve dal gestore dello stabilimento o impianto le informazioni di cui all'allegato V del D.Lgs. n. 334/1999;
  - d. porta a conoscenza della popolazione le informazioni fornite dal gestore relative ai rischi da incidenti rilevanti;
  - e. informa le persone, che possono essere coinvolte in caso di incidente, sulle misure di sicurezza da adottare e sulle norme di comportamento da osservare in caso di incidenti rilevanti; tali informazioni sono aggiornate ogni tre anni e comunque ogni qualvolta intervengano modifiche; sono ridiffuse con un intervallo massimo di cinque anni; le informazioni sono inoltre permanentemente a disposizione della popolazione;
  - f. riceve dal gestore la comunicazione nel caso di incidente rilevante;
  - g. esercita la vigilanza relativamente alle proprie attribuzioni.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'ARPA e dell'Azienda USL.

**Art. 293**

*Competenze dell'ARPA*

1. L'ARPA supporta il Comune nell'esercizio delle sue attribuzioni e in particolare:
  - a. nella stima e valutazione dei rischi di incidenti rilevanti per il controllo dell'urbanizzazione;
  - b. per la informazione alla popolazione;
  - c. per la consultazione della popolazione.

**Art. 294**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL supporta il Comune nella stima e valutazione dei rischi per la salute della popolazione e dei lavoratori, anche ai fini della relativa comunicazione.

**Art. 295**

*Vigilanza*

1. L'ARPA esercita la vigilanza tramite la verifica ispettiva per l'accertamento dell'adeguatezza della politica di prevenzione degli incidenti rilevanti posta in atto dal gestore e dell'osservanza delle norme in materia.
2. Il controllo interessa tutti gli stabilimenti definiti a rischio rilevante, aventi le caratteristiche di cui al D.Lgs. n. 334/1999, secondo una periodicità programmata.
3. L'ARPA effettua la vigilanza:
  - a. sull'applicazione delle disposizioni a conclusione dell'attività istruttoria;
  - b. sul mantenimento nel tempo delle condizioni di sicurezza.
4. L'Azienda USL procede a verifiche ispettive sul mantenimento delle misure di sicurezza interna nelle aziende.
5. Nel caso di inottemperanza alle norme vigenti in materia e comunque allorché venga riscontrata una situazione di rischio per la salute e la sicurezza della popolazione e dei lavoratori e per l'ambiente, l'ARPA e l'Azienda USL, secondo le rispettive competenze, informano le autorità competenti all'adozione dei provvedimenti amministrativi.
6. L'Azienda USL adotta i provvedimenti di competenza in merito alla sicurezza interna dei lavoratori.
7. Gli organi di vigilanza informano il Comune, tramite rapporto periodico, sui controlli eseguiti e relativi esiti.

**Art. 296**

*Sanzioni*

1. La inottemperanza alle norme vigenti in materia di controllo dei pericoli da incidenti rilevanti comporta l'applicazione delle sanzioni penali e amministrative previste dall'art. 27 del D.Lgs. n. 334/1999.
2. La inosservanza delle norme di legge e del presente Regolamento non sanzionate dalle leggi speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## **CAPO XIV GAS TOSSICI**

### Riferimenti legislativi

- RD 9 gennaio 1927, n. 147, Approvazione del Regolamento speciale per l'impiego dei gas tossici
- RD 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio sanitario nazionale
- DM 6 febbraio 1935, approvazione del prospetto contenente l'elenco dei gas tossici riconosciuti ai sensi del Regolamento 9 gennaio 1927, n. 147
- DM 4 maggio 1971, Tutela delle sedi d'esame per il conseguimento del certificato d'idoneità all'impiego dei gas tossici
- D.Lgs n.25 del 02.02.2002 "Protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori, contro i rischi derivanti da agenti chimici durante il lavoro"

### **Art. 297**

#### *Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti:
  - a. l'autorizzazione alla custodia, deposito e impiego o comunque all'utilizzo dei gas tossici;
  - b. la vigilanza sulla osservanza delle norme che disciplinano la materia;
  - c. la emanazione dei bandi di esame per il conseguimento delle patenti di abilitazione all'uso;
  - d. il rilascio della patente di abilitazione all'uso a coloro in possesso del certificato di idoneità;
  - e. la revisione quinquennale della patente di abilitazione all'uso;
  - f. la istituzione e gestione della matricola delle persone abilitate all'impiego dei gas tossici.
2. Il Comune si avvale dell'Azienda USL per l'istruttoria tecnica finalizzata al rilascio della autorizzazione e per la vigilanza; si avvale inoltre, per il rilascio e la revisione delle patenti di abilitazione all'uso, degli attestati di idoneità rilasciati dalla Commissione esaminatrice per l'abilitazione.



**Art. 298**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL:

- a) svolge l'istruttoria tecnica per la trasmissione al Comune del parere relativo al rilascio dell'autorizzazione, tramite la Commissione Tecnica Permanente e con il supporto dell'ARPA;
- b) svolge opera di vigilanza programmata o a seguito di richiesta del Comune, con l'eventuale supporto dell'ARPA;
- c) fornisce pareri eventualmente richiesti all'autorità di pubblica sicurezza;
- d) partecipa alla Commissione esaminatrice per l'abilitazione presieduta dal Vice Prefetto;
- e) presiede e gestisce la Commissione Tecnica Permanente.

**Art. 299**

*Obblighi, modalità di impiego, conservazione e trasporto dei gas tossici*

2. Le imprese che impiegano o custodiscono gas tossici acquisiscono autorizzazione del Comune presentando domanda nei modi previsti dalle norme vigenti, fatti salvi i casi non soggetti ad autorizzazione previsti dall'art. 62 del R.D. n. 147/1927.
3. Le stesse imprese, che intendono impiegare gas tossici in luogo abitato, richiedono licenza all'autorità di pubblica sicurezza.
4. I soggetti addetti alle operazioni di impiego dei gas tossici acquisiscono la specifica patente di abilitazione nei modi previsti e ne chiedono la revisione ogni qual volta disposto dalla competente autorità.
5. Le modalità di impiego, conservazione e trasporto dei gas tossici, sono disciplinate dal R.D. n. 147/1927.
6. La produzione, l'impiego e il deposito dei gas tossici è soggetto agli obblighi previsti dalle vigenti norme per le industrie insalubri.

**Art. 300**

*Vigilanza*

1. L'opera di vigilanza sull'osservanza delle norme in materia è svolta dall'Azienda USL quale supporto tecnico alle competenze proprie del Comune.
2. La vigilanza si svolge sia secondo piani programmati dall'Azienda USL e comunicati al Comune, sia a seguito di richiesta del Comune stesso.

3. Periodicamente l'Azienda USL trasmette al Comune relazione sull'attività di vigilanza svolta e relativi risultati.
4. Vengono comunicati sollecitamente i casi in cui l'Azienda USL, a seguito della vigilanza, ritenga ricorrano le condizioni per proporre al Comune provvedimenti prescrittivi od ordinativi, compresa la sospensione o la revoca dell'autorizzazione o dell'abilitazione all'uso.

**Art. 301**

*Sanzioni*

1. Le contravvenzioni alle disposizioni del presente Regolamento sono punite ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 147/1927, e, per quanto non previsto dalle norme speciali, con la irrogazione della sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**CAPO XV**  
**PREVENZIONE DELL'ESPOSIZIONE A CAMPI ELETTRICI,  
MAGNETICI ED ELETTROMAGNETICI**

*Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 22 febbraio 2001, n. 36, Legge quadro sulla protezione dalle esposizioni a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici
- Legge 23 marzo 2001, n. 66, Conversione in legge, con modificazioni, del D.L. 23 gennaio 2001, n. 5, recante disposizioni urgenti per il differimento di termini in materia di trasmissioni radiotelevisive analogiche e digitali, nonché per il risanamento di impianti radiotelevisivi
- D.Lgs. 4 settembre 2002, n. 198, Disposizioni volte ad accelerare la realizzazione delle infrastrutture di telecomunicazioni strategiche per la modernizzazione e lo sviluppo del Paese, a norma dell'art. 1, comma 2, della Legge 21 dicembre 2001 n. 443
- DPCM 23 aprile 1992, Limiti massimi di esposizione ai campi elettrico e magnetico generati alla frequenza industriale nominale (50Hz) negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno.
- DPCM 28 settembre 1995, Norme tecniche procedurali di attuazione del DPCM 23 aprile 1992 relativamente agli elettrodotti
- DM 10 settembre 1998, n. 381, Regolamento recante norme per la determinazione dei tetti di radiofrequenza compatibili con la salute umana
- Regolamento comunale

**Art. 302**

*Competenze del Comune*

1. Ai sensi delle vigenti norme in materia di prevenzione dell'esposizione ai campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici, il Comune ha le seguenti attribuzioni:
  - a. adeguamento della pianificazione urbanistica ai piani provinciali di localizzazione degli impianti per l'emittenza radiotelevisiva;
  - b. autorizzazione degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, nei limiti previsti dalle norme vigenti acquisiti i pareri di ARPA e Azienda USL, e, in attesa del piano provinciale, su parere favorevole del Comitato tecnico provinciale;
  - c. determinazione del termine del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione degli impianti radio televisivi e di telefonia mobile, in conformità con le procedure dello sportello unico;

- d. approvazione dei piani di risanamento degli impianti radio televisivi presentato dai gestori, sentita la Provincia e acquisiti i pareri di ARPA e Azienda USL;
- e. autorizzazione degli impianti per la telefonia mobile, a seguito della presentazione da parte dei gestori del programma annuale delle installazioni, acquisiti i pareri di ARPA e Azienda USL, nel rispetto dei limiti e dei divieti di localizzazione degli impianti previsti dalle norme;
- f. autorizzazione degli interventi di delocalizzazione degli impianti di telefonia mobile, ai sensi della disciplina regionale, acquisiti i pareri di ARPA e Azienda USL;
- g. valutazione sulla localizzazione degli impianti mobili di telefonia mobile a seguito della presentazione della comunicazione da parte dei gestori, accompagnata dai pareri di ARPA e Azienda USL;
- h. definizione negli strumenti urbanistici, in coerenza con il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale, dei corridoi per la localizzazione delle linee e impianti elettrici con tensione uguale o superiore a 15.000 volt;
- i. pianificazione urbanistica con individuazione delle fasce di rispetto dalle linee e impianti elettrici con tensione superiore a 15.000 volt, per il perseguimento dell'obiettivo di qualità di 0,2 micro Tesla valutato al ricettore in prossimità di asili, scuole, ospedali, aree verdi attrezzate, edifici con permanenza di persone non inferiore alle quattro ore giornaliere;
- j. individuazione su indicazione degli enti gestori, delle linee e degli impianti in esercizio che superano i 0,5 micro Tesla al ricettore e invio dell'elenco delle linee alla Provincia;
- k. espressione di parere in merito ai piani di risanamento degli impianti di trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica che non rispettano i limiti vigenti presentati dai gestori alle Province.

### **Art. 303**

#### *Competenze dell'ARPA*

- 1. Sono competenze dell'ARPA la:
  - a. valutazione dei livelli di esposizione e del rispetto dei valori limite, in via preventiva, in sede di progetto di linee e impianti elettrici con tensione dai 5.000 ai 150.000 volt;
  - b. valutazione teorica dei campi elettromagnetici generati dagli impianti per l'emittenza radio televisiva e dalle stazioni radio base fisse e mobili di telefonia mobile;
  - c. espressione di parere sugli interventi di risanamento degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, sulla delocalizzazione degli impianti fissi di telefonia mobile, sui piani di risanamento degli impianti di

trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica con tensione fino a 150.000 volt;

- d. valutazione del rispetto della normativa vigente della documentazione relativa ai piani di sviluppo delle reti di distribuzione dell'energia elettrica con tensione uguale o superiore a 15.000 volt, presentata dagli enti gestori all'Amministrazione provinciale.

### **Art. 304**

#### *Competenze dell'Azienda USL*

1. Sono competenze dell'Azienda USL:

- a. l'espressione del parere igienico - sanitario - edilizio di competenza, sui progetti degli impianti per l'emittenza radio televisiva, sui progetti delle stazioni radio base fisse e mobili di telefonia mobile;
- b. l'espressione del parere igienico - sanitario - edilizio di competenza sugli interventi di risanamento degli impianti per l'emittenza radio e televisiva, sulla delocalizzazione degli impianti fissi di telefonia mobile, sui piani di risanamento degli impianti di trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica con tensione fino a 150.000 volt.

### **Art. 305**

#### *Vigilanza*

1. Il Comune esercita la funzione di vigilanza e controllo per gli impianti fissi per l'emittenza radio televisiva, per gli impianti di telefonia mobile e per gli impianti per la trasmissione e la distribuzione dell'energia elettrica.
2. Il Comune per l'esercizio delle proprie competenze in tema di vigilanza e controllo si avvale dell'ARPA in ordine alle attività di monitoraggio e misure dei campi elettromagnetici prodotti dagli impianti, nonché delle valutazioni di competenza dell'Azienda USL relativamente alle conseguenze sulla salute umana, con particolare riferimento alla stima e alla valutazione dei rischi sanitari.
3. Il Comune adotta i provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi in presenza di superamento dei limiti di legge e di rischio per la salute pubblica.
4. Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute negli atti autorizzativi, il Comune ha facoltà di sospendere gli atti autorizzativi stessi per un periodo da uno a quattro mesi e di revocarli in presenza di reiterate violazioni.

**ART. 306**  
*Regolamento specifico*

1. Per tutto il resto si rimanda al regolamento comunale specifico approvato dal Comune di Massafra.

## CAPO XVI LATRINE PUBBLICHE

### Art. 307

#### *Uso e caratteristiche strutturali e funzionali*

1. E' vietato soddisfare le esigenze corporali al di fuori delle latrine destinate al pubblico. Le violazioni sono sanzionate ai sensi dell'art. 344 del Testo Unico leggi sanitarie.
2. Sono rese disponibili al pubblico latrine del tipo tradizionale o automatizzato, con esclusione di nuovi "vespasiani".
3. Le latrine di tipo tradizionale, organizzate in batterie di w.c. di norma distinte per sesso, trovano collocazione in vani al piano terreno o seminterrato o interrato di edifici esistenti o di nuova costruzione e con accesso dalla pubblica via.
4. I requisiti strutturali sono definiti dal Regolamento Edilizio per le latrine in generale, compresi i requisiti per il superamento all'accesso delle barriere architettoniche. In ogni complesso è reso disponibile almeno un servizio a norma handicap. E' ammessa la sola aerazione meccanica con le caratteristiche previste dal Regolamento Edilizio relativamente sia all'estrazione che all'emissione esterna dell'aria.
5. Le pubbliche latrine dispongono di un vano a uso antilatrina per ciascuna batteria di w.c., con orinatoi nel settore maschile e lavamani; questi ultimi sono dotati di sistema di erogazione dell'acqua non manuale, di sapone liquido e attrezzature o materiali uso asciugamano.
6. I w.c. a cacciata d'acqua sono ubicati in singoli box ai quali si accede dall'antilatrina, separati da pareti di altezza non inferiore a m 2,20 e con porte apribili verso l'esterno. Sono escluse le così dette "turche".
7. E' assicurata la pulizia ambientale giornaliera, anche con ricorso a getto di acqua corrente per cui i pavimenti dell'antilatrina e dei box sono dotati di pilette di scarico; è inoltre assicurata la disinfezione ambientale almeno settimanale. La pulizia con detergenti e disinfettanti delle apparecchiature idrico sanitarie è costante nel corso della giornata.
8. In occasione di pubbliche manifestazioni in luogo aperto, sono rese disponibili latrine prefabbricate, composte da materiali con superficie liscia, lavabile e impermeabile. Il rapporto numerico w.c. / utenti è lo stesso previsto per i locali di pubblico spettacolo.
9. I prefabbricati possono contenere singoli w.c. a cacciata d'acqua o più w.c. organizzati in box; in quest'ultimo caso è presente in ogni prefabbricato un vano antilatrina dotato di lavamani e orinatoi; le caratteristiche dei box sono le stesse delle latrine tradizionali; sono escluse le così dette "turche". Nel caso di prefabbricati con w.c. singoli, è assicurata la disponibilità di un prefabbricato dotato di lavamani e orinatoi.

10. Gli scarichi delle latrine prefabbricate sono collegati alla rete fognaria pubblica; qualora ciò non fosse possibile per mancanza della rete fognaria, sono ammesse latrine prefabbricate con trattamento chimico delle deiezioni e con svuotamento e disinfezione dei relativi serbatoi almeno due volte al giorno.
11. La gestione della pulizia e dell'igiene delle latrine prefabbricate è la stessa prevista per le latrine tradizionali.



## **CAPO XVII** **INCONVENIENTI IGIENICI E DELL'AMBIENTE**

### Riferimenti legislativi

- Legge 3 dicembre 1999, n. 493, Norme per la tutela della salute nelle abitazioni e istituzione dell'assicurazione contro gli infortuni domestici.

### **Art. 308**

#### *Ambito tematico*

1. Si definiscono inconvenienti igienici le situazioni estemporanee in cui fattori pericolosi di natura biologica, chimica e fisica determinano stati di disagio o di rischio per la salute, la sicurezza e per l'ambiente.
2. La valutazione del disagio o del rischio, intesa quale stima della entità e dell'estensione dei disagi e dei possibili danni per la salute, la sicurezza e l'ambiente, è riferita alla comunità anche lavorativa e condominiale.
3. Costituiscono elementi di priorità, ai fini della valutazione e dei conseguenti provvedimenti, la esposizione di utenza sensibile (bambini, anziani, malati, disabili) e il numero di persone interessate dall'inconveniente.

### **Art. 309**

#### *Competenze del Comune*

1. Ai sensi delle norme speciali vigenti nelle materie disciplinate dal presente Regolamento, il Comune esercita le seguenti funzioni:
  - a. riceve le segnalazioni di inconveniente igienico, da chiunque presentate;
  - b. attiva i procedimenti di verifica avvalendosi degli uffici comunali e degli organi di vigilanza esterni, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, ispirandosi al principio di sussidiarietà;
  - c. adotta i provvedimenti amministrativi che rientrano nelle proprie attribuzioni; diversamente trasmette alle autorità competenti la documentazione relativa alla segnalazione e agli accertamenti eseguiti, con gli eventuali provvedimenti proposti dagli organi di vigilanza, informandone i soggetti autori della segnalazione;
  - d. esercita la vigilanza sull'osservanza dei provvedimenti adottati di propria competenza;

- e. informa i soggetti autori delle segnalazioni sull'esito degli accertamenti, sugli eventuali provvedimenti adottati nell'ambito delle proprie competenze e sul loro risultato.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale, oltre che degli uffici comunali, dell'Azienda USL e dell'ARPA.

### **Art. 310**

#### *Competenze dell'Azienda USL e dell'ARPA*

1. L'Azienda USL e l'ARPA, secondo le rispettive competenze, effettuano le valutazioni e verifiche, anche ispettive, nei casi segnalati dal Comune, trasmettendo a questo i relativi risultati e le proposte di eventuali provvedimenti amministrativi di competenza sia comunale sia di altre autorità.
2. L'Azienda USL e l'ARPA hanno facoltà di ricevere direttamente le segnalazioni di inconvenienti igienici; in tal caso, eseguite le valutazioni e le verifiche di rispettiva competenza, trasmettono al Comune o ad altra autorità competente l'esito degli accertamenti e le proposte di eventuali provvedimenti amministrativi.
3. Azienda USL e ARPA vigilano sull'osservanza dei provvedimenti amministrativi adottati dalle diverse autorità competenti.

### **Art. 311**

#### *Tipologie di inconveniente igienico*

1. Ai fini della prevenzione e controllo dei disagi e dei rischi per la salute, la sicurezza e l'ambiente, si considerano di norma le seguenti tipologie e rispettive competenze:

a. di competenza dell'Azienda USL:

1) nelle civili abitazioni:

- 1.1) problemi di sicurezza degli impianti elettrici, termici centralizzati (potenza oltre 35 KW) e individuali (con esclusione del rumore);
- 1.2) alterazioni del microclima prodotte da attività produttive confinanti (forni, pizzerie, rosticcerie e simili);
- 1.3) interventi di demolizione e rimozione di manufatti in cemento-amianto all'interno delle unità abitative;
- 1.4) accumulo di rifiuti negli spazi comuni condominiali;

2) all'interno di tutti gli edifici:

- 2.1) spandimenti fognari;
- 2.2) carenze strutturali e funzionali di canne fumarie e di esalazione a servizio di laboratori ed esercizi alimentari per la evacuazione dei prodotti della combustione e della cottura (con esclusione delle emissioni esterne);

- 2.3) presenza di materiali con amianto, fibre minerali artificiali e altre sostanze pericolose;
  - 2.4) infestazioni da topi, piccioni, insetti;
  - 3) all'interno degli ambienti di lavoro:
    - 3.1) carenze di igiene e sicurezza per i lavoratori dipendenti da mancata ottemperanza alle norme vigenti in materia;
  - 4) in strutture sanitarie, socio sanitarie e socio assistenziali, in comunità educative e scolastiche, in comunità di adulti comprese strutture di prima accoglienza e campi nomadi, nelle strutture recettive in generale:
    - 4.1) malattie infettive diffuse e parassitarie;
    - 4.2) rilevanti carenze di igiene e pulizia;
    - 4.3) carenze assistenziali;
  - 5) con impatto esterno:
    - 5.1) degrado ambientale con proliferazione di insetti e ratti;
    - 5.2) attività artigianali con immissioni esterne (con esclusione del rumore);
    - 5.3) uso di prodotti fitosanitari in prossimità di insediamenti abitativi;
    - 5.4) scarichi fognari di tipo civile all'esterno;
    - 5.5) scarichi reflui in generale;
    - 5.6) perdite da cisterne interrate;
    - 5.7) accumulo di rifiuti in aree abbandonate, pubbliche e private aperte al pubblico, e cortilive;
  - 6) incenerimento di rifiuti all'aperto;
  - 7) emissioni da attività produttive (polveri, gas, vapori, fumi);
  - 6) con impatto sull'igiene e sicurezza degli alimenti e bevande:
    - 6.1) alterazioni organolettiche (colore, odore, sapore) delle acque interne agli edifici destinate all'uso umano;
    - 6.2) carenze igieniche gestionali nei locali di produzione, deposito, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande;
    - 6.3) carenze funzionali degli impianti di captazione ed espulsione di fumi, vapori e odori delle cucine dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva scolastica e aziendale;
    - 6.4) alterazione dei caratteri organolettici e carenze di conservazione dei prodotti alimentari posti in commercio o somministrati;
  - 7) con impatto sul vicinato da animali:
    - 7.1) allevamenti;
    - 7.2) animali domestici;
    - 7.3) piccioni e altri volatili;
    - 7.4) cani randagi e colonie feline;
    - 7.5) abbandono di carcasse animali;
    - 7.6) morie di pesci nelle acque superficiali.
- b. di competenza dell'ARPA:

- 1) rumore in ambiente esterno e ambienti di vita (esclusi gli ambienti di lavoro);
- 2) scarichi fognari di tipo civile all'esterno;
- 3) scarichi reflui in generale;
- 4) perdite da cisterne interrate;
- 5) accumulo di rifiuti in aree abbandonate, pubbliche e private aperte al pubblico, e cortilive;
- 6) incenerimento di rifiuti all'aperto;
- 7) emissioni da attività produttive (polveri, gas, vapori, fumi);
- 8) inquinamento di acque superficiali;
- 9) campi elettromagnetici.

### **Art. 312**

#### *Sanzioni*

1. Nei casi di inosservanza delle norme generali e speciali che disciplinano le diverse materie e delle disposizioni impartite dalle competenti autorità, si applicano le sanzioni penali e amministrative previste dalle norme stesse.

## **CAPO XVIII**

### **DIVIETO DI FUMO IN DETERMINATI LOCALI**

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 11 novembre 1975, n. 584, Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico
- Legge 24 novembre 1981, n. 689, Modifiche al sistema penale
- Legge 21 dicembre 2001, n. 448, Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato
- D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della L. 25 giugno 1999, n. 205
- DM 18 maggio 1976, Disposizione in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla legge 11 novembre 1975, n. 584, concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico
- DPCM 14 dicembre 1995, Divieto di fumo in determinati locali della Pubblica Amministrazione o dei gestori di servizi pubblici
- Legge Regione Puglia n.12 del 07.08.2002

### Art. 313

#### Locali con divieto di fumo

1. E' vietato fumare nei seguenti locali e mezzi di trasporto:
  - a) locali di cui all'art. 1 della Legge n. 584/1975, anche non aperti al pubblico:
    - 1) corsie di ospedali;
    - 2) aule delle scuole di ogni ordine e grado, comprese quelle universitarie;
    - 3) autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone;
    - 4) metropolitane;
  - b) altri locali di cui all'art. 1 della Legge n. 584/1975:
    - 1) locali chiusi di pubblica riunione, di proprietà sia pubblica che privata;
    - 2) sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale;
    - 3) sale chiuse da ballo;
    - 4) sale corse;
    - 5) sale di riunione delle accademie;
    - 6) musei, biblioteche e sale di lettura aperte al pubblico;
    - 7) pinacoteche e gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico;
  - c) locali di cui al D.P.C.M. 14.12.1995:
    - 1) aperti al pubblico, nei quali la generalità degli amministrati e degli utenti accede senza formalità e senza bisogno di particolari permessi negli orari stabiliti;
    - 2) utilizzati a qualunque titolo dalla pubblica amministrazione e dalle aziende pubbliche per l'esercizio di proprie funzioni istituzionali, sempre che si tratti di locali che in ragione di tali funzioni sono aperti al pubblico;
    - 3) utilizzati da privati esercenti di pubblici servizi per l'esercizio delle relative attività;
    - 4) gestiti da:
      - 4.1) amministrazioni dello Stato;
      - 4.2) aziende e amministrazioni dello Stato a ordinamento autonomo;
      - 4.3) istituti e scuole di ogni ordine e grado;
      - 4.4) istituzioni educative;
      - 4.5) istituti universitari;
      - 4.6) enti locali e loro consorzi e associazioni;
      - 4.7) enti locali non economici nazionali e locali;
      - 4.8) aziende del Servizio Sanitario Nazionale.
2. Nei luoghi di lavoro la disciplina del divieto di fumo tiene conto dei seguenti principi normativi:
  - a. tutela della salute, quale diritto dell'individuo e interesse della collettività;
  - b. libera iniziativa privata non in contrasto con la sicurezza;
  - c. dovere dell'imprenditore a tutelare l'integrità fisica dei prestatori di lavoro;

- d. disponibilità, nei luoghi di lavoro chiusi, di aria salubre in quantità sufficiente anche ottenuta con impianti di aerazione;
  - e. rapida eliminazione degli inquinanti contenuti nell'aria respirata che comportino rischio per la salute.
2. Altri locali con estensione del divieto rimessa all'autonomia regolamentare e disciplinare delle amministrazioni e degli enti.

#### **Art. 314**

##### *Esenzione dall'obbligo di osservanza del divieto di fumo*

1. I titolari o i conduttori di locali in cui vige il divieto di fumo, possono richiedere al Comune l'esenzione dall'osservanza di tale divieto qualora documentino che i locali interessati sono dotati di impianti di condizionamento o di ventilazione aventi i requisiti tecnici e funzionali prescritti.
2. Il Comune, acquisito il parere dell'Azienda USL che ha facoltà di avvalersi della consulenza dell'ARPA, autorizza o diniega l'esenzione dall'osservanza del divieto.
3. L'autorizzazione alla esenzione è sospesa dal Comune allorché risulti dalla vigilanza, eseguita dall'Azienda USL con l'eventuale supporto tecnico dell'ARPA, che gli impianti non sono funzionanti o non sono condotti in maniera idonea o non sono perfettamente efficienti.
4. Nel caso di ripetute violazioni circa la funzionalità e l'efficienza degli impianti o di singole violazioni ritenute particolarmente gravi, il Comune, sentito il parere delle strutture tecniche di supporto, revoca l'autorizzazione alla esenzione dall'osservanza del divieto.
5. Sono a carico del conduttore dei locali interessati tutte le spese necessarie per la esecuzione dei controlli sugli impianti previsti per la esenzione; le relative tariffe, per accertamenti nell'interesse di privati, sono definite dalla Regione.

#### **Art. 315**

##### *Gestione del divieto di fumo*

1. Ai fini dell'applicazione delle norme relative al divieto di fumo, le amministrazioni e gli enti pubblici interessati esercitano i loro poteri amministrativi, regolamentari e disciplinari, nell'ambito dei propri uffici e strutture, nonché i loro poteri di indirizzo, di vigilanza e controllo sulle aziende e istituzioni da esse dipendenti e sulle aziende private esercenti servizi pubblici, anche sanitari, in regime di concessione o di appalto o di convenzione o accreditamento.

2. A tal fine le amministrazioni ed enti pubblici interessati adottano specifici regolamenti interni, anche ai fini della individuazione delle aree e locali soggetti al divieto di fumo e della determinazione dei criteri per la designazione dei funzionari incaricati della vigilanza.
3. Nei locali in cui si applica il divieto di fumo sono esposti cartelli con le indicazioni di divieto di fumo e relativa norma; la sanzione per i trasgressori; il soggetto cui spetta la vigilanza circa l'osservanza del divieto; l'autorità cui compete l'accertamento delle infrazioni.
4. Nei luoghi di lavoro non aperti al pubblico sono previsti, se richiesti dai prestatori d'opera, locali riservati ai fumatori dotati di impianti meccanici di areazione idonei ad assicurare la qualità dell'aria in rapporto al fumo di tabacco.

### **Art. 316**

#### *Educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi*

1. Ai fini della prevenzione delle malattie dovute al fumo di tabacco e della riduzione della morbosità e mortalità correlate, il Comune, in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale, promuove gli interventi di educazione alla salute, informazione e comunicazione dei rischi.

### **Art. 317**

#### *Vigilanza*

1. I dirigenti delle strutture amministrative e di pubblico servizio individuano con provvedimento formale i funzionari incaricati di provvedere alla vigilanza sulla osservanza del divieto di fumo nei locali indicati nei rispettivi regolamenti, di procedere alla contestazione delle infrazioni nei suddetti locali, di verbalizzare le infrazioni e di riferirne all'autorità competente per l'accertamento.
2. Nei locali condotti da soggetti privati è individuato il responsabile della struttura o il dipendente o il collaboratore preposto per il richiamo dei trasgressori alla osservanza del divieto e alla segnalazione delle infrazioni ai pubblici ufficiali o agenti competenti.

### **Art. 318**

#### *Sanzioni*

1. I trasgressori alle disposizioni che vietano il fumo nei locali previsti dalle norme, sono soggetti alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da Euro 25 a Euro 250, ai sensi dell'art. 7 della Legge n. 584/1975 come modificato



- dall'art. 52, comma 20, della Legge n. 448/2001; la misura della sanzione è raddoppiata qualora la violazione sia commessa in presenza di una donna in evidente stato di gravidanza o in presenza di lattanti o bambini fino a 12 anni.
2. Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizione di autorità assicurare il divieto di fumo nei locali chiusi di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 313, nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b) del medesimo articolo, che non ottemperano alle disposizioni di cui all'art. 315, comma 3 e all'art. 317, sono soggetti al pagamento di una somma da Euro 200 a Euro 2.000, aumentata della metà allorché la violazione è avvenuta in locali con autorizzazione alla esenzione dal divieto di fumo, i cui impianti di condizionamento o ventilazione non sono funzionanti o non condotti in maniera idonea o non perfettamente efficienti.
  3. Per le violazioni al presente Regolamento in materia di divieto di fumo, non sanzionate dalle norme speciali, si applica la sanzione pecuniaria da un minimo di Euro 2,07 a un massimo di Euro 103,29 ai sensi dell'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.
  4. Qualora il pagamento della sanzione pecuniaria non sia avvenuto nei termini temporali fissati dalla legge, gli accertatori, ai fini dell'adozione della ordinanza-ingiunzione da parte della competente autorità, trasmettono rapporto al Prefetto, oppure alla Regione se l'infrazione è avvenuta nell'ambito di attività attribuite alle competenze regionali oppure all'Ufficio Provinciale della M.C.T.C. se la violazione è stata rilevata nell'ambito dei servizi di trasporto pubblico rientranti nella competenza statale (con esclusione dell'ambito di competenza delle F.S.), oppure agli Uffici di Sanità Marittimo, Aerea e di Frontiera o agli Uffici di Confine, Porto, Aeroporto, Dogana quando le violazioni siano state rilevate negli ambiti di rispettiva competenza.
  5. I proventi delle sanzioni pecuniarie spettano allo Stato nei casi in cui il provvedimento sanzionatorio (ordinanza-ingiunzione) è adottato dal Prefetto o altra autorità statale, alla Regione o agli Enti Locali, se a ciò delegati, allorché la violazione rientri nelle competenze regionali; tale ripartizione sussiste anche nel caso di pagamento in misura ridotta, qualunque sia stato l'organo accertatore.

## **TITOLO IX IGIENE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**

### **CAPO I NORME GENERALI**

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie
- Legge 13 luglio 1966, n. 615, Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico
- Legge 9 gennaio 1989, n. 13, Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati
- Legge 5 marzo 1990, n. 46, Norme per la sicurezza degli impianti
- Legge 26 ottobre 1995, n. 447, Legge quadro sull'inquinamento acustico
- D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285, Nuovo codice della strada
- D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, Attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 90/269/CEE, 90/270/CEE/, 90/394/CEE, 90/679/CEE, 93/88/CEE, 97/42/CEE e 1999/38/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, Attuazione della direttiva 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152, Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole
- D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 351, Attuazione della direttiva 96/62/CE in materia di valutazione e di gestione della qualità dell'aria ambiente
- DPR 19 marzo 1956, n. 303, Norme generali per l'igiene del lavoro
- DPR 24 maggio 1988, n. 203, Attuazione delle direttive CEE numeri 80/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali, ai sensi dell'art.15 della legge 16 aprile 1987, numero 183.
- DPR 6 dicembre 1991, n. 447, Regolamento di attuazione della Legge 5 marzo 1990 n. 46, in materia di sicurezza degli impianti
- DPR 22 aprile 1994, n. 425, Regolamento recante disciplina dei procedimenti di autorizzazione all'abitabilità, di collaudo statico e di iscrizione al catasto
- DPR 12 gennaio 1998, n. 37, Regolamento recante disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi

- DPCM 1 marzo 1991, Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno.
- DPCM 14 novembre 1997, Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore
- DPCM 16 aprile 1999, n. 215, Regolamento recante norme per la determinazione dei requisiti acustici delle sorgenti sonore nei luoghi di intrattenimento danzante e di pubblico spettacolo e nei pubblici esercizi.
- D.M. 16 febbraio 1982, Modificazioni del decreto ministeriale 27 settembre 1965, concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi
- D.M. 14 giugno 1989, n. 236, Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visibilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche
- D.M. 25 novembre 1994, Aggiornamento delle norme tecniche in materia di limiti di concentrazione e di livelli di attenzione e di allarme per gli inquinanti atmosferici nelle aree urbane e disposizioni per la misura di alcuni inquinanti di cui al DM 15 aprile 1994.
- D.M. 4 maggio 1998, Disposizioni relative alle modalità di presentazione e al contenuto delle domande per l'avvio dei procedimenti di prevenzione incendi, nonché all'uniformità dei connessi servizi resi dai Comandi provinciali dei vigili del fuoco
- D.M. 21 aprile 1999, n. 162, Regolamento recante norme per l'individuazione dei criteri ambientali e sanitari in base ai quali i sindaci adottano le misure di limitazione del traffico

**Art. 319**

*Requisiti di ordine generale*

1. Alle diverse attività si applicano, nelle misure ivi disciplinate, le norme statali e regionali di carattere generale vigenti e quanto previsto nei loro rispettivi provvedimenti di attuazione nonché dagli specifici regolamenti comunali:
  - a. sulla costruzione e agibilità degli edifici;
  - b. sull'igiene e sicurezza nel lavoro;
  - c. sulla sicurezza impiantistica;
  - d. sulla gestione dei rifiuti;
  - e. sul contenimento dei rumori;
  - f. sulla tutela della qualità dell'aria;
  - g. sulla tutela della qualità delle acque;
  - h. sulla prevenzione degli incendi;
  - i. sul superamento delle barriere architettoniche;
  - j. sulla occupazione spazi pubblici e sicurezza del traffico.

## CAPO II ATTIVITÀ ALIMENTARI

- RD 20 dicembre 1928, n. 3298, Approvazione del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni
- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Legge 9 febbraio 1963, n. 59, Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti
- Legge 3 maggio 1971, n. 419, Applicazione dei regolamenti comunitari 1619/68 e 95/69 concernenti norme sulla commercializzazione delle uova
- Legge 23 dicembre 1975, n. 745, Trasferimento di funzioni statali alle regioni e norme di principio per la ristrutturazione regionalizzata degli istituti zooprofilattici sperimentali
- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio sanitario nazionale
- Legge 23 agosto 1993, n. 352, Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati
- D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508, Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 2 e successive modificazioni, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D. Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65, Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione e immissione sul mercato degli ovoprodotti
- D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123, Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- D. Lgs. 30 giugno 1993, n. 270, Riordinamento degli istituti zooprofilattici sperimentali, a norma dell'art. 1, comma 1, lett. h., della Legge 23 ottobre 1992, n. 421
- D. Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, Attuazione delle direttive 91/497/ CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche
- D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari
- D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della L. 15 marzo 1997, n. 59

- D. Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'art. 1 della Legge 25 giugno 1999, n. 205
- DPR. 26 marzo 1980, n. 327, Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- DPR 30 dicembre 1992, n. 531, Sanità dei prodotti della pesca
- DPR 30 dicembre 1992, n. 559, Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento
- DPR 14 luglio 1995, n. 376, Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati
- DPR 17 ottobre 1996, n. 607, Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni
- DPR 14 gennaio 1997, n. 54, Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte
- DPR 10 dicembre 1997, n. 495, Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile
- DPR 3 agosto 1998, n. 309, Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni
- O.M. 20 agosto 2002, Divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del fungo epigeo denominato *Tricholoma equestre*.

**Art. 320**

*Ambito della disciplina*

1. Il presente Capo disciplina tutte le attività che concernono la produzione, la trasformazione, il trasporto, la commercializzazione, la manipolazione, la vendita, la distribuzione e la somministrazione degli alimenti e delle sostanze destinate all'alimentazione umana, nonché dei materiali destinati a venire a contatto con dette sostanze.

**Art. 321**

*Competenze del Comune*

1. Spettano al Comune le competenze in materia che siano attribuite dalla legislazione vigente.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.
3. Il Comune rilascia l'autorizzazione sanitaria prevista dagli artt. 25, 26, 27 e 44 del D.P.R. n. 327/1980, per:
  - a. apertura di attività;
  - b. modifiche ai locali e/o
  - c. alle attrezzature e/o
  - d. tipologia di alimenti;
  - e. trasferimento di sede;
  - f. subingresso.
4. Il Comune rilascia le autorizzazioni sanitarie di cui al comma precedente relativamente agli esercizi di:
  - a. somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in pubblici esercizi, in locali non aperti al pubblico [circoli privati], presso attività recettive; somministrazione temporanea di alimenti e bevande, vendita e somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche;
  - b. stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento di sostanze alimentari;
  - c. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
  - d. mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari;
  - e. macellazione a capacità limitata di volatili da cortile per la vendita locale, macellazione di animali da cortile e selvaggina allevata presso aziende agrituristiche;
  - f. centri imballaggi uova;
  - g. vendita di latte crudo.
5. Il Comune rilascia autorizzazione amministrativa:
  - a. per la vendita di prodotti alimentari presso medie o grandi strutture di vendita ai sensi del D.Lgs. n. 114/1998;

- b. per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata;
  - c. per la macellazione dei suini a domicilio;
  - d. per i laboratori di produzione, lavorazione e vendita del miele;
  - e. per la vendita al dettaglio di funghi epigei spontanei freschi e di funghi porcini secchi sfusi;
  - f. per la produzione di prodotti a base di carne;
  - g. per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne;
  - h. per prodotti della pesca;
  - i. per prodotti a base d'uovo;
  - j. per macellazione e sezionamento carni della specie bovina, suina, ovina, caprina e solipedi domestici;
  - k. per macellazione e sezionamento carni di coniglio e selvaggina di allevamento;
  - l. per macellazione e sezionamento carni di volatili da cortile;
  - m. per il riconoscimento dei centri di raccolta, dei centri di standardizzazione e degli stabilimenti di trattamento e di trasformazione del latte e dei prodotti a base di latte;
  - n. per il riconoscimento degli stabilimenti incaricati della raccolta e trasformazione dei rifiuti di origine animale.
6. Il Comune è titolare della vigilanza in materia di igiene degli alimenti e bevande per quanto concerne l'esercizio delle funzioni amministrative e si avvale dell'Azienda USL per l'esercizio delle funzioni tecniche di vigilanza.
7. A seguito della vigilanza svolta dagli organi tecnici preposti, il Comune, qualora ne ricorrano le condizioni, adotta i provvedimenti amministrativi previsti dalle norme.

### **Art. 322**

#### *Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL, ai sensi dell'art. 7-ter del D.Lgs. n. 502/1992 e successive modificazioni, esercita le proprie funzioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande mediante:
- a. l'espressione al Comune dei pareri di competenza ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie e amministrative in generale;
  - b. il nulla osta per il rilascio di autorizzazione amministrativa
    - 1. per la vendita di prodotti alimentari presso medie o grandi strutture di vendita;
    - 2. per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata;
    - 3. per la vendita di alimenti e additivi per animali;
  - c. il nulla osta per la vendita di prodotti alimentari in "esercizi di vicinato";
  - d. il parere per l'autorizzazione alla macellazione dei suini a domicilio;



- e. la vigilanza e il controllo igienico sanitario, in materia di alimenti e bevande e sui relativi luoghi di produzione, deposito, vendita e somministrazione, ai sensi del D.P.R. n. 327/1980, del D.Lgs. n. 123/1993 e del D.Lgs. n. 155/1997;
  - f. la vigilanza sulla macellazione dei suini a domicilio e sull'attività di macellazione e vendita diretta dal produttore al consumatore di prodotti avicoli, conigli e selvaggina, ai sensi della Legge n. 59/1963;
  - g. la proposta al Comune di provvedimenti prescrittivi e ordinativi;
  - h. l'adozione diretta di provvedimenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nel rispetto delle competenze che le sono attribuite dalla normativa vigente e in particolare dal D.Lgs. n. 155/1997 e dal D.Lgs. n. 507/1999.
2. L'Azienda USL rilascia pareri istruttori in relazione ai requisiti igienico sanitari, strutturali e funzionali, risultanti da idonea documentazione, se richiesti da persone interessate a conseguire l'autorizzazione sanitaria e/o amministrativa per apertura di attività, modifiche a locali, attrezzature, tipologia di alimenti o sede degli esercizi.

### **Art. 323**

#### *Competenze dell'ARPA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale*

1. L'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale assicurano all'Azienda USL il supporto tecnico-scientifico di rispettiva competenza e l'esecuzione delle prestazioni analitiche necessarie ai fini del controllo ufficiale degli alimenti.

### **Art. 324**

#### *Vigilanza e controllo*

1. Il Comune sotto l'aspetto amministrativo e l'Azienda USL per quanto concerne gli aspetti igienico sanitari sono titolari della vigilanza in materia di igiene di alimenti e bevande.
2. L'Azienda USL svolge le proprie funzioni tecniche di vigilanza in materia di igiene degli alimenti e bevande sia con programmazione autonoma sia su richiesta del Comune.
3. La vigilanza e i controlli igienico sanitari sono esercitati con le modalità previste dal D.Lgs. n. 123/1993 e dal D.Lgs. n. 155/1997.
4. La vigilanza è esercitata sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari e dei materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

5. Nell'ambito delle azioni di ispezione e controllo, l'Azienda USL ha facoltà di procedere al prelievo di campioni per l'esecuzione di accertamenti di laboratorio.
6. Nel caso che dall'attività di vigilanza emergano carenze igieniche, inconvenienti, irregolarità negli alimenti, nelle strutture o nella gestione tali da richiedere interventi immediati o a breve termine a tutela della salute pubblica, l'Azienda USL propone al Comune gli adeguati provvedimenti amministrativi, tra cui in particolare:
  - a. la chiusura temporanea delle attività dell'esercizio fino al ristabilimento della normalità;
  - b. l'esecuzione entro un preciso termine di tempo dei lavori necessari per l'eliminazione delle situazioni predette.
7. Qualora si riscontri la insussistenza dei requisiti igienico sanitari previsti per l'autorizzazione sanitaria, fatte salve le sanzioni e prescrizioni di cui all'art. 8, comma 2, del D.Lgs. n. 155/1997, gli organi incaricati della vigilanza dispongono direttamente la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio in attività ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. n. 507/1999 anche avvalendosi degli organi di Polizia Municipale per la parte esecutiva. Della disposizione è data tempestiva comunicazione al Comune. Contro il provvedimento è ammesso ricorso al Comune entro 60 giorni dalla data di notifica. Il provvedimento di chiusura è revocato qualora la situazione venga regolarizzata.
8. Ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997, l'Azienda USL procede a prescrizioni dirette nei confronti del titolare di attività alimentari, o del responsabile specificatamente delegato dal titolare, ai fini dell'adeguamento alle norme sull'autocontrollo e alle altre norme previste dal medesimo Decreto.
9. In caso di necessità e urgenza, l'Azienda USL ha facoltà di procedere al sequestro di alimenti o sostanze destinate all'alimentazione; il sequestro è confermato da parte del Comune entro 48 ore.
10. Qualora venga accertato che merce precedentemente sequestrata è avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, il Comune, su proposta degli organi di vigilanza, ne ordina la distruzione ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. n. 327/1980.
11. Qualora risulti dalle analisi dei campioni la conformità alle norme delle merci sequestrate, il Comune ne dispone il dissequestro ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. n. 327/1980).

**Art. 325**  
*Campionamento*

1. Il campionamento dei prodotti alimentari, finalizzato a controllare la sicurezza degli stessi, può essere ufficiale o conoscitivo.
2. I campioni ufficiali sono prelevati dall'Azienda USL con le tecniche e le metodiche prescritte dalle norme vigenti e in particolare dal D. Lgs. n. 123/1993. L'Azienda USL può, contestualmente all'esecuzione del campione ufficiale, disporre il sequestro cautelativo della merce da cui è stato tratto il campione, qualora si valuti la presenza di una situazione di rischio.
3. I campioni conoscitivi, eseguiti nel rispetto delle norme di buona tecnica ma non necessariamente di quelle previste per il controllo ufficiale, concorrono, unitamente all'esame ispettivo, documentale e strumentale, a migliorare la conoscenza sulla qualità igienico sanitaria del processo produttivo e l'adeguatezza di quanto posto in essere dalla gestione per garantire la salubrità e sicurezza dei prodotti. Dell'avvenuto campionamento viene rilasciato apposito verbale all'interessato, con le modalità previste dalle vigenti norme. Dell'esito del campionamento conoscitivo viene data comunicazione all'interessato e in caso di non conformità viene inviata, oltre all'esito, una valutazione dell'attività con indicazioni utili a rimuovere le cause della non conformità rilevata, senza il seguito di sanzioni amministrative.
4. Qualora dal campionamento conoscitivo emergano elementi che permettano la valutazione di un rischio per la salute dei consumatori, l'Azienda USL, fatta salva l'eventuale proposta al Comune di provvedimenti cautelativi, procede a campionamento ufficiale.

**Art. 326**  
*Rapporti informativi tra Comune, Azienda USL, imprese e cittadini*

1. L'Azienda USL riferisce tempestivamente al Comune in merito alle situazioni di emergenza in materia di igiene degli alimenti e delle bevande e comunque a quelle per le quali ritenga di proporre provvedimenti amministrativi.
2. L'Azienda USL assicura l'informazione alle imprese alimentari e la consulenza istituzionale in merito all'applicazione delle norme di autocontrollo; assicura inoltre alla collettività e alle sue rappresentanze la informazione in merito alla sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti nelle diverse fasi di produzione, trasporto, vendita, somministrazione e consumo; promuove, inoltre, l'educazione sanitaria della collettività nel suo complesso o di gruppi della popolazione, oltre la informazione e la comunicazione dei rischi alimentari.
3. L'Azienda USL attiva la formazione degli addetti alle imprese alimentari e la valutazione delle loro conoscenze in materia di igiene degli alimenti, in

particolare durante gli interventi di vigilanza e in occasione del rilascio o rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.

**Art. 327**

*Sanzioni*

1. Fatta salva l'adozione di sanzioni penali, in caso di inottemperanza alle norme speciali in materia di igiene alimentare e del presente Regolamento, si applicano le sanzioni previste dalla Legge 30/04/62 n. 283 e dal D.Lgs. n. 155/97, da altre norme speciali o, in assenza di queste, le sanzioni previste dall'art. 344 T.U. Leggi Sanitarie.

### CAPO III REQUISITI GENERALI

#### Riferimenti legislativi

- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65, Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione e immissione sul mercato degli ovoprodotti
- D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 92, Attuazione della direttiva 90/220/CEE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati
- D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 230, e successive modificazioni, Attuazione delle direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom e 96/29/Euratom in materia di radiazioni ionizzanti
- D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari
- D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 336, Attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica delle sostanze agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti
- D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68, Attuazione della direttiva 97/4/CE che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale
- D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 4, Attuazione delle direttive 1999/72/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
- DPR 3 agosto 1968, n. 1255, Regolamento concernente la disciplina della produzione, del commercio e della vendita di fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate
- DPR. 26 marzo 1980, n. 327, Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- DPR 23 agosto 1982, n. 777, e successive modificazioni, Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

- DPR 14 gennaio 1997, n. 54, Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte
- DPR 3 agosto 1998, n. 309, Testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza
  
- DM 31 marzo 1965, Disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari
- DM 14 ottobre 1981, Aggiornamento del decreto ministeriale 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari
- DM 17 dicembre 1992, n. 564, Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande
- DM 27 febbraio 1996, n. 209, Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/735/CE, n. 94/367CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE.
- DM 6 febbraio 1997, n. 91, Regolamento recante aggiornamento del DM 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale. Recepimento della direttiva 96/11/CE
- DM 30 aprile 1998, n. 250, Regolamento recante aggiornamento del DM 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione delle direttive n. 96/83/CE e n. 96/85/CE e della decisione n. 292/97/CE.
- DM 19 maggio 2000, Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione (recepimento delle direttive n. 97/41/CE, n. 1999/65/CE e n. 1999/71/CE)
- OM. 11 ottobre 1978, Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande
- OM 7 dicembre 1993, Limiti di *Listeria monocytogenes* in alcuni prodotti alimentari
- Circolare Ministero della Sanità 3 agosto 1985, n. 32, Norme igienico sanitarie sulla produzione e conservazione delle paste alimentari speciali

**Art. 328**

*Requisiti generali di salubrità e sicurezza degli alimenti e delle bevande*

1. Gli alimenti e bevande presentano i requisiti di igiene e sicurezza previsti dalle norme generali e da quelle speciali per i diversi tipi di alimenti e bevande. In particolare si richiamano i seguenti requisiti disciplinati da specifiche norme:
  - a. Di carattere generale ai sensi della Legge n. 283/1962; del D.P.R. n. 327/1980 e del D.Lgs. n. 155/1997;
  - b. Limiti delle cariche microbiche in:
    1. Latte, prodotti d'uovo, gelati;
    2. Paste alimentari;
    3. Ovoprodotti;
    4. Carni;
  - c. Ormoni in animali vivi e loro prodotti;
  - d. Latte;
  - e. Fitofarmaci;
  - f. Metalli pesanti in prodotti ittici;
  - g. Radioattività;
  - h. Additivi;
  - i. Materiali destinati a venire a contatto con alimenti;
  - j. Alimenti transgenici;
  - k. Etichettatura.
2. Ai fini della prevenzione della contaminazione batterica e virale delle colture orticole da consumare crude, non è consentita la loro irrigazione e irrorazione con acque superficiali, ma esclusivamente con acque aventi i requisiti previsti dalle norme vigenti in materia di acque per uso umano.

**Art. 329**

*Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi alimentari*

1. Tutti i nuovi esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande corrispondono ai requisiti igienici stabiliti dal presente Regolamento e relativo Allegato 6 che costituisce parte integrante del Regolamento stesso, nonché dagli artt. 28, 29, 30 e 31 D.P.R. n. 327/80 e ai requisiti strutturali generali previsti dal Regolamento Edilizio.
2. Per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, l'adeguamento ai suddetti requisiti è perseguito in occasione di interventi di manutenzione o ristrutturazione dei locali o quando lo impongano inderogabili esigenze di ordine igienico sanitario riscontrate dalle strutture di controllo.
3. Sono ammesse deroghe nelle strutture edilizie esistenti, alle condizioni previste dall'art.7.

4. I locali, in relazione all'attività svolta e fatti salvi i requisiti speciali per i quali si rimanda all'Allegato 6, possiedono le seguenti caratteristiche:
- a. pavimenti continui, realizzati con materiali impermeabili dotati di adeguata resistenza meccanica, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati e muniti, ove necessario, di un dispositivo per consentire una facile evacuazione delle acque di lavaggio;
  - b. pareti continue, senza tracce di umidità, lisce, intonacate e realizzate in materiale lavabile, disinfettabile, non assorbente fino a un'altezza minima di m 2;
  - c. soffitto intonacato e tinteggiato;
  - d. idonei sistemi di ventilazione naturale in tutti i locali o di sistemi di aerazione artificiale con le modalità e nei casi consentiti dal vigente Regolamento Edilizio;
  - e. illuminazione naturale e artificiale come prevista da Regolamento Edilizio;
  - f. dispositivi sulle aperture con l'esterno atti a evitare la penetrazione di insetti e roditori;
  - g. unità igieniche (e relativi spogliatoi) a uso esclusivo del personale, ubicate all'interno dell'esercizio e strutturalmente conformi al vigente Regolamento Edilizio;
  - h. reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature, dei materiali e dei prodotti di pulizia;
  - i. dotazione di contenitori per i rifiuti solidi con comando di apertura a pedale, con esclusione del loro smaltimento, anche se triturati, in fognatura;
  - j. disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto;
  - k. sistemi di captazione e aspirazione sui punti di cottura, canalizzati in canne di esalazione a uso esclusivo, conformi al vigente Regolamento Edilizio;
  - l. vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e tutte le attrezzature di frigoconservazione dotate di termometro per la rilevazione della temperatura, possibilmente a lettura esterna.
5. Sono ammesse deroghe, ai sensi dell'art.7 del presente Regolamento, ai "requisiti specifici" di cui all'Allegato 6, con particolare riferimento ai materiali usati per le superfici all'interno dei locali (pavimenti, pareti, porte e piani di lavorazione), per i quali vige l'obbligo per l'impresa di dimostrare all'autorità competente che i tipi di materiali usati possono essere impiegati in maniera appropriata, ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997, Allegato.



**Art. 330**

*Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi alimentari*

1. Gli esercizi di cui all'art. 329 rispettano le norme strutturali e gestionali previste dal D.Lgs. n. 155/97 e comunque:
  - a. sono costantemente mantenuti in condizioni di ordine e pulizia;
  - b. hanno le strutture murarie, gli arredi, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
  - c. sono sottoposti a trattamenti di lavaggio, disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze e alle caratteristiche dell'esercizio;
  - d. conservano ed espongono i prodotti alimentari di genere diverso in reparti o scomparti distinti al fine di evitare contaminazione crociata.
2. Oltre alle norme specifiche per categoria alimentare, per le quali si rimanda all'Allegato 6, negli esercizi è in generale vietato:
  - a. adibire i locali a usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
  - b. tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso o non attinente all'attività;
  - c. mantenere al di fuori delle attrezzature di refrigerazione gli alimenti che debbono essere conservati a temperatura controllata;
  - d. consentire l'accesso o la detenzione di animali, anche in forma occasionale;
  - e. utilizzare carta, contenitori non rispondenti ai requisiti previsti dalle norme specifiche per alimenti.

## CAPO IV REQUISITI SPECIFICI

### Riferimenti legislativi

- Legge 9 febbraio 1963, n. 59, Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti
- Legge 3 maggio 1971, n. 419, Applicazione dei regolamenti comunitari n. 1619/68 e n. 95/69 contenenti norme sulla commercializzazione delle uova
- Legge 9 gennaio 1989, n. 13, Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati
- Legge 25 agosto 1991, n. 287, Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi
- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105, attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali
- D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 339, Disciplina delle acque di sorgente e modificazioni al D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105, concernente le acque minerali naturali, in attuazione della direttiva 96/70/CE
- DPR 30 dicembre 1992, n. 559, Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e selvaggina d'allevamento
- DPR 14 luglio 1995, n. 376, Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati
- DPR 10 dicembre 1997, n. 495, Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile
- DM 14 giugno 1989, n. 236, Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visibilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche
- DM 12 novembre 1992, n. 52, Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali
- DM 17 dicembre 1992, n. 564, Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande
- OM 26 giugno 1995, Requisiti igienico - sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari
- OM 2 marzo 2000. Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche
- OM. 3 aprile 2002, Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche (sostituisce l'OM 2 marzo 2000).

**Art. 331**

*Publici esercizi di somministrazione, classificazione  
e requisiti specifici*

1. I pubblici esercizi di somministrazione sono così classificati ai sensi della Legge n. 287/1991:
  - a. esercizi di tipo "A": esercizi di ristorazione per la somministrazione di pasti e bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% e di latte;
  - b. esercizi di tipo "B": esercizi di bar per la somministrazione di alimenti e bevande comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria e i prodotti di gastronomia. Nell'ambito di tali esercizi di tipo B, il Comune a individuare e definire sottocategorie di esercizi che, sempre nei limiti previsti dalla normativa nazionale, siano abilitati a preparazioni alimentari aggiuntive e circoscritte, in funzione della dotazione di requisiti strutturali e tecnologici specifici, da individuare di concerto con l'Azienda USL;
  - c. esercizi di tipo "C": esercizi di cui ai punti precedenti in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago;
  - d. esercizi di tipo "D": esercizi di cui alla lett. b) (di tipo "B") nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Tutti i pubblici esercizi hanno accesso diretto dalla pubblica via o da spazio di uso pubblico, sono compatibili con i criteri di sorvegliabilità di cui al D.M. n. 564/1992 e si attengono alla normativa statale in materia di superamento delle barriere architettoniche in quanto applicabili.
3. I requisiti specifici per gli esercizi sopra classificati sono riportati nell'allegato G.

**Art. 332**

*Esercizi di somministrazione collettiva*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per le strutture di ristorazione collettiva sono indicati nell'allegato 6.

**Art. 333**

*Laboratori di produzione e confezionamento*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per alcune più diffuse tipologie di laboratorio alimentare sono indicati nell'allegato 6.

2. In generale, tutti i laboratori di produzione alimentare non contemplati al punto precedente dispongono comunque almeno di:
  - a. un locale destinato alla produzione alimentare, avente requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal vigente Regolamento Edilizio comunale e dimensioni adeguate al tipo di attività e al numero degli addetti, comunque non inferiori a mq 10;
  - b. un locale deposito per le materie prime, dotato di spazi e attrezzature idonee alla conservazione di alimenti e bevande, avente requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal vigente Regolamento Edilizio comunale e dimensioni adeguate al tipo di attività.
  - c. un locale deposito per il prodotto finito dotato di spazi e attrezzature idonee alla conservazione di alimenti e bevande, a eccezione dei casi in cui l'attività laboratoriale sia limitata all'esclusivo fabbisogno di un esercizio di vendita e/o somministrazione annesso;
  - d. un vano (o scomparto o armadietto) destinato al materiale non alimentare (attrezzi e prodotti per la pulizia); inoltre, in relazione alla tipologia e alla consistenza dell'attività, potrà rendersi necessaria la presenza di un ulteriore vano (o scomparto o armadietto) per il materiale di imballaggio e/o confezionamento;
  - e. almeno un'unità igienica per il personale e relativo spogliatoio, aventi requisiti strutturali conformi a quanto previsto dal vigente Regolamento Edilizio comunale.
3. I locali dove si svolgono attività produttive alimentari sono provvisti di impianti, attrezzature, utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario e conformi alle norme vigenti, tali da evitare la permanenza eccessiva e non protetta dei prodotti alimentari in lavorazione e tali da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o a essere manipolate dagli addetti.
4. In relazione alla tipologia e alle dimensioni dell'attività, è perseguita una organizzazione delle linee di produzione ordinata secondo la progressiva lavorazione dei prodotti o con fasi di lavorazione non coincidenti, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali, la commistione fra materie prime e prodotti finiti o con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso e la contaminazione dall'ambiente.
5. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si procede ad accurata pulizia preliminare della stessa.

**Art. 334**

*Esercizi commerciali*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per gli esercizi di vendita di alimenti e bevande sono indicati nell'allegato 6 (Esercizi di vendita in sede fissa).

**Art. 335**

*Depositi all'ingrosso*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per i depositi all'ingrosso di alimenti e bevande sono indicati nell'allegato 6 (Depositi all'ingrosso).

**Art. 336**

*Trasporto di alimenti e bevande*

1. Fatti salvi i requisiti relativi alle diverse categorie di prodotti alimentari e quanto previsto dagli artt. 43-52 del DPR. 327/80, i requisiti speciali per il trasporto di alimenti e bevande sono indicati nell'Allegato 6 (Trasporti alimentari).

**Art. 337**

*Attività di vendita su aree pubbliche*

1. Il commercio su aree pubbliche può svolgersi:
  - a. su aree mercatali in chiosco e in posteggi;
  - b. su posteggi isolati;
  - c. su posteggi isolati in chiosco;
  - d. su posteggi a mezzo negozio mobile (automarket) o banco temporaneo;
  - e. in forma itinerante a mezzo negozio mobile (automarket).
2. Le aree pubbliche destinate al commercio, fatte salve le norme previste dalle Ordinanze Ministeriali 26.06.1995 e 3.04.2002, rispettano i seguenti requisiti:
  - a. essere ubicate in zone che non presentino pericoli di inquinamento, per gli alimenti esposti, dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti; in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- b. avere pavimentazione impermeabile ed essere collegate alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - c. essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - d. disporre di allacciamento indipendente, per la superficie di ciascun posteggio, alla rete elettrica, alla rete idrica e allo scarico delle acque reflue tramite chiusino sifonato nella rete fognaria;
  - e. essere dotate di almeno due unità igieniche del tipo prefabbricato autopulente, distinte per operatori e per acquirenti
3. I requisiti speciali per le attività di vendita di alimenti e bevande su aree pubbliche con posteggio sono indicati nell'allegato G (Attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche, nonché attività di preparazione e somministrazione tramite automezzi o presso chioschi).

#### **Art. 338**

##### *Feste popolari con somministrazione di alimenti e/o bevande*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per le feste popolari o sagre con somministrazione di alimenti e bevande sono indicati nell'allegato 6 (Feste popolari).

#### **Art. 339**

##### *(Somministrazione tramite mezzi mobili e chioschi)*

1. Fatti salvi i requisiti generali indicati all'art. 329, i requisiti speciali per i mezzi mobili e per i chioschi che esercitano attività preparazione e somministrazione di alimenti e bevande sono indicati nell'allegato 6 (Attività di preparazione e somministrazione tramite automezzi e presso chioschi, nonché attività di vendita di alimenti e bevande su aree pubbliche).

#### **Art. 340**

##### *Distributori automatici di alimenti e bevande*

1. I distributori automatici di alimenti e bevande sono disciplinati dagli artt. 32, 33, 34 del D.P.R. 327/80. Essi sono collocati in luoghi dove non si svolgano lavorazioni particolarmente insudicianti e dove non siano esposti a emissioni di vapori, gas, polveri o a deiezioni animali. Gli utenti accedono facilmente ai

distributori automatici senza attraversare zone di preparazione o conservazione di alimenti, riservate agli addetti.

**Art. 341**

*Laboratori per la produzione, lavorazione e vendita di miele*

1. I piccoli produttori, ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della Legge 59/63, e gli apicoltori che vendono il miele sono in possesso di autorizzazione amministrativa.
2. I locali in cui è svolta l'attività apistica di smielatura e confezionamento e di vendita sia al consumatore finale sia esclusivamente all'ingrosso hanno i seguenti requisiti:
  - a. pareti piastrellate o lavabili fino all'altezza di almeno 2 metri;
  - b. sufficiente aerazione e illuminazione anche artificiali;
  - c. pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile;
  - d. lavandino con erogazione di acqua potabile calda e fredda, dotato di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere;
  - e. prossimità di servizio igienico (anche in abitazione adiacente).
3. Durante le operazioni di smielatura e confezionamento, nel locale autorizzato sono presenti solo attrezzature necessarie per detta lavorazione. Lo stesso locale può essere utilizzato anche per il deposito e la vendita del miele.

**Art. 342**

*Vendita di latte crudo alla stalla*

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 1, comma 6, della Legge n. 169/1989, il Comune autorizza, sentito il parere dell'Azienda USL, la vendita del latte crudo direttamente dal produttore al consumatore.
2. Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo sono titolari dell'allevamento da cui proviene il latte posto in vendita; l'allevamento è riconosciuto ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi.
3. Il locale destinato alla vendita è espressamente autorizzato dal Comune, ai sensi della Legge 283/62.
4. Nel locale destinato alla vendita, è esposto un cartello con la scritta "Latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata".

**Art. 343**

*Centri di imballaggio uova*

1. L'autorizzazione a classificare le uova in categoria di qualità e peso è rilasciata dal Ministero delle Risorse agricole e forestali, ai sensi della Legge n. 419/1971.
2. Requisiti dei locali e norme igienico sanitarie, ai fini dell'autorizzazione sanitaria del Comune, sono previsti dalla Legge n. 283/1962.

**Art. 344**

*Macellazione e sezionamento carni*

1. L'apertura e l'esercizio di stabilimenti di produzione e sezionamento carni sono disciplinati dalla normativa di riferimento all'art. 318 del presente Regolamento, con particolare riguardo alle:
  - a. carni della specie bovina, suina, ovina, caprina e solipedi domestici;
  - b. carni di coniglio e selvaggina di allevamento;
  - c. carni di volatili da cortile.
2. Le piccole aziende agricole che vogliono produrre carni per la vendita locale, possono essere autorizzate ai sensi della Legge n. 283/1962, nel rispetto della disciplina specifica in merito allo stordimento premacellazione di cui al DPR n. 559/1992. La stessa disciplina si applica alle aziende agricole con produzione annuale inferiore a 10.000 capi di volatili da cortile che intendono produrre carni per la vendita locale.

**Art. 345**

*Macellazione a domicilio*

1. La macellazione per uso privato familiare può essere consentita a domicilio previa autorizzazione del Comune ai sensi dell'art. 13 del R.D. n. 3298/1928. Chi intende macellare per esclusivo uso familiare, prenota la visita ispettiva presso l'Azienda USL, secondo le disposizioni impartite dalla amministrazione comunale.
2. L'Azienda USL provvede alla visita sanitaria, all'esecuzione degli esami ritenuti necessari e alla bollatura delle carni con bollo a forma triangolare riportante l'indicazione della Azienda USL e la sigla MUF (macellazione per uso familiare). Le carni e i visceri così ottenuti possono essere destinati solo al consumo in ambito familiare e non ne è consentito il commercio.
3. L'autorizzazione a macellare a domicilio i suini a uso privato è concessa dal Comune, previo parere dell'Azienda USL, mediante apposita ordinanza che



stabilisce modi e tempi (di massima nel periodo novembre-marzo) della macellazione.

4. Per animali di specie diverse, l'autorizzazione è concessa dal Comune, previa valutazione delle condizioni in cui si svolge la macellazione (aspetti ambientali, stagionali, logistici). L'autorizzazione è subordinata al parere favorevole dell'Azienda USL.

#### **Art. 346**

##### *Macellazione in azienda agrituristica*

1. E' consentita in azienda agrituristica la macellazione di conigli, volatili da cortile e selvaggina da penna allevata ai sensi della normativa regionale.
2. La macellazione degli animali delle specie sopra elencate può avvenire unicamente in un locale appositamente autorizzato dal Comune ai sensi della Legge n. 283/62 e nel rispetto della disciplina in merito allo stordimento premacellazione di cui al D.P.R. n. 559/1992 e al D.P.R. n. 495/1997.
3. La vigilanza sull'attività viene esercitata dal SISP SIAN SIAV della ASL.

#### **Art. 347**

##### *Vendita diretta delle carni dal produttore al consumatore*

1. Prodotti avicoli, conigli e selvaggina, allevati direttamente dal produttore, possono essere ceduti al consumatore finale, come previsto dalla Legge n. 59/1963, alle seguenti condizioni:
  - a. l'attività è comunicata all'Azienda USL che provvede alla vigilanza;
  - b. la macellazione avviene come previsto per le aziende agrituristiche.

#### **Art. 348**

##### *Congelamento di alimenti*

1. Negli esercizi commerciali e nei bar è vietato congelare qualsiasi tipo di alimento.
2. Nelle attività di ristorazione collettiva e pubblica nonché nelle rosticcerie è possibile effettuare all'interno dell'esercizio il congelamento di alimenti crudi (materie prime e semilavorati) e di prodotti cotti, purché vengano osservate le seguenti modalità:
  - a. è disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido; solo per la pasta fresca e/o con ripieno, l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, dotato di un termometro a lettura esterna e adibito esclusivamente allo scopo di portare

- l'alimento a  $T < -18^{\circ}$ ; in tal caso durante il processo di congelamento non possono essere introdotti nuovi alimenti da congelare ed è necessario attendere il trasferimento degli alimenti precedentemente congelati nell'apparecchio di stoccaggio;
- b. gli alimenti da congelare sono salubri e in buone condizioni generali;
  - c. dopo il congelamento, effettuato come sopra specificato, gli alimenti sono riposti in involucri per alimenti, cui è applicata un'etichetta con l'indicazione del prodotto e la data del congelamento; il loro consumo si effettua entro 60 giorni dalla data di congelamento;
  - d. i prodotti scongelati non possono essere ricongelati.
3. La inosservanza delle suddette norme relative al congelamento degli alimenti, comporta l'adozione dei provvedimenti amministrativi di cui all'art. 324 del presente Regolamento.

### **Art. 349**

#### *Funghi e tartufi*

1. La coltivazione e la vendita dei funghi e tartufi è disciplinata dalla Legge n. 352/1993, dal D.P.R. n. 376/1995 e dalla Legge Regionale appena quest'ultima sarà promulgata.
2. I funghi freschi coltivati possono essere venduti dai titolari di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli senza specifica autorizzazione.
3. La vendita al dettaglio di funghi epigei spontanei freschi e di funghi porcini secchi sfusi è, invece, soggetta ad autorizzazione comunale, che viene rilasciata ai soggetti che abbiano superato, presso l'Azienda USL, l'esame relativo alla conoscenza delle specie fungine commercializzate e dei rischi connessi.
4. E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.
5. I funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione sono muniti di certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda USL. A tal fine i funghi sono presentati al controllo separati per specie fungina e contenuti in imballaggi destinati alla vendita al dettaglio, muniti di etichetta che riporti il nome e l'indirizzo della ditta che li commercializza, il peso e il Paese di origine; sono freschi, interi, in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e da corpi estranei. Il cartellino di certificazione apposto dall'Azienda USL su ogni confezione, accompagna il prodotto fino alla fine della commercializzazione e i contenitori dei funghi certificati non possono essere sostituiti con altri.
6. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, sono distinti per specie, varietà e pezzatura, sani e ben maturi, liberi da corpi estranei e impurità; è indicato, su apposito cartellino, il nome latino e italiano di ciascuna specie e

- varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata dalle vigenti leggi e la zona geografica di raccolta.
7. E' vietata la vendita di funghi e tartufi invasi da parassiti, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati.
  8. E' consentita la vendita di funghi surgelati in confezioni integre recanti le indicazioni di legge.

### **Art. 350**

#### *Acque confezionate a uso alimentare*

1. I requisiti per l'utilizzazione, la commercializzazione e l'etichettatura delle "acque minerali naturali" sono disciplinati dalla vigente normativa statale fatti salvi gli ulteriori aggiornamenti in applicazione delle direttive UE.
2. I requisiti, la utilizzazione, la commercializzazione e la etichettatura delle "acque di sorgente" sono disciplinati dal D.Lgs. n. 339/1999.

### **Art. 351**

#### *Organi di vigilanza*

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene e sanità pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire la educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati «sostanze alimentari e bevande» e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica ed i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell'art. 5 del D.P.R. 327/80.

5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei residui delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, di sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
6. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica ed il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione vigilano, altresì, sulle caratteristiche igienico-sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante locale dell'AZIENDA U.S.L. d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'AZIENDA U.S.L. di riferimento
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.
12. Gli esami e le analisi di laboratorio, si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80.

**Art. 352***Autorizzazioni sanitarie*

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 D.P.R. 327/80:
  - a. l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
  - b. i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
  - c. i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
  - d. i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
  - e. i locali di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
  - f. i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate (supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
  - g. i mezzi di trasporto terrestre a norma dell'art. 44 del D.P.R. 327/80;
  - h. gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lett. e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.
  - i. Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.
2. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
3. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura; di riposo, ecc..
4. L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento dalle attività di cui al presente articolo.
5. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica o dei Servizi Veterinari, per la rispettiva competenza, del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L..
6. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale n. 36/84 e n.13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L.. In particolare per quanto

- attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
7. Le autorizzazioni sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalità previste ogni qualvolta muti il gestore.
  8. Nei casi previsti dai commi 6 e 7 del presente articolo, in presenza di dichiarazione sottoscritta dell'interessato attestante la persistenza delle condizioni esistenti all'atto del rilascio della precedente autorizzazione, si potrà fare riferimento alla documentazione già agli atti degli uffici competenti.
  9. Le autorizzazioni rilasciate prima di 02.07.1999 devono essere tutte rinnovate.

### Art. 353

#### *Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento*

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 26 del D.P.R. 327/80, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sottoelencate:
  - a) - *per qualsiasi tipo di esercizio:*
    - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
    - ubicazione;
    - indicazione dei generi merceologici;
    - sistema smaltimento liquami;
    - tipo di approvvigionamento idrico, sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti;
    - sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
    - descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.
  - b) - *per i laboratori di produzione:*
    - indicazioni di cui al punto A);
    - tipo di lavorazione;
    - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
    - eventuale carattere stagionale della lavorazione;
    - descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.
2. Le domande devono, inoltre, essere corredate dei seguenti allegati:
  - a) - *per qualsiasi tipo di esercizio:*
    - pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate 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;

- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico.
  - in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 30 giorni da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione);
  - certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.
- b) - *per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:*
- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico 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.
3. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
  4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati.
  5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall'art. 27 del D.P.R. 327/80, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolate.
  6. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate devono essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono e devono essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza ed ispezione.

**CAPO V**  
**IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE**  
**DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E**  
**SOMMINISTRAZIONE**

**Art. 354**

*Requisiti generali*

1. Fatte salve le indicazioni dell'art. 38 e seg. del D.P.R. 327/80 e del D.Lgs. 26-5-1997, n°155 e fatte salve, altresì le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal presente Regolamento.
2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.
3. I servizi igienici non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad altezza di m. 2,00; devono essere dotati di aerazione diretta o di un impianto di aerazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L.; devono essere in numero sufficiente sia per gli addetti che per gli avventori, dovendosi comunque rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall'art. servizi igienici per le attività lavorative del presente regolamento e per gli avventori essere in numero almeno di due, divisi per sesso, ogni cento unità ricettive. Sono ammesse deroghe per i locali ricadenti nel centro storico, previo parere della ASL.
4. I limiti minimi di cubatura, altezza e superficie sono fissate dall'art.6 del D.P.R. 303/56.
5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con concii a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
6. Per quanto riguarda l'aerazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali.
7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.



**Art. 355**

*Laboratori di produzione e confezionamento*

1. Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati negli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26-3-1980, n. 327 e D.Lgs 26-5-1997, n°155.
2. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5-4-1976 del Ministero della Sanità.
3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.
4. I laboratori non devono arrecare molestia da rumore indotta dall'attività agli ambienti di vita confinati.
5. I laboratori artigiani che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono, inoltre, dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

**Art. 356**

*Cucine per collettività*

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
2. L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività è soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.
3. Dette cucine debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:
  - a. ricevimento;
  - b. deposito derrate non deperibili e bevande;
  - c. conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
  - d. lavaggio e preparazione verdure;
  - e. preparazione pasti;
  - f. cottura;

- g. confezionamento piatti caldi;
  - h. confezionamento piatti freddi;
  - i. confezionamento eventuale di pasticceria;
  - j. deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
  - k. zona d'uscita e distribuzione.
  - l. lavaggio stoviglie;
  - m. deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
  - n. spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
  - o. W.C. e docce;
  - p. mensa per il personale;
  - q. ufficio amministrativo;
  - r. autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
  - s. altri servizi, se del caso;
4. Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, sentito il parere dei Servizi Veterinari per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
5. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.
6. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

### **Art. 357**

#### *Esercizi di deposito e vendita*

1. Salvo quanto previsto dagli artt. 30 e 31 D.P.R. 327/80, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:
- a. locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
  - b. un vano per i servizi, comprendente almeno:
    - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro,
    - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;

- c. servizi igienici;
  - d. idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
  - e. un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
  - f. arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
2. Banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
  3. Banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
  4. Idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
  5. Utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

### **Art. 358**

#### *Requisiti degli esercizi di somministrazione*

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA (Rosticceria, Fast Food, paninoteca e Pub)
2. L'esercizio di BAR, CAFFÈ, e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
3. Nel caso che i prodotti di gelateria e lo pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 355 del presente Regolamento.
4. L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.
5. L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, in un

- settore nettamente distinto e, separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
6. L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto sia a self-service.
  7. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
  8. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l'autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, per gli esercizi situati in edifici del Centro storico.
  9. L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre, tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 218, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità dell'esercizio.
  10. Il ristorante o trattoria deve avere:
    - a. un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
    - b. un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
    - c. una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata all'esercizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq. 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq. 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;
    - d. un vano o un settore, comunque, separati dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
    - e. una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed

al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

11. Gli esercizi in cui si attua il self-service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo e al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione, e somministrazione delle pietanze.
12. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), e) del precedente comma 10.
13. Durante la stagione estiva, il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, sempreché il numero di posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici, di cui al punto e) del precedente comma 10.
14. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.
15. Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove, si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kresse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

### Art. 359

#### *Manutenzione e condizione degli esercizi e dei servizi annessi*

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:
  - a. essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
  - b. essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
  - c. 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 Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione;

- d. durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
  - e. al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature, gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
  - f. attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.
2. Negli stessi esercizi è vietato:
- a. adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
  - b. tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
  - c. esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
  - d. effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
  - e. depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
  - f. tenervi sia pure occasionalmente, animali domestici.
3. 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, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.
4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, 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, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione «per alimenti» e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E', altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 380.

### **Art. 360**

#### *Caseifici e burrifici*

1. La produzione, il trattamento, la trasformazione e la commercializzazione del latte e dei prodotti di latte destinati al consumo alimentare umano, sono disciplinate dal D.P.R. 14-1-1997, n°54 così come chiarite dalla Circolare dell'Assessorato alla Sanità della Regione Puglia n°24/19521 del 5-8-1997.
2. Le strutture e le attività escluse dal campo di applicazione del D.P.R. n°54/1997 devono essere autorizzate dai Servizi Veterinari ai sensi della Legge 30-4-1962, n°283 e rispettarne le disposizioni ivi contenute.

### **Art. 361**

#### *Frantoi oleari*

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
5. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
6. Per quanto attiene il conferimento delle sanse, che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti.
7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

**Art. 362**

*Stabilimenti vinicoli*

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire. La fermentazione del mosto non deve arrecare molestia da odori e infestanti alle persone e alle abitazioni limitrofe.
3. L'attività istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
6. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.



## CAPO VI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

### Art. 363

#### *Autorizzazione sanitaria*

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione o dai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

### Art. 364

#### *Idoneità dei mezzi di trasporto*

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolare modo dagli artt. 48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - a. presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
  - b. possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia in ogni loro parte.
3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'art. 51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
4. Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco del Comune in cui l'esercente dell'attività di vendita ha la sua sede legale e nel quale, comunque, stabilmente stazionano i mezzi.
5. L'attività istruttoria e di vigilanza è svolta dai Servizi di Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari secondo le rispettive competenze.

**CAPO VII**  
**DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE**

**Art. 365**

*Definizione*

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall'art. 1, comma 1 della legge 28-3-1991, n. 112.
2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze.
3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62 ed al D.P.R. 327/80, alla legge 28-3-1991 n° 112 e Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n°110 del 21-3-1996 e del Regolamento di Esecuzione D.M. 4-6-1993, n°248 nonché quelle previste da leggi speciali.

**Art. 366**

*Autorizzazione*

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11-6-1971, n°426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge 112/91.
2. E', inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, sentito il parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

**Art. 367**

*Aree destinate al commercio*

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 2, lett. a) e b) della legge 112/1991, deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'art.3 della stessa legge e all'art.3 dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale e, comunque, anche i seguenti requisiti:

- a. essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli animali esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
  - b. essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - c. avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - d. essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
  - e. essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;
  - f. essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli indicati nel presente Regolamento.
2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui al comma 3 dell'art. 3 della legge 112/91 L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate. In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competente Autorità di pubblica sicurezza.

### **Art. 368**

#### *Mezzi per la vendita*

1. I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
2. I mezzi utilizzati per la vendita ambulante, oltre che rispondere a quanto richiesto dall'art.2 dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n°110 del 21-3-1996, devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti:
  - a. presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;

- b. dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
  - c. presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
  - d. esistenza di un impianto di lavaggio con una scorta adeguata di acqua potabile;
  - e. esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti.
3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

### **Art. 369**

#### *Attività permesse nella vendita*

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt. 364 e 368.
3. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici dal contatto col pubblico.
4. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.
5. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crêpes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, würstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati.
6. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione

sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.

### **Art 370**

#### *Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste*

1. Lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane è subordinato alla concessione di una Autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.
2. L'autorizzazione é limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori
3. L'istanza di autorizzazione deve pervenire, in tempo utile, in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell'inizio dell'attività da parte dei competenti Servizi dell'AZIENDA U.S.L..
4. Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere dotati di servizio igienico o dovrà essere, comunque, precisata la disponibilità del servizio igienico del personale addetto; devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
5. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica.
6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
7. I tavoli devono avere superficie lavabile e si devono utilizzare stoviglie monouso.
8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

### **Art. 371**

#### *Requisiti dei chioschi*

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e di contenitori per la raccolta dei rifiuti

- solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.
3. Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere presente la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.
  4. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
  5. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
    - a. prodotti ortofrutticoli freschi;
    - b. bevande confezionate;
    - c. alimenti non deperibili confezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
    - d. gelati confezionati in involucri originali o gelati e granite prodotti in laboratori autorizzati;
    - e. alimenti di cui è consentita deroga per la vendita in forma itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente art. 369.
  6. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
  7. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile al laboratorio di produzione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n°283/62.

## CAPO VIII DISTRIBUTORI AUTOMATICI

### Art. 372

#### *Requisiti*

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

### Art. 373

#### *Autorizzazione all'installazione*

1. Per l'installazione dei distributori automatici cui all'art. 372 deve essere data comunicazione ai Sindaco e al responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L..
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
  - a. della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
  - b. della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;

- c. del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione rilasciata dal competente P.M.P..
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal D.M. 23-3-1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

#### **Art. 374**

##### *Misure di tutela igienica della distribuzione automatica*

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

#### **Art. 375**

##### *Sostanze distribuite: requisiti*

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
  - a. essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26-3-1980 n°327;
  - b. corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982 e D.Lgs 27-1-1992, n°109, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.



**Art. 376**

*Personale addetto al rifornimento: Requisiti*

1. Il personale che effettua il rifornimento dai distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art 37 del D.P.R. 327/80.

## CAPO IX

### IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

#### Art. 377

##### *Formaggio grattugiato*

1. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.
2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal D.P.R. 322/82 e successive integrazioni e modificazioni.

#### Art. 378

##### *Prodotti di pasticceria*

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
2. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratori di pasticceria.
3. Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art. 364, nonché dal D.P.R. 327/80.
4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4°C.
6. Fatte salve le disposizioni contenute nell'art. 64 e seguenti del D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono comunque possedere i seguenti requisiti:
  - a. locali o settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime; la preparazione; la cottura; la vendita;
  - b. attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

**Art. 379**

*Gelati*

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.
2. E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.
3. La preparazione delle miscele e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato in un settore separato dal vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma, di inquinamento.
5. E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento tecnico di risanamento quale la pastorizzazione.
6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18° C in banchi frigoriferi.
8. 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 0° C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso.
  - c. distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.
9. 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.
10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 364

11. La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzata a norma del precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti la dichiarazione obbligatorie per legge.
12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art. 368, devono:
  - a. avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
  - b. essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

### **Art. 380**

#### *Prodotti ortofrutticoli e funghi*

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.
2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con inflorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
3. La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
4. E' vietata la vendita di:
  - a. frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
  - b. frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modeste 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, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.
5. I prodotti ortofrutticoli devono essere posti in vendita secondo quanto stabilito dalle seguenti normative: D.Lgs 57 del 01.02.2000, D.M. PAF del 28.12.2001, D.M. PAF 17.07.2002, Reg. Com. Europea n.2002/96 del 28.10.1996, Reg. Com. Europea 2699/2000 del 04.12.2000, Reg. Com. Europea n.1148/2001 del 12.06.2001;
6. I recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.
7. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

8. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L., è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.
9. La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi nel rispetto di quanto previsto nella normativa di riferimento: R.D. 3-8-1890 n°7045, D.M. 24-8-1982, Legge 5-4-1985 n°126, Legge 23-8-1993 n°352, D.P.R. 14-7-1995 n°376.

### **Art. 381**

#### *Prodotti surgelati*

1. La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27-1-1968 n. 32, al D.M. 15-6-1971, al D.M. Sanità 1-4-1988 n. 178, al D.Lgs 27-1-1992 n°110, al D.M. 4-6-1993 n°248, alla Legge 22-2-1994 n°146, al D.M. 25-9-1995 n°493, al D.M. 23-10-1995 (G.U. 18-12-95 n°294) e successive modificazioni ed integrazioni.
2. La vendita di prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie ed i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni da parte dei Servizi di Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

### **Art. 382**

#### *Alimenti sfusi*

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al 5° comma del precedente art. 359.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura

- e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scoparti, distinti per classi merceologiche.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
  6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivo adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
  7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 13 del D.P.R. 322/1980.

### **Art. 383**

#### *Protezione dei generi alimentari*

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.
2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso, sollevati di almeno 30 cm.
3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni è effettuata dai competente Servizi di Igiene Pubblica.
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze, o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

### **Art. 384**

#### *Vendita promiscua*

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

### **Art. 385**

*Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari*

1. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
2. Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni insudiciamento.
3. Per i prodotti venduti sfusi, la chiusura dell'involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrezzi meccanici.
4. Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari di cui all'art.64 e segg. del D.P.R. 327/80, nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia e del D.Lgs. 16-2-1993 n°77.
5. Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nel D.M. 18-1-1991, n. 90 (Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 67 del 20-3-1991) e nel D.Lgs. 25-1-1992 n°108.

**Art. 386***Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari*

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel D.M. 31-3-1965 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le prescrizioni contenute negli artt. 58 e seguenti del D.P.R. 327/80 e del D.Lgs 25-1-1992 n°107 e D.M. 27-2-1997 n°209.
2. Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui agli artt.5, 6, 7, 9 della legge 283/62 e successive modifiche di cui alla legge 441/63.
3. L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande nonché delle carte di imballaggio delle materie stesse è disciplinato dal D.M. 22-12-1967 e successive modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell'art. 1 della legge 441/63 e dell'art. 54 e seguenti del D.P.R. 327/80.

**Art. 387***Residui degli antiparassitari*

1. I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all'alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza di cui all'ordinanza del Ministro della Sanità 18-7-1990 (suppl. n°57 G.U. serie generale n. 202 del 30-8-1990).

**Art 388**

*Utensili e recipienti*

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art. 11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal DPR 23-8-1982, n. 777 e dall'art. 68 del D.P.R. 327/80.
2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.
3. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 18-1-1991, n. 90.

**Art. 389**

*Cariche microbiche*

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'art. 69 dei D.P.R. 327/80, e dalla conseguente O.M. dell'11-10-1978 e successive modifiche ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.





**CAPO X**  
**NORME RELATIVE AGLI ADDETTI**

**Art. 390**

*Libretto di idoneità sanitaria*

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art.14 della legge 283/62 e dagli artt. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.
2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt. 38 e 39 del D.P.R. 327/80.
3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art. 37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. a cui spetta le prescrizioni degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione, delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84.
4. E' fatto obbligo al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

**Art. 391**

*Igiene degli addetti*

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento, si applicano le disposizioni contenute nell'art. 42 del D.P.R. 327/80 e nel capo VIII del D.Lgs 26-5-1997 n°155.
2. Le disposizioni in merito all'abbigliamento di cui al comma 1 e 2 dell'art.42 del D.P.R. n°327/80 possono non applicarsi al personale addetto alla sola somministrazione o vendita (baristi, camerieri, commessi).

**CAPO XI**  
**ACQUE MINERALI E GASSATE**

**Art. 392**

*Acque minerali*

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.Lgs. 25-1-1992, n. 105, con D.M. Sanità 12-11-1992 n. 542 e D.M. Sanità 13-1-1993 (G.U. n. 14 del 19-1-1993).
2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14-1-1972, n. 2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

**Art. 393**

*Acque gassate*

1. Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19-5-1958, n. 719 e successive modifiche ed integrazioni, D.Lgs. n.31 del 02.02.2001 e dalla nota del Ministero della Salute n.IX/4004/18.10/100 del 20.01.2003.

## CAPO XII ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

### Art. 394

#### *Locali di produzione e lavorazione di carni fresche: Requisiti*

1. Gli impianti di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento di carni fresche sono disciplinati dal D.Lgs 18-4-1994, n°286 e dal D.P.R. n°327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.
3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
4. L'AZIENDA U.S.L., avvalendosi dei Servizi Veterinari, assicura la gestione sanitaria degli impianti dei macelli pubblici; le attività di ispezione e vigilanza per tutti i locali, sia pubblici che privati, di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate, secondo le rispettive competenze, dai Servizi Veterinari e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L. che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
5. Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi Terzi consentiti si fa riferimento all'allegato 1 della legge 29-11-1971 n°1073, al D.P.R. 10-9-1991 n. 312, D.Legisl. 30-12-1992 n. 537 e successive modifiche; per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8-6-1982, n. 503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10-8-1972, n. 967 e al D.P.R. 30-12-92 n°559, D.Lgs n.28 del 30.01.1993 e D.Lgs n.29 del 03.02.1993.
6. Ad integrazione di quanto indicato all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene dei lavoro, gli impianti di macellazione, ad esclusione dei casi su elencati, devono rispondere ai requisiti ed alle procedure previste dal D.Lgs n°286/94.
7. I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art. 29 del D.P.R. 327/80 e dal D. Legisl. 30-12-1992 n. 531.
8. Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia nonché il D.Lgs 14-12-1992 n°508.

### Art. 395

#### *Locali di lavorazione dei prodotti ittici*

1. I locali di lavorazione di prodotti ittici devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs n°530/92, dal D.Lgs n°531/92 e successive modificazioni ed integrazioni nonché rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico, di smaltimento dei liquami e rifiuti.

### Art. 396

#### *Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale*

1. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, nonché di prodotti ittici freschi e congelati devono possedere i requisiti previsti dall'art. 30 del D.P.R. 327/80, dal D.Lgs n°286/94, dal D.Lgs n°530/92 e dal D.Lgs n°531/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

### Art. 397

#### *Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici*

1. I locali di spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenze di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.
2. I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:
  - a. acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
  - b. almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
  - c. un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico. Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che devono essere raccolte ovvero convogliate in rete fognante;
  - d. un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
  - e. la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia, lavata e disinfettata giornalmente.

3. Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita, si fa riferimento all'art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 31 del D.P.R. 327/80 ed ai requisiti generali previsti dal D.Lgs n°155/97.
4. I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati all'art. 12 del D.P.R. 867/72 e successive modificazioni ed integrazioni.
5. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14-2-1984.
6. La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.
7. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3-2-1971 e successive modifiche.

### **Art. 398**

#### *Prodotti alimentari a base di carne*

1. La lavorazione, il confezionamento dei prodotti alimentari a base di carne a carattere industriale sono disciplinati dalle leggi 283/62, 441/63 e dal D.P.R. 327/80 e dal D. Legisl. 30-12-1992 n. 537, dal D.Lgs n°155/97 nonché dalle leggi speciali vigenti in materia.
2. La lavorazione e manipolazione di prodotti carnei e di prodotti misti di origine animale e vegetale, in laboratori anche annessi agli spacci di vendita di prodotti di origine animale, sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole dei Servizi Veterinari e, nel caso di alimenti misti, anche del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. .
3. Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.
4. L'eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni di impianti per la cottura, compresi gli arrosti-pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire in ambienti diversi da quelli destinati alla vendita ed alla conservazione di carni fresche.

**Art. 399**

*Molluschi eduli lamellibranchi*

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D. Legisl. 30-12-1992 n.530 e successive modificazione, integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. , nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, degli organi preposti alle relative attività di controllo.

**Art. 400**

*Elicicoltura*

1. L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale su parere dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. .
2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.
3. E' vietato, nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.
4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.
5. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dal settimo comma del precedente art. 380.

**Art. 401**

*Norma di rinvio*

1. Per quanto non previsto dal presente Capo sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria, con particolare riferimento alla legge regionale 22-8-1989, n.13.
2. Tutta l'attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dai Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L..
3. Sono, altresì, fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in materia di igiene degli ambienti, ai fini del rilascio del parere di

agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione, per le strutture che ne sono sottoposte, dell'art. 216 del T.U.LL.SS. 27-7-1934, n.1265.

4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.



**CAPO XIII**  
**ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA,**  
**TATUAGGIO E PIERCING**

*Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art.344)
- Legge 14 febbraio 1963, n. 161 e successive modificazioni, Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere e affini
- Legge 11 ottobre 1986, n. 713, Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita di cosmetici, e successive modificazioni
- Legge 4 gennaio 1990, n. 1, Disciplina dell'attività di estetista
- Circolare Regione Puglia Ass. Sanità n.24/15964/412/4 del 30.07.1992 Tinture per capelli;
- Circolare della Regione Puglia Ass. sanità n.24/30142/412/4 del 02.10.1987 Attività di medicina estetica e di estetica artigianale
- Circolare della Regione Puglia Ass. Sanità n.24/27292/116/15 del 12.11.1998 Attività di Tatuaggio e Piercing

**Art. 402**

*Norme di riferimento*

1. Rientrano nella presente disciplina, oltre alle attività di barbiere, parrucchiere ed estetista, i mestieri di truccatore, estetista visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale e simili.
2. Sono inoltre comprese nella disciplina, anche per quanto riguarda il regime autorizzatorio, le attività di ricostruzione e modellatura unghie e le attività di tatuaggio e piercing.

**Art. 403**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare:
  - a. del rilascio dell'autorizzazione amministrativa nei casi di avvio dell'attività, modifiche dei locali e/o delle attrezzature, trasferimento di sede, subingresso in esercizio;
  - b. della vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 404**

*Competenze dell'Azienda USL*

2. L'Azienda USL esercita le seguenti funzioni:
  - a. pareri istruttori al Comune finalizzati all'adozione degli atti autorizzativi;
  - b. vigilanza tecnica sanitaria con proposta di eventuali provvedimenti amministrativi.

**Art. 405**

*Requisiti igienici*

1. I requisiti igienici dei locali, compresa la dimensione delle superfici, e i requisiti igienici per la gestione operativa sono previsti dal Regolamento comunale che disciplina le specifiche attività di barbiere, parrucchiere, attività estetica in forma semplice, attività estetica in forma complessa. I requisiti igienici sono finalizzati alla sicurezza e alla tutela della salute degli addetti e degli utenti.

2. Nelle strutture di cure estetiche è ammessa la presenza di una stanza adibita ad ambulatorio, il quale, in quanto operante in esercizio aperto al pubblico, è soggetto all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 55 del presente Regolamento.
3. Le tinture e i cosmetici utilizzati sono rispondenti a quanto previsto dalla Legge n. 713/1986.
4. Nelle attività di estetica non è consentito l'uso di apparecchiature elettromedicali, ma esclusivamente di quelle elettromeccaniche elencate nell'Allegato alla Legge n. 1/1990; per queste ultime, le caratteristiche tecnico-dinamiche, i meccanismi di regolazione, le modalità di esercizio e di applicazione, le cautele d'uso sono previste dalle norme statali. L'impianto elettrico è realizzato secondo le norme CEI aggiornate.
5. Ai fini della prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, si applicano le norme specifiche del presente Regolamento. Per quanto riguarda in particolare la prevenzione delle malattie infettive nelle attività di tatuaggio e piercing, sono osservate le disposizioni richiamate all'art. 21 del presente Regolamento.

**Art. 406**  
*Vigilanza*

1. Sono oggetto della vigilanza igienico sanitaria :
  - a. l'osservanza delle autorizzazioni e dei provvedimenti amministrativi comunali adottati a tutela della sicurezza e della salute degli addetti e degli utenti;
  - b. i requisiti strutturali, impiantistici, delle attrezzature e delle suppellettili fissati dalle vigenti norme e dai regolamenti comunali;
  - c. i procedimenti funzionali di rilevanza igienica e i prodotti usati;
  - d. la qualificazione professionale del personale addetto.
2. Qualora si riscontri la inosservanza delle norme, l'organo di vigilanza propone al Comune i provvedimenti amministrativi ritenuti adeguati.
3. Nei casi di inosservanza delle prescrizioni ordinate dal Comune per ragioni di igiene e sicurezza o allorché si riscontrino carenze strutturali, impiantistiche e funzionali che possano, a giudizio dell'Azienda USL, comportare rischi per la salute e la sicurezza degli addetti e degli utenti, il Comune ha facoltà, anche a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, di procedere alla sospensione dell'autorizzazione fino al superamento delle carenze riscontrate.
4. Nei casi di reiterata violazione delle norme o di sopravvenuta impossibilità ad assicurare i requisiti strutturali, impiantistici e funzionali previsti dalle norme, il Comune procede alla revoca dell'autorizzazione.

**Art. 407**  
*Sanzioni*

1. Per la mancanza dei requisiti professionali o dell'autorizzazione a esercitare l'attività di estetista, si applicano le sanzioni amministrative previste dall'art. 12 della Legge n. 1/1990.
2. L'accertamento delle suddette infrazioni e l'applicazione delle relative sanzioni amministrative sono di competenza del Comune che può avvalersi dell'ASL.
3. Per le restanti infrazioni alle norme regolamentari anche del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

### **Art. 408**

#### *Barbieri e parrucchieri*

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14-2-1963, n. 161, modificata con legge 23-12-1970, n. 1142 e del regolamento comunale specifico quando in vigore.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L., il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
4. I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:
  - a. una superficie di almeno mq. 5 per ogni posto di lavoro con un minimo, di mq 15 per il primo posto;
  - b. pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
  - c. lavabi fissi con acqua corrente potabile;
  - d. arredamento di facile pulizia;
  - e. dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;Inoltre devono essere disponibili:
  - f. l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione;
  - g. sono da preferire oggetti monouso;
  - h. appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti;

- i. Armadietti per i lavoratori per gli indumenti da lavoro.
5. I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80. Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.
  6. Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, che dovrà essere rinnovato annualmente. Durante il lavoro deve indossare una sopravveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

#### **Art. 409**

##### *Estetisti*

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4-1-1990, n. 1 (Gazz. Uff. Serie Generale n. 4 del 5-1-1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.
4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4-1-1990, n. 1.
5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

#### **Art. 410**

##### *Tatuaggi*

1. L'attività di tatuaggio permanente della persona deve essere autorizzata dal Sindaco su istruttoria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
2. Le attività di cui al 1° comma non possono essere praticate in forma itinerante o di posteggio ma bensì presso idonei locali e con attrezzature conformi ai requisiti di igiene e sicurezza sotto la vigilanza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del

Dipartimento di Prevenzione anche in funzione del rispetto delle misure di profilassi delle malattie infettive.

3. E' fatto obbligo di utilizzare strumenti monouso ed è vietato sottoporre alla pratica del tatuaggio i soggetti di minore età.

**CAPO XIV  
PALESTRE**

*Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art344)
- DM 18 dicembre 1975, Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia e urbanistica da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica
- DM 18 marzo 1996, Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi.

**Art. 411**

*Ambito di applicazione*

1. Le palèstre che costituiscono impianto sportivo aperto al pubblico (con spettatori) o sono parte integrante di impianto sportivo aperto al pubblico e le palestre scolastiche sono disciplinate dalla vigente normativa statale.
2. Le palestre che sono parti integranti di strutture sanitarie presentano i requisiti fissati dalle norme regionali in materia di strutture sanitarie riabilitative.
3. Le palestre per le attività fisiche ricreative e sportive, non aperte al pubblico di spettatori, presentano i requisiti strutturali generali previsti dal Regolamento Edilizio vigente e i requisiti specifici di cui al presente Regolamento.

**Art. 412**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita la vigilanza sotto l'aspetto tecnico edilizio.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni in materia di igiene e sicurezza, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 413**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL, esercita la vigilanza proponendo al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi che si rendessero necessari a tutela della salute e della sicurezza degli utenti e degli addetti.

**Art. 414**

*Requisiti igienico sanitari*

1. Le palestre per attività fisiche non agonistiche dispongono dei seguenti locali:
  - a. un locale per attività fisiche e sportive con altezza interna utile di m 3 e superficie minima pari a mq 10 incrementata di mq 4 per ogni utente contemporaneo superiore al primo, oppure con altezza interna utile non inferiore a m 2,70 e cubatura minima di mc 30 incrementata di mc 12 per ogni utente contemporaneo superiore al primo; la ventilazione deve assicurare un ricambio non inferiore a 30 mc/aria/persona/ora;
  - b. possibili box, oltre al vano palestra, di superficie non inferiore a mq 6, con separazioni di altezza non inferiore a m 2,20;



- c. spogliatoio per utenti, distinto per sesso e comunicante con servizi igienici e docce, di superficie non inferiore a mq 6 e comunque che assicurino mq 1,20 per ogni utilizzatore contemporaneo;
  - d. servizi igienici per utenti, distinti per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, in numero di 1 ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della palestra o sul numero di posti-attrezzature previste, e comunque di numero non inferiore a due;
  - e. docce per utenti, distinte per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, nel numero di 1 ogni 5 utenti;
  - f. almeno un servizio igienico e una doccia per il personale addetto, comunicanti con vano spogliatoio – antilatrina – antidoccia; due servizi igienici e due docce distinti per sesso qualora sia previsto personale dei due sessi;
  - g. vano deposito attrezzature sportive, comunicante con il locale palestra;
  - h. possibile ambulatorio, soggetto all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 55 del presente Regolamento;
  - i. possibile locale amministrativo con le caratteristiche strutturali di ufficio previste dal Regolamento Edilizio vigente.
  - j. tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciata dall'ISEF.
  - k. qualunque altro intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
  - l. tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni in materia di barriere architettoniche nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.
2. Per le strutture sanitarie riabilitative, di superficie complessiva non inferiore a mq 100, la palestra ha una superficie minima pari a mq 45 per il trattamento contemporaneo di 6 pazienti, con incremento di mq 5 per ogni ulteriore paziente contemporaneamente trattato.
  3. Sono ammesse deroghe per strutture nel centro storico, previo parere ASL

**Art. 415**

*Vigilanza*

1. Costituiscono oggetto di vigilanza da parte degli organi preposti:
  - a. la osservanza degli atti prescrittivi e ordinatori comunali;
  - b. i requisiti strutturali, impiantistici e delle attrezzature previsti dalle norme e dai regolamenti comunali;
  - c. i requisiti gestionali connessi all'igiene e alla sicurezza degli utenti e degli addetti.
2. Qualora si riscontrino carenze strutturali, impiantistiche e gestionali rispetto alle vigenti norme e a quelle del presente Regolamento, il Comune, a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, adotta i conseguenti atti prescrittivi e ordinatori.

**Art. 416**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni amministrative previste dalle norme speciali vigenti, la violazione delle norme, comprese quelle del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali, comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## **CAPO XV PISCINE**

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie
- DM 18 marzo 1996, Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi
- Atto d'intesa tra Stato e Regioni 11 luglio 1991, relativo agli aspetti igienico sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio.
- Impianto elettrico realizzato secondo la normativa C.E.I. 64-8/7 : 1998-01
- Normative previste per la prevenzione incendi

### **Art. 417**

#### *Norme di riferimento*

1. La presente disciplina è riferita alle piscine e ai parchi acquatici (impianti per la balneazione in bacini artificiali) aperti al pubblico.

### **Art. 418**

#### *Competenze del Comune*

1. Sono attribuite al Comune le seguenti competenze:
  - a. rilascio dell'autorizzazione sanitaria;
  - b. rilascio dell'autorizzazione sanitaria all'ambulatorio eventualmente presente, ai sensi dell'art. 55 del presente Regolamento, compresa nell'autorizzazione sanitaria generale dell'impianto;
  - c. vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni di carattere igienico sanitario, il Comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

**Art. 419**

*Competenze dell'Azienda USL e dell'ARPA*

1. L'Azienda USL esprime al Comune i pareri istruttori al rilascio dell'autorizzazione sanitaria, avvalendosi dell'ARPA per gli accertamenti analitici.
2. L'Azienda USL e ARPA esercitano la vigilanza igienico sanitaria sugli impianti e sull'ambiente, secondo le rispettive competenze, formulando proposte al Comune per l'adozione di provvedimenti amministrativi.

**Art. 420**

*Vigilanza*

1. La vigilanza tecnica da parte degli organi preposti si esercita nei riguardi:
  - a. della osservanza delle autorizzazioni comunali;
  - b. dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal D.M. Sanità 11.7.1991, con particolare riferimento a quelli igienico ambientali di cui all'allegato 4 del suddetto decreto e dalle presenti norme regolamentari;
  - c. dell'attuazione degli atti prescrittivi e ordinativi adottati dal Comune a seguito del riscontro di irregolarità e inadempienze.
2. Qualora le piscine aperte al pubblico siano ubicate in locali interni alle costruzioni, è ammessa la loro ubicazione nei seminterrati delle nuove costruzioni e di quelle esistenti, alle condizioni previste dal Regolamento Edilizio vigente relativamente all'uso dei seminterrati; è esclusa la loro collocazione nei locali interrati.
3. Qualora si riscontrino negli impianti autorizzati carenze strutturali e funzionali rispetto alle norme e che possano costituire pregiudizio per la salute e la sicurezza degli utenti, il Comune ha facoltà di sospendere l'autorizzazione sanitaria per il tempo necessario al superamento delle carenze; nei casi di ripetuta inosservanza delle norme e prescrizioni, il Comune può revocare l'autorizzazione sanitaria.

**Art. 421**

*Adeguamento degli impianti esistenti*

1. Gli impianti natatori esistenti, si adeguano ai requisiti previsti dalle vigenti norme e richiedono al Comune l'autorizzazione sanitaria entro 12 mesi dall'adozione del presente Regolamento.

**Art. 422**  
*Sanzioni*

1. La inosservanza delle presenti norme regolamentari comporta la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie, fatte salve le sanzioni amministrative previste da norme speciali e penali.

**CAPO XVI**  
**STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE,**  
**EXTRA ALBERGHIERE E SIMILI**

- R. D. 24 maggio 1925, n. 1102, come modificato dal DPR 30 dicembre 1970, n. 1437, Approvazione del Regolamento per le migliorie igieniche negli alberghi
- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 16 giugno 1939 n. 1112, Estensione ai pubblici esercizi delle prescrizioni sanitarie esistenti per gli alberghi
- Legge 21 marzo 1958, n. 326, Disciplina dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale
- Legge 5 dicembre 1985, n. 730, Disciplina dell'agriturismo
- DM 5 luglio 1975, Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1986, relativamente all'altezza minima e ai requisiti igienico sanitari principali dei locali d'abitazione.
- R.R. n.1 del 06.06.1990 Apertura e funzionamento dei servizi residenziali e non residenziali per minori, determinazione degli standard relativi
- Legge Regionale n.49 del 31.08.1981 Interventi promozionali per la realizzazione ed il potenziamento dei servizi di assistenza sociale
- Circolare Regione Puglia Ass. Sanità n.24/18463/Pers.Ag del 10.07.1992 Strutture assistenziali in generale – Accertamenti, autorizzazioni ed interventi.

**Art. 423**

*Norme di riferimento*

1. Sono disciplinati dalla presente Sezione:
  - a. alberghi, motel, residenze turistico alberghiere, alberghi residenziali;
  - b. affittacamere;
  - c. strutture extralberghiere (ostelli per la gioventù, campeggi, villaggi turistici, case per ferie e appartamenti vacanze);
  - d. strutture di agriturismo;
  - e. attività ricettive a conduzione familiare (bed and breakfast);
  - f. soggiorni diurni per minori in centri estivi (campi solari).

**Art. 424**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune è titolare per il rilascio di:
  - a. autorizzazione sanitaria a:
    - 1) alberghi, motel, residenze turistiche alberghiere, alberghi residenziali;
    - 2) affittacamere;
  - b. autorizzazione amministrativa a:
    - 1) ostelli per la gioventù;
    - 2) campeggi e villaggi turistici;
    - 3) case per ferie e appartamenti vacanze;
    - 4) strutture di agriturismo;
    - 5) soggiorni diurni per minori in centri estivi (campi solari).
2. Le autorizzazioni sono richieste in occasione di apertura della struttura, di modifiche ai locali, agli impianti e attrezzature che incidono sui requisiti igienici strutturali e funzionali, di subingresso nell'attività con variazioni strutturali, di variazione della ricettività e di trasferimento di sede.
3. Il Comune riceve la denuncia d'inizio attività ricettiva a conduzione familiare (bed and breakfast).
4. Il Comune è titolare della vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
5. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 425**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. L'Azienda USL:

- a. esprime al Comune i pareri istruttori alle autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- b. esercita la vigilanza tecnica a supporto della vigilanza amministrativa del Comune, proponendo gli eventuali provvedimenti.

#### **Art. 426**

##### *Requisiti delle strutture ricettive*

1. I requisiti delle diverse strutture ricettive sono previsti dalle specifiche norme richiamate, oltre che dal Regolamento Edilizio per quanto riguarda i requisiti strutturali generali.

In particolare:

- a. per gli alberghi residenziali, si osservano i requisiti delle abitazioni come definiti dalla vigente normativa e dal vigente Regolamento Edilizio;
- b. per gli affittacamere, si osservano i requisiti delle abitazioni; qualora il gestore risieda nella stessa unità abitativa, i locali di soggiorno, cucina e camera/e da letto gli sono riservati e possono essere usati ai fini ricettivi solo i vani eccedenti; se risiede in altra unità abitativa, per la ricettività possono essere utilizzati tutti i vani, fino al numero massimo di sei, esclusi i vani soggiorno e cucina;
- c. per case e appartamenti vacanze, si osservano i requisiti delle abitazioni;
- d. per bed and breakfast, si osservano i requisiti delle abitazioni; il gestore è tenuto a risiedere nella medesima unità abitativa per cui deve disporre della cucina, soggiorno e camera/e da letto e sono utilizzabili ai fini ricettivi solo i vani eccedenti; il numero massimo di camere utilizzabili ai fini ricettivi è di 4 e con un massimo di 10 posti letto; qualora l'attività ricettiva impegni più di una stanza, l'unità abitativa deve disporre di almeno 2 servizi igienici.

#### **Art. 427**

##### *Alberghi e pensioni*

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24-5-1925, n.1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30-12-1970, n. 1437.
2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24-7-1977, n. 616, previo parere favorevole vincolante del Servizio



Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia

3. L'autorizzazione sanitaria ha validità triennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.
4. Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.
5. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre tre mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, da comunicare al Sindaco. Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata sempreché venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
6. 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 medesimo, le attrezzature ed il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30-4-1962 n°283 e dal D.P.R. 327/1980. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente o, comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, attestante la sana costituzione e l'esonazione da malattie contagios
7. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.
8. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contraiga una malattia infettiva o diffusiva, deve informare immediatamente il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato

- dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione
9. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
  10. Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24-5-1925, n. 1102 e successive modifiche.
  11. Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto e esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.
  12. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
  13. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56.

#### **Art. 428**

##### *Strutture ricettive extra alberghiere*

1. In attuazione della legge 17/05/1983 n°217, le strutture ricettive extra alberghiere sono disciplinate dalla L.R. n°12 del 2 Agosto 1993 (pubblicata sul BURP n°108 del 06/08/1993).
2. Sono definite strutture extra alberghiere:
  - Case per ferie
  - Ostelli per la gioventù
  - Esercizi affittacamere
  - Case appartamenti per vacanze
  - Alloggi agrituristici.

#### **Art. 429**

##### *Villaggi turistici*

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno o il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale.

2. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 3-10-1986, n. 29 (Suppl. al B.U.R. n. 156 del 18-10-1986).
3. Per la classificazione si applica la tabella allegata all'articolo unico della legge regionale 24-10-1986, n. 33.
4. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'AZIENDA U.S.L.. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.
5. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale.
6. Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio della Azienda USL di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio della autorizzazione.
7. E' comunque fatto obbligo alle Aziende USL di procedere sollecitamente ai necessari controlli.
8. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
  - a. alla normativa sull'approvvigionamento idrico;
  - b. alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
  - c. alla normativa sulla ricettività alberghiera;
  - d. alla normativa sugli alimenti e bevande;
  - e. alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
  - f. alla normativa antinfortunistica;
  - g. alla normativa sui pubblici spettacoli;
  - h. alla normativa in materia di barriere architettoniche;
  - i. alla normativa sulla balneazione, ove necessario;
  - j. all'osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento nel caso vengano svolte attività equestri o, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
  - k. all'osservanza di quanto prescritto dal presente Regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi.
9. E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.

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

- a. approvvigionamento idrico di almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo umano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
- b. sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma della legge 152/99 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento;
- c. sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore a temperatura mediamente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nella D.Lgs 22/97 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del regolamento comunale sui rifiuti. La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio è da intendersi valida sempreché compatibile con le norme urbanistiche vigenti;
- d. gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e. di infermeria di superficie non inferiore a mq. 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e, nel caso la struttura stessa disti più di km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorzarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
- f. di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

11. Per gli alloggi agrituristici si rimanda alla L.R. 22-5-1985 n°34.

**Art. 430**

*Campeggi*

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20-5-1979, n.35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3-10-1986, n.19 e nel relativo Regolamento 21-7-1980, n.1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3-10-1986, n. 29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24-10-1986, n. 33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L.. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di Controllo.
4. L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.

**Art. 431**

*Soggiorni di vacanza per minori*

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

**Art. 432**

*Abitazioni collettive*

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
  - a. dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - b. refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - c. cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
  - d. gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.
  - 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 infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in carriere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri e distinti per sesso;
  - h. locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.
2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.
3. In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20-5-1928 art.28, D.P.R. 10-6-1955, n.854 per la lotta contro le mosche ed altri antropodi vettori.
4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

**Art. 433**

*Vigilanza*

1. La vigilanza da parte degli organi preposti si esercita nei riguardi di:
  - a. osservanza delle autorizzazioni comunali ed eventuali prescrizioni;

- b. requisiti strutturali, impiantistici e di sicurezza;
  - c. rispetto dei limiti di ricettività fissati dalle autorizzazioni;
  - d. conduzione delle strutture in osservanza dei criteri igienico sanitari;
  - e. attività di cucina e di somministrazione alimenti; prevenzione delle malattie infettive e parassitarie, secondo le norme di cui al presente Regolamento.
2. Qualora si riscontrino carenze dei requisiti previsti dalle norme, l'organo di vigilanza propone al Comune i provvedimenti amministrativi efficaci al superamento delle carenze.
  3. Nei casi di inottemperanza alle prescrizioni con carenza dei requisiti igienici e di sicurezza, il Comune, anche a seguito di proposta dell'organo di vigilanza, ha facoltà di procedere alla sospensione delle autorizzazioni fino all'ottemperanza delle prescrizioni stesse e alla realizzazione dei requisiti carenti.
  4. Qualora si riscontri ripetuta inosservanza delle prescrizioni con persistenti carenze dei requisiti igienici e di sicurezza oppure ricorrano reiterate violazioni delle norme, il Comune revoca le autorizzazioni.

#### **Art. 434**

##### *Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali per le violazioni previste dal C.P. e le sanzioni amministrative previste dalle norme speciali, l'inosservanza delle norme, comprese quelle del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali, comportano la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## **CAPO XVII**

### **ALLOGGI TEMPORANEI**

#### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art344)

#### **Art. 435**

##### *Ambito di riferimento*

1. Si comprendono negli alloggi temporanei:
  - a. dormitori pubblici;
  - b. le aree e i fabbricati per abitazioni temporanee.

#### **Art. 436**

##### *Competenze del Comune*

1. Il Comune istituisce e gestisce (direttamente o indirettamente) i dormitori pubblici, le strutture di alloggio temporaneo per persone in situazione di emergenza, i campi nomadi di sosta e di transito e i campi di prima accoglienza.
2. Il Comune esercita la vigilanza sui requisiti di igiene e sicurezza sotto l'aspetto amministrativo.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA; a tal fine comunica alle stesse l'attivazione di alloggi temporanei.

#### **Art. 437**

##### *Competenze dell'Azienda USL e dell'ARPA*

1. L'Azienda USL e l'ARPA, secondo le rispettive competenze, forniscono al Comune parere obbligatorio istruttorio, in sede di progettazione, sotto l'aspetto igienico, della sicurezza e ambientale.
2. Esercitano inoltre la vigilanza a supporto di quella amministrativa comunale, proponendo gli eventuali provvedimenti ritenuti necessari alla tutela della salute e della sicurezza del personale addetto, degli utenti e della popolazione circostante, oltre che alla tutela dell'ambiente.



**Art. 438**

*Dormitori pubblici*

1. I dormitori pubblici, fatti salvi i requisiti strutturali generali fissati dal Regolamento Edilizio, si compongono dei seguenti locali:
  - a. vano dormitorio distinto per sesso, di superficie pari a mq 6 o con cubatura di mc 18 per ogni posto letto, per almeno 2 posti letto;
  - b. servizi igienici separati per sesso e completi di doccia: 1WC ogni 10 posti letto, 1 lavabo ogni 5 letti, 1 doccia ogni 15 letti;
  - c. un vano per il personale addetto, con i requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro;
  - d. un vano a uso ambulatorio (non esclusivo).

**Art. 439**

*Aree e strutture per abitazioni temporanee*

1. Si considerano a tal fine i ricoveri temporanei per personale dei cantieri e di prima accoglienza per persone in situazioni di emergenza e i campi nomadi.
2. Le aree interessate rispondono ai seguenti requisiti generali:
  - a. non essere confinanti con aree su cui insistono edifici scolastici ed educativi, edifici a uso sanitario e socio assistenziale, istituti di studio e ricerca, strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere;
  - b. dotazione di sistemi di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche;
  - c. allacciamento alla fognatura pubblica per gli scarichi reflui;
  - d. allacciamento idropotabile;
  - e. allacciamento elettrico;
  - f. contenitori di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi;
  - g. illuminazione esterna.
3. Le strutture per alloggio di personale dei cantieri e di persone in situazione di emergenza, rispondono ai seguenti requisiti:
  - a. essere costruite con materiali resistenti al fuoco e con adeguata capacità di coibentazione termica;
  - b. avere allacciamento idrico e fognario;
  - c. disporre di sistema di riscaldamento;
  - d. garantire la sicurezza impiantistica;
  - e. disporre di pavimenti resistenti, lavabili e impermeabili;
  - f. avere altezza utile interna non inferiore a m 2,40;
  - g. disporre di illuminazione e ventilazione naturali;
  - h. assicurare uno spazio abitabile pari a mq 8 per persona, escluso il servizio igienico;

- i. disporre di servizio igienico con doccia ogni 4 persone;
  - j. disporre di spazio per cottura cibi.
4. I campi nomadi e di prima accoglienza sono previsti in aree organizzate con spazio per sosta automezzi, percorsi interni veicolari e pedonali, fabbricato servizi. I campi sosta per nomadi comprendono un massimo di 16 piazzole, ciascuna con superficie minima di mq 120 al netto dei servizi; l'area, dotata delle opere di urbanizzazione secondaria, è recintata e dispone di contenitori per rifiuti urbani e telefono pubblico. Sono inoltre previste aree di transito con un massimo di 10 piazzole, di superficie minima uguale a quella delle aree di sosta, per la permanenza temporanea al massimo di 48 ore, salvo i casi di ricovero ospedaliero di un componente il nucleo familiare o con accertate ragioni di forza maggiore. Il fabbricato servizi comprende:
- a. spazio cucina comune;
  - b. spazio consumo alimenti;
  - c. blocco servizi igienici completi di doccia e lavabi: 1 servizio igienico ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, 1 doccia ogni 15 persone;
  - d. spazio lavaggio biancheria con un lavello ogni 10 persone.

**Art. 440**

*Vigilanza*

1. La vigilanza da parte degli organi preposti alla tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente, si esercita nei riguardi:
- a. del mantenimento dei requisiti previsti;
  - b. della gestione complessiva che deve assicurare la tutela della salute e della sicurezza degli utenti e della popolazione circostante, oltre che dell'ambiente;
  - c. delle malattie infettive e parassitarie, per la prevenzione e il controllo delle quali vanno osservate le norme del presente Regolamento e i protocolli da concertare tra Comune e Azienda USL.

**Art. 441**

*Sanzioni*

1. La violazione delle norme speciali e di quelle del presente Regolamento, sono sanzionate amministrativamente ai sensi dell'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**Art. 442**

*Abitazioni collettive*

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
  - a. dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - b. refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - c. cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
  - d. gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.
  - 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 infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in carriere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri e distinti per sesso;
  - h. locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.
2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.
3. In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20-5-1928 art.28, D.P.R. 10-6-1955, n.854 per la lotta contro le mosche ed altri antropodi vettori.
4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

**Art. 443**

*Dormitori pubblici*

1. I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
  - a. le pareti investite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;

- b. i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq. 6 di superficie e mc. 18 per posto letto;
  - c. un servizio igienico almeno per ogni 6 letti;
  - d. un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
  - e. allacciamento alla rete idrica urbana ed avere un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo, in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.
2. Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole d'igiene.
  3. Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.
  4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

## CAPO XVIII

### STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

#### Art. 444

#### *Locali di pubblico spettacolo*

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoio, deve essere preceduta da un antilatrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicaps secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,7 al secondo.
8. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:
  - a. *d'estate*: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno - umidità relativa compresa tra il 40-50%;
  - b. *d'inverno*: temperatura interna tra 18-20 gradi C - umidità relativa compresa tra il 40-60%.
9. Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.
10. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta «vietato fumare». in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione

- ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11-11-1975, n. 584.
11. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche del D.M. 19-8-1996 (G.U. 12-9-96 n°214 S.O.), nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile.
  12. Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.
  13. I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto  $\frac{3}{4}$  del diametro trasversale dello schermo.
  14. 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.
  15. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.
  16. 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 corridoi e gradini debbono risultare permanentemente accese e devono essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).
  17. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.
  18. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

**Art. 445**

*Impianti sportivi all'aperto e chiusi*

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.
3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di m. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzata secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dal precedente, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10-9-1986 (G.U. n. 215 del 16-9-1986) e nel D.M. 18-3-1996 (g.u. 11/4/96 n°85 S.O.).

**Art. 446**

*Circoli ricreativi e culturali*

1. I Circoli ricreativi e culturali devono essere autorizzati dal Sindaco sentito il parere del SISP del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL.
2. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
3. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
4. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.
5. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
6. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità Comunale

previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della competente AZIENDA U.S.L..

**Art. 447**

*Arene estive*

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. 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.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono 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.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. 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.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 444 commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art.444 del presente Regolamento.

**Art.448**

*Parchi giochi*

1. I parchi giochi, sia pubblici che privati, con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati lontani da fonti di inquinamento.
2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie di traffico.



4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L.
6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale.
7. Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto previste, le prescrizioni della Commissione di Vigilanza statale e regionale.

#### **Art. 449**

##### *Stabilimenti balneari*

1. L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L.. Tale autorizzazione deve essere rinnovata annualmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Stabilito che, per ogni persona, un uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq. 3, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
3. Il numero massimo delle cabine non può essere inferiore ad 1/6 del numero delle utenze massime ammissibili, fermo restando che il numero di utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità.
4. Le cabine, in qualsiasi materiali realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,10 e una superficie minima di mq. 2,50 . Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione : un sedile, un appendiabiti, uno specchio, un cestino porta rifiuti.
5. La pavimentazione delle cabine deve essere facilmente lavabile per una corretta pulizia. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.
6. Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e larghezza minima di m. 1.
7. Il numero di W.C., devono essere distinti per sesso e provvisti di adeguati spazi antibagno dove devo essere installati adeguati lavelli con almeno un punto di

- erogazione ogni 5 servizi. Il numero dei W.C. deve essere in ragione di uno ogni 30 persone.
8. Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti in numero e capacità sufficienti, lavabili, tali da evitare il gocciolamento nonché la presenza di insetti.
  9. Gli stabilimenti devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili con cernitura manuale o meccanica della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
  10. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previsti dalla normativa vigente per le piscine.
  11. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella legge 283/1962 e nella 441/1963, nonché nel Regolamento DPR n°327/1980 e quanto contenuto nel presente Regolamento.
  12. Si devono, comunque, osservare le norme materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto .
  13. Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.

#### **Art. 450**

##### *Porti turistici*

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
  - a. n°10 docce;
  - b. n°10 WC (separati per sesso);
  - c. n°20 lavandini;
  - d. n°10 lavapiedi;
  - e. n°10 lavelli per stoviglie,
  - f. n°10 vasche per bucato;
  - g. n°10 bidoni per rifiuti solidi;
  - h. n°10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;

- i. n°2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) e f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
3. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2, o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdrucchiolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
4. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.
5. E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
6. E' fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
7. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
8. I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
9. Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

## **CAPO XIX AUTOSCUOLE**

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art344)
- D. Lgs. 30 aprile 1992, n. 285 e successive modificazioni, Nuovo codice della strada
- DPR 16 dicembre 1992, n. 495, Regolamento di esecuzione del nuovo codice della strada

### **Art. 451**

#### *Locali delle autoscuole*

1. L'autoscuola è composta da almeno i seguenti locali:
  - a. ufficio di segreteria, con ingresso autonomo rispetto ai restanti locali, di superficie non inferiore a mq 10;
  - b. aula di superficie non inferiore a mq 25 e comunque tale che per ogni allievo siano disponibili almeno mq 1,50; l'aula deve essere strutturalmente separata dagli altri locali;
  - c. almeno un servizio igienico per il personale addetto e per gli allievi, con accesso non dall'aula.
2. L'autoscuola può comprendere un ambulatorio per visite mediche limitatamente al rilascio delle certificazioni di idoneità alla patente di guida, purché dotato di idonea attrezzatura e di almeno un ulteriore servizio igienico.
3. L'ambulatorio, è soggetto all'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo del presente Regolamento e ha i requisiti previsti dalle norme regionali per le strutture sanitarie soggette ad autorizzazione.
4. L'autoscuola può svolgere anche attività di agenzia di pratiche automobilistiche, purché non impieghi per tale attività il locale destinato ad aula.

### **Art. 452**

#### *Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni previste dalle leggi speciali, nei casi di violazione delle norme, comprese quelle del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali, si applica la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## CAPO XX AUTORIMESSE PUBBLICHE

### Riferimenti legislativi

- RD 18 giugno 1931, n. 773, Testo Unico delle leggi di Pubblica Sicurezza
- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- RD 6 maggio 1940, n. 635, Approvazione del Regolamento per l'esecuzione del testo unico 18 giugno 1931, n. 773 delle leggi di pubblica sicurezza
- D. Lgs. 30 aprile 1992, n. 285 e successive modificazioni, Nuovo codice della strada
- DPR 28 maggio 2001, n. 311, Regolamento per la semplificazione dei provvedimenti relativi ad autorizzazione e per lo svolgimento di attività disciplinate dal testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, nonché al riconoscimento della qualifica di agente di pubblica sicurezza (numeri 77, 78 e 108, allegato 1 della Legge n. 59 del 1997 e numeri 18, 19, 20 e 35 allegato 1 della legge n. 50 del 1999).
- DM 1 febbraio 1986, Norme di sicurezza antincendio per la costruzione e l'esercizio di autorimesse e simili

**Art. 453**

**Competenze del Comune**

1. Rientrano nelle competenze del Comune:
  - a. il rilascio dell'autorizzazione amministrativa riferita alle tre seguenti attività:
    - 1) autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata in struttura;
    - 2) autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata a cielo aperto;
    - 3) autorimessa temporanea legata ad altre attività collocata a cielo aperto.
  - b. la vigilanza sull'osservanza delle norme.
2. Per la voltura della licenza per autorimessa pubblica, il richiedente deve dimostrare il possesso dei soli requisiti soggettivi. La permanenza del rispetto dei requisiti oggettivi dei locali richiesti dalla normativa vigente può essere oggetto di controlli a campione da parte del Comune.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL relativamente agli aspetti igienico sanitari di cui al presente Regolamento e relativamente alle sole autorimesse di cui al comma 1, lettera a), punto 1.

**Art. 454**

*Competenze dell'Azienda USL*

1. Rientrano nelle competenze dell'Azienda USL:
  - a. il rilascio al Comune dei pareri istruttori all'autorizzazione amministrativa, limitatamente ai requisiti definiti dal presente Regolamento e al caso di autorimessa o noleggio senza conducente definitiva collocata in struttura;
  - b. la vigilanza e la proposta al Comune di provvedimenti amministrativi a tutela della salute e della sicurezza della popolazione circostante, degli addetti e degli utenti.

**Art. 455**

*Requisiti di igiene e sicurezza*

1. Oltre alle norme generali di sicurezza e antincendio previste dal D.M. 1.2.1986, le autorimesse pubbliche soddisfano i requisiti di seguito indicati:

a. autorimesse pubbliche fuori terra:

- 1) altezza interna dei piani non inferiore a m 2,40 con minimo di m 2 sotto trave;
- 2) altezza minima interna di vani con permanenza di personale m 3 e m 2,40 per i servizi igienici; tutti i locali con permanenza di personale hanno i requisiti di igiene e sicurezza del lavoro di cui al presente regolamento;
- 3) eventuali locali accessori soddisfano i requisiti previsti per i diversi usi cui sono destinati;
- 4) pavimentazione con materiale anti-sdrucchiolo e impermeabile;
- 5) pavimentazione con pendenza sufficiente ad assicurare il convogliamento delle acque in pilette sifonate di raccolta, collegate alla rete fognaria;
- 6) aperture di ventilazione naturale con superficie non inferiore a 1/25 della superficie in pianta del compartimento;
- 7) finestre e lucernai di autorimesse prospicienti cortili interni e spazi pubblici di sosta, previsti in modo da evitare fuoriuscita di gas di scarico e comunque di esalazioni moleste o nocive;
- 8) mancanza di barriere architettoniche;
- 9) concentrazioni interne degli inquinanti, negli spazi sosta automezzi, entro i seguenti limiti:
  - 9.1) ossido di carbonio: 55 mg/mc (istantaneo) corrispondenti a 50 ppm;
  - 9.2) idrocarburi non metanici: 160 microgrammi/mc per esposizione massima di 3 ore;
  - 9.3) piombo: 0,1 milligrammi/mc per esposizione massima di 8 ore;

b. autorimesse pubbliche interrato:

- 1) esclusione di vani oltre il sesto piano interrato;
- 2) mancanza di barriere architettoniche;
- 3) ventilazione naturale indipendente per ciascun piano, realizzata con aperture permanenti prive di serramenti ricavate anche in intercapedini a cielo aperto, con esclusione dei camini;
- 4) indipendenza della ventilazione naturale per piano, nel caso di più piani interrati, realizzata mediante sezionamento verticale della intercapedine;
- 5) distribuzione di norma uniforme delle aperture di ventilazione naturale, con distanza tra l'una e l'altra non superiore a m 40 e con riscontro d'aria;
- 6) nel caso di unico primo piano interrato e con capacità massima di parcheggio di 125 autoveicoli, è sufficiente una superficie delle aperture per ventilazione naturale non inferiore a 1/12 della

superficie in pianta del compartimento, senza integrazione di ventilazione meccanica;

7) in tutti gli altri casi, la ventilazione naturale è assicurata da una superficie delle aperture di aerazione non inferiore a 1/25 della superficie in pianta del compartimento, costantemente integrata da impianto di sola estrazione meccanica fino alla capacità di 500 autoveicoli;

8) qualora la capacità di parcheggio superi i 500 autoveicoli, fatta salva la superficie di ventilazione naturale di cui al punto precedente, la integrazione meccanica avviene con impianto di immissione ed estrazione aria;

9) non è ammessa la sostituzione dell'impianto di ventilazione meccanica con camini a ventilazione naturale;

10) gli impianti di ventilazione meccanica rispondono ai seguenti requisiti:

10.1) essere indipendenti per piano;

10.2) avere portata minima di estrazione non inferiore a 3 ricambi/h;

10.3) avere accensione automatica (con comando manuale in situazione di emergenza) attivata dai rivelatori ambientali di ossido di carbonio e di miscele infiammabili;

10.4) avere i seguenti valori limite di taratura per ogni rivelatore destinato all'accensione automatica: Ossido carbonio 50 ppm e Miscele infiammabili eccedenza del 20 % rispetto al limite inferiore di infiammabilità;

10.5) rilevatori di Ossido di carbonio con area di pertinenza massima pari a m<sup>2</sup> 700 per ciascuno, loro distribuzione uniforme sull'intera area interessata, distanza fra ciascun rivelatore di m 28-30, distanza di ciascun rivelatore dalla parete di m 14-15, altezza dei rilevatori dal pavimento m 1,60;

10.6) rilevatori di miscele infiammabili con area di pertinenza massima pari a m<sup>2</sup> 150 per ciascuno, loro distribuzione uniforme nell'area interessata, loro altezza dal pavimento m 0,50;

10.7) numero di rilevatori comunque non inferiore a due per tipologia;

10.8) canne di ventilazione non attraversanti locali abitativi, collegate a condotte orizzontali interne dotate di bocche di presa (con sezione, ubicazione e numero correlati alla cubatura dei locali interessati) disposte alternativamente



alla base del soffitto e al piano di calpestio onde assicurare la captazione dei gas sia leggeri che pesanti;

10.9) canne di ventilazione con bocche di espulsione in posizione più alta di almeno m 1 rispetto al colmo dei tetti circostanti, parapetti o altri ostacoli distanti meno di m 10;

10.10) canne di ventilazione con bocche di espulsione più alte di almeno m 0,40 rispetto al colmo della copertura dell'autorimessa, purché non vi siano strutture edilizie o altri ostacoli all'aerodiffusione in atmosfera a una distanza inferiore a m 10;

10.11) canne di ventilazione con bocche di espulsione comunque distanti non meno di m 3 dal piano di campagna.

#### **Art. 456**

##### *Vigilanza*

1. Ai fini della tutela della salute e della sicurezza, sono oggetto di vigilanza:
  - a. l'osservanza degli atti comunali autorizzativi e delle eventuali prescrizioni, per quanto riguarda gli aspetti dell'igiene e della sicurezza;
  - b. i requisiti di igiene e sicurezza definiti dalle vigenti norme e dal presente Regolamento.
2. La cessazione dell'attività senza autorizzazione, la sospensione o la revoca dell'autorizzazione per carenza dei requisiti di igiene e sicurezza, sono disciplinati dalle disposizioni applicative comunali per la gestione delle procedure relative all'esercizio dell'attività di autorimessa pubblica.

#### **Art. 457**

##### *Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali per le violazioni previste dal C.P. e quelle amministrative richiamate dalle norme speciali, le violazioni alle norme in materia, comprese quelle del presente Regolamento, non sanzionate dalle leggi speciali comportano la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

**Art. 458**

*Autorimesse*

1. Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque, deve essere garantita una superficie del pavimento che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.
2. L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m. 2,00.
3. E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conforme alle norme UNI-CIG.
4. Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici.
5. Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche, si dovranno assicurare le norme di cui all'art.86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n°733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

**Art. 459**

*Locali accessori delle autorimesse*

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

## CAPO XXI IMPIANTI DISTRIBUTORI DI CARBURANTE

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 4 novembre 1997, n. 413, Misure urgenti per la prevenzione dell'inquinamento atmosferico da benzene
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 95, Attuazione della direttiva 75/439/CEE e 87/101/CEE relative alla eliminazione degli olii usati
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 132, e successive modificazioni, Attuazione della direttiva 80/68/CEE concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da certe sostanze pericolose
- D. Lgs. 30 aprile 1992, n. 285, Nuovo codice della strada
- D.Lgs. 11 febbraio 1998, n. 32 modificato dal D.Lgs. 8 settembre 1999, n. 346, Razionalizzazione del sistema di distribuzione dei carburanti a norma dell'art. 4, comma 4 lettera c., della L. 15 marzo 1997, n. 59
- D.Lgs. 31, marzo 1998, n. 114, Riforma della disciplina relativa al commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della L. 15 marzo 1997, n. 59
- DPR 16 dicembre 1992, n. 495, Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada
- DM 31 luglio 1934, Approvazione delle norme di sicurezza per la lavorazione, l'immagazzinamento, l'impiego e la vendita di olii minerali e per il trasporto degli olii stessi.
- DM 25 novembre 1994, Aggiornamento delle norme tecniche in materia di limiti di concentrazione e di livelli di attenzione e di allarme per gli inquinanti atmosferici nelle aree urbane e disposizioni per la misura di alcuni inquinanti di cui al DM 15 aprile 1994
- DM 16 maggio 1996, Requisiti tecnici di omologazione, di installazione e procedure di controllo dei sistemi di recupero dei vapori di benzina prodotte durante le operazioni di rifornimento degli autoveicoli presso gli impianti di distribuzione carburanti.
- DM 21 aprile 1999, n. 163, Regolamento recante norme per l'individuazione dei criteri ambientali e sanitari in base ai quali i sindaci adottano le misure di limitazione della circolazione
- DM 25 ottobre 1999, n. 471 e successive modificazioni e integrazioni, Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, la bonifica e il ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell'articolo 17 del D.Lgs. 5 febbraio 1997 n. 22
- D.Lgs 11.05.1999 n.152

**Art. 460**

*Norme di riferimento*

1. Ai fini della installazione e gestione degli impianti distributori di carburanti, sono osservate le norme:
  - a. specifiche per gli impianti distributori di carburanti;
  - b. relative ai sistemi recupero vapori di benzina;
  - c. relative ai serbatoi interrati, contenenti le sostanze pericolose di cui all'allegato al D.Lgs. n. 132/1992;
  - d. per la bonifica siti inquinati;
  - e. relative all'inquinamento atmosferico da benzene;
  - f. relative all'eliminazione degli olii usati;
  - g. per la sicurezza stradale;
  - h. tutela delle aree sotterranee;
  - i. tutela dei rumori.

**Art. 461**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
  - a. rilascia l'autorizzazione amministrativa all'installazione, all'esercizio e al trasferimento di impianti a uso pubblico e privato;
  - b. rilascia la certificazione di collaudo degli impianti;
  - c. riceve la comunicazione di attività commerciale ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 114/1998, per attività commerciali integrative nel settore alimentare e non alimentare negli impianti dotati di dispositivi self service con pagamento posticipato del rifornimento;
  - d. comunica all'Azienda USL e all'ARPA le eventuali incompatibilità degli impianti per le successive verifiche;
  - e. assicura la vigilanza sotto l'aspetto amministrativo.
2. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'Azienda USL e dell'ARPA, oltre al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

**Art. 462**

*Competenze dell'Azienda USL e dell'ARPA*

1. L'Azienda USL e l'ARPA, per quanto di rispettiva competenza, assicurano le seguenti funzioni:
  - a. espressione al Comune dei pareri istruttori agli atti comunali, compresa la certificazione di collaudo;

- b. vigilanza per la tutela della salute e sicurezza degli addetti e della popolazione, oltre che dell'ambiente.

**Art. 463**

*Vigilanza*

1. La vigilanza si esercita nei riguardi di:
  - a. osservanza degli atti autorizzativi ed eventuali prescrizioni;
  - b. impatto ambientale con particolare riferimento a: rifiuti, oli usati, scarichi idrici, emissioni in atmosfera, rumori, serbatoi interrati, siti inquinati;
  - c. igiene e sicurezza degli addetti;
  - d. sicurezza degli impianti con particolare riferimento agli impianti elettrici e agli apparecchi a pressione (serbatoi di metano e/o GPL);
  - e. attività integrative nel settore alimentare.
2. Qualora si riscontrino carenze normative che pregiudicano la salute e la sicurezza degli addetti e della popolazione, oltre che l'ambiente, gli organi di vigilanza propongono al Comune l'adozione dei provvedimenti amministrativi ritenuti efficaci.
3. Nei casi di inottemperanza ai provvedimenti comunali prescrittivi e ordinatori, con rischio per la salute e la sicurezza degli addetti e della popolazione oltre che per l'ambiente, il Comune, anche a seguito di proposta degli organi di vigilanza, può disporre la sospensione delle autorizzazioni fino all'attuazione delle prescrizioni.
4. Nei casi di reiterata violazione delle norme e/o di pratica impossibilità a realizzare i requisiti della norma, con pregiudizio della salute e della sicurezza e dell'ambiente, il Comune revoca le autorizzazioni.

**Art. 464**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali per le violazioni previste dal C.P. e quelle amministrative previste dalle norme speciali, le violazioni alle norme, comprese quelle del presente Regolamento, non sanzionate da leggi speciali comportano la sanzione amministrativa di cui all'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

## **CAPO XXII**

### **ASCENSORI E MONTACARICHI IN SERVIZIO PRIVATO**

#### *Riferimenti legislativi*

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- DPR 30 aprile 1999, n. 162, Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 95/16/CE sugli ascensori e di semplificazione dei procedimenti per la concessione del nulla osta per ascensori e montacarichi, nonché della relativa licenza di esercizio
- DPR 19 ottobre 2000, n. 369, Regolamento recante modifica al DPR n. 162 del 1999 in materia di controllo degli ascensori.

**Art. 465**  
*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita le seguenti attribuzioni:
  - a. riceve la comunicazione di messa in esercizio degli impianti, corredata dalla indicazione della ditta a cui è affidata la manutenzione e del soggetto incaricato dal proprietario o dal legale rappresentante delle verifiche periodiche e straordinarie; la comunicazione avviene nei termini temporali e con i contenuti di cui all'art. 12 del DPR n. 162/1999;
  - b. assegna a ciascun impianto un numero di matricola, comunicandolo al proprietario e al soggetto incaricato delle verifiche;
  - c. riceve la comunicazione delle modifiche costruttive apportate all'impianto, per le quali è prevista verifica straordinaria;
  - d. riceve dai soggetti incaricati delle verifiche le comunicazioni relative alle verifiche quando queste abbiano dato esito negativo.
2. Il Comune si avvale dell'ARPA allorché gli ascensori e montacarichi diano luogo a inconvenienti igienici, tra cui in particolare rumore, vibrazioni ed emissione di radiazioni elettriche ed elettromagnetiche.

**Art. 466**  
*Competenze dell'Azienda USL e dell'ARPA*

1. L'Azienda USL verifica le condizioni igieniche dei vani e cabine ascensori.
2. L'ARPA a richiesta del Comune o a seguito di segnalazione di "inconveniente igienico, procede alle verifiche per quanto riguarda rumore, vibrazioni e radiazioni elettromagnetiche e alla proposta al Comune degli eventuali provvedimenti amministrativi, esegue le verifiche periodiche biennali e straordinarie, allorché a ciò incaricata dal proprietario o dal legale rappresentante dell'impianto.

**Art. 467**  
*Vigilanza*

1. La vigilanza tecnica si esercita con riferimento ai requisiti di sicurezza previsti e nel rispetto delle altre norme contenute nel DPR n. 162/1999.
2. Nei casi in cui si riscontri inosservanza degli obblighi imposti dalle norme, il Comune ordina la immediata sospensione dell'esercizio dell'impianto.
3. L'esito negativo delle verifiche periodiche è trasmesso al Comune, il quale dispone il fermo dell'impianto fino all'esito favorevole della verifica straordinaria.

**Art. 468**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali per le violazioni previste dal C.P. e dalle leggi speciali, si applicano le sanzioni amministrative previste dalle norme speciali al riscontro della inosservanza delle vigenti norme.



**TITOLO X**  
**IGIENE DELLA CONVIVENZA UOMO – ANIMALE**

**CAPO I**  
**COMPETENZE**

Riferimenti legislativi

- Legge 23 dicembre 1978, n. 833, Istituzione del Servizio Sanitario nazionale
- Legge 14 agosto 1991, n. 281, Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo
- Legge 5 febbraio 1992, n. 102, Norme concernenti l'attività di acquicoltura
- Legge 21 maggio 1998, n. 164, Misure in materia di pesca e di acquicoltura
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 116, Attuazione della direttiva n. 86/609/CEE in materia di protezione degli animali utilizzati a fini sperimentali o ad altri fini scientifici
- D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508, Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n.02 e successive modificazioni, Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421
- D.Lgs. 31, marzo 1998, n. 114, Riforma della disciplina relativa al commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della L. 15 marzo 1997, n. 59
- DPR 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria
- DPR 30 dicembre 1992, n. 555, Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/67/CEE che stabilisce norme di polizia sanitaria per i prodotti di acquicoltura
- DPR 14 gennaio 1997, n. 54, Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte
- DPR 16 gennaio 1999, n. 543, Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 98/45/CE, che modifica la direttiva 91/67/CEE concernente norme di polizia sanitaria per la commercializzazione di animali e prodotti di acquicoltura
- DPCM 26 maggio 2000, Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria ai sensi del titolo IV, capo I, del D.Lgs, 31 marzo 1998, n.112

- OM 11 maggio 1970, Vigilanza veterinaria sugli impianti di incubazione delle uova di volatili
- L.R. n.12 del 03.04.1995 "Interventi per la tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo"
- D.G.R.n.6082 del 28.12.1995 "Criteri per la costruzione o risanamento dei canili e per la realizzazione dei rifugi"
- Circolare Regione n.24/23059/VET/9 All.2 del 29.10.1996 L'Anagrafe canina
- D.G.R. n.4474 del 22.07.1994 "Limite di intervento mirante al superamento dell'attuale fase critica dell'emergenza randagismo"

**Art. 469**

*Competenze del Comune*

1. Il Comune esercita le attribuzioni in materia di autorizzazione amministrativa relativamente a:
  - a. stalle di sosta e locali in genere per il temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di animali da cortile;
  - b. allevamenti di suini annessi a caseifici o altri stabilimenti che utilizzano rifiuti alimentari;
  - c. allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserve di caccia;
  - d. canili e pensioni per animali gestiti da privati o da enti;
  - e. giardini zoologici;
  - f. allevamenti a fini sperimentali;
  - g. pesca a pagamento nei laghetti;
  - h. lavorazione scarti di origine animale;
  - i. attività commerciali con vendita di animali e prodotti di supporto in esercizi di medie e grandi dimensioni;
  - j. smaltimento tramite incenerimento o sotterramento di carcasse e altri rifiuti di origine animale ad alto rischio;
  - k. attivazione di cimiteri per animali d'affezione;
  - l. impianti per la incubazione di uova;
  - m. trasporto animali vivi;
  - n. produzione latte.
2. Il Comune riceve la comunicazione relativa all'avviamento di attività commerciali in esercizi di vicinato.
3. Il Comune adotta i provvedimenti di polizia veterinaria ai sensi dell'art. 160 del DPR n. 320/1954, sentita l'Azienda USL.
4. Il Comune gestisce l'anagrafe canina comunale e il censimento delle colonie feline ai sensi della Legge n. 281/1991.
5. Al Comune compete la gestione del canile comunale.
6. Il Comune ha competenza in materia di vigilanza sul benessere e sulla sanità animale, sulle strutture, impianti ed esercizi che coinvolgono animali.
7. Il Comune, su proposta degli organi di vigilanza, può adottare provvedimenti prescrittivi a fini di tutela della sanità animale e della salute pubblica.
8. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda USL.

**Art. 470**

*Competenze dell'USL*

1. L'Azienda USL fornisce al Comune il parere ai fini dell'adozione di autorizzazioni amministrative e di atti prescrittivi di competenza del Comune stesso.
2. L'Azienda USL, ai fini del controllo sui requisiti igienico sanitari, riceve le richieste e rilascia nulla osta sanitario per le attività per le quali non è prevista autorizzazione amministrativa del Comune:
  - a. allevamenti, esclusi quelli soggetti ad autorizzazione amministrativa del Comune;
  - b. acquicoltura;
  - c. elicicoltura;
  - d. lombricoltura;
  - e. allevamento, trasporto commercializzazione di larve a uso di esca per la pesca;
  - f. mercati, fiere ed esposizioni animali;
  - g. punti di stazionamento animali annessi a ippodromi, cinodromi, maneggi e simili;
  - h. commercio in esercizi di vicinato (previa comunicazione degli interessati al Comune);
  - i. esercizi di toelettatura per animali.
3. L'Azienda USL detiene il registro degli esercenti attività apistica.
4. L'Azienda USL autorizza la destinazione all'alimentazione animale dei prodotti per alimentazione umana ritenuti non idonei al consumo umano.
5. L'Azienda USL provvede alla profilassi e alla polizia veterinaria, all'ispezione e alla vigilanza sugli animali, sull'alimentazione zootecnica, sulla sanità animale, sui farmaci di uso veterinario, sulle attività che coinvolgono gli animali e sul benessere animale nella collettività civile; è inoltre titolare della vigilanza su tutte le attività che impegnano animali e sul trasporto di animali vivi.
6. L'Azienda USL propone al Comune l'adozione di provvedimenti amministrativi in caso di inottemperanza alle norme vigenti e/o di carenza dei requisiti prescritti dalle norme e dal presente Regolamento.

**Art. 471**

*Competenze dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale*

1. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale costituisce l'organo di supporto per l'Azienda USL, svolgendo tutte le determinazioni analitiche richieste nell'ambito dell'attività autorizzativa e di vigilanza e fornendo consulenza tecnico-scientifica di competenza; fornisce inoltre consulenza al Comune alle condizioni previste.

## CAPO II

### GESTIONE DELL'ANIMALE

- Convenzione di Washington CITES 3 marzo 1973, ratificata con Legge 19 dicembre 1975 n. 874 e con Legge 7 dicembre 1992 n. 150 (modificata con Legge 13 marzo 1993, n. 59), Commercio internazionale di specie di fauna e flora selvatiche minacciate di estinzione
- Regolamento CE n. 338/1997 del 9 dicembre 1996 del Consiglio e Regolamento CE n. 939/1997 del 26 maggio 1997 della Commissione, Protezione di specie della flora e della fauna selvatiche mediante il controllo del loro commercio
- RD 27 luglio 1934, n. 1265, Approvazione del testo unico delle leggi sanitarie
- Legge 14 agosto 1991, n. 281, Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo
- Legge 12 ottobre 1993, n. 413, Norme sull'obiezione di coscienza alla sperimentazione animale
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 116, Attuazione della direttiva 86/609/CEE in materia di protezione animali utilizzati a fini sperimentali e ad altri fini scientifici
- D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508, Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 532, modificato dal D.Lgs. 20 ottobre 1998, n. 388, Attuazione della direttiva 95/29/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio
- D.Lgs. 26 marzo 2001, n. 146, Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti
- D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 275, Riordino del sistema sanzionatorio in materia di commercio di specie animali e vegetali protette, a norma dell'art. 5 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
- DPR 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria
- DM 26 marzo 1994, Raccolta e trasporto dei rifiuti di origine animale
- DM 10 aprile 1996, Elenco delle specie animali che possono costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e di cui è proibita la detenzione
- DM 26 giugno 2000, n. 219, Regolamento recante la disciplina per la gestione dei rifiuti sanitari, ai sensi dell'articolo 45, del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22

**Art. 472**

*Detenzione di animali*

1. Nell'aggregato urbano è consentito tenere unicamente animali di affezione purché l'ubicazione e le condizioni igieniche in cui gli stessi sono allevati siano tali da non arrecare disagio o rischi per la salute del vicinato.
2. I proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie, adottano tutte le misure profilattiche atte a impedire l'insorgenza e la diffusione di zoonosi.
3. Per le specie selvatiche ed esotiche protette, la detenzione è vincolata al possesso del certificato di origine e al rispetto delle condizioni di benessere degli animali.
4. Per evitare che siano sporcate aree pubbliche o private soggette a uso pubblico, il Comune, qualora sussistano motivi igienico sanitari riscontrati dall'Azienda USL dispone con ordinanza il divieto di accesso a dette aree per cani o altri animali.

**Art. 473**

*Custodia e circolazione dei cani*

1. Fermo restando quanto previsto dal Regolamento di polizia veterinaria i cani circolanti per le vie, in altri luoghi aperti al pubblico o nei luoghi in comune degli edifici in condominio, portano, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari o dei conduttori a qualsiasi titolo. Il cane di indole aggressiva è condotto con museruola e guinzaglio.
2. Nei locali pubblici, a eccezione di quelli in cui si lavorano, somministrano, vendono alimenti in cui è vietato l'ingresso di animali e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani portano la museruola e sono tenuti al guinzaglio.
3. Nelle aree attrezzate come le aree di sgambatura, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani, possono tenere l'animale libero senza museruola, sotto la propria responsabilità, nel rispetto comunque di tutte le norme vigenti. Il cane di indole aggressiva porta idonea museruola.
4. I cani possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola nei seguenti casi: entro i limiti dei luoghi privati purché non aperti al pubblico e nelle aree all'uopo predisposte; i cani da pastore e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia; i cani delle Forze Armate, della Polizia e delle Forze dell'ordine, quando utilizzati per servizio.
5. Temporanei esoneri dall'obbligo della museruola possono essere concessi dal Comune a richiesta, per motivi inerenti allo stato anatomico, fisiologico, o patologico dell'animale che non consentano l'uso della museruola senza danno oppure per particolari necessità di addestramento e utilizzo. Il Comune accorda il consenso previo parere favorevole dell'Azienda USL.

6. I conduttori dei cani provvedono alla raccolta e al corretto smaltimento delle deiezioni dei loro animali. E' proibito consentire la defecazione e la minzione dei propri animali sotto i portici, sui marciapiedi, nei giardini pubblici e altri spazi aperti al pubblico; in ogni caso i conduttori sono tenuti a provvedere immediatamente alla pulizia del suolo imbrattato dagli escrementi dei loro animali. Sono esentati i non vedenti accompagnati da cani guida.

**Art. 474**

*Obblighi per i proprietari e i detentori di cani*

1. I cittadini proprietari o comunque aventi la materiale custodia di cani provvedono alla loro iscrizione all'anagrafe canina e alla loro identificazione tramite tatuaggio o inserimento di microchip effettuato da medico veterinario ai sensi della L.R.
2. Chiunque abbia la custodia, anche temporanea, di cani provvede alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi oltre che al loro mantenimento.
3. Tutti i cani tenuti all'aperto hanno a disposizione una cuccia o idoneo ricovero, sopraelevato di almeno 5 cm da terra, che permetta all'animale di sdraiarsi e di alzarsi in stazione quadrupedale e una tettoia di dimensione doppia di quella della cuccia; hanno sempre a disposizione idonei abbeveratoi con il necessario ricambio d'acqua. Per i cani tenuti alla catena, la lunghezza della catena non è inferiore a otto metri, misurati con la catena posta a terra; la catena è scorrevole e dotata di due moschettoni rotanti alle estremità.

**Art. 475**

*Gatti liberi sul territorio*

1. I responsabili di tali colonie provvedono al mantenimento di condizioni sanitarie e igieniche idonee al benessere degli animali e tali da non arrecare disturbo ai cittadini, anche provvedendo allo smaltimento dei residui alimentari e organici.
2. I responsabili delle colonie favoriscono il contenimento delle nascite, avvalendosi gratuitamente delle strutture dell'Azienda USL o altre.

**Art. 476**

*Esportazione di animali al seguito*

1. L'esportazione di animali al seguito del viaggiatore è consentita qualora siano soddisfatte le norme previste dall'art. 59 del D.P.R. n. 320/54, e dal D.M. 10.4.1996 oltre che le condizioni zoosanitarie stabilite dai Paesi importatori.

**Art. 477**

*Tutela del benessere animale*

1. E' tutelato il benessere degli animali di affezione, degli allevamenti, durante il trasporto e degli animali utilizzati a fini sperimentali.

**Art. 478**

*Smaltimento dei rifiuti di origine animale e carcasse*

1. Ai fini del loro smaltimento, le deiezioni animali e gli scarti animali inclusi nella categoria di "rifiuti provenienti da produzione, trattamento e preparazione di alimenti in agricoltura, orticoltura, caccia, pesca e acquacoltura", anche relativamente alle fasi che precedono l'eventuale utilizzo degli scarti per la produzione di alimenti per animali, sono disciplinati dal D.Lgs. n. 22/1997.
2. Lo smaltimento delle carcasse e degli altri rifiuti di origine animale, come individuati dal D.Lgs. n. 508/1992, è disciplinato dallo stesso decreto e successive integrazioni e modifiche.
3. I rifiuti animali "a basso rischio" possono essere destinati alla produzione di alimenti per animali, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 508/1992 e al D.M. 26.3.1994.
4. I rifiuti animali "ad alto rischio", possono essere eliminati tramite incenerimento o sotterramento nei casi previsti dall'art. 3 del D.Lgs. n. 508/1992.
5. Le carcasse e i rifiuti prodotti dagli stabilimenti sperimentali, di diagnosi e cura animale sono classificati "rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo" ai sensi del D.Lgs. n. 22/1997 e sono pertanto smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/2000.

**Art. 479**

*(Narcosi a distanza)*

1. Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con i normali sistemi di contenzione, l'Azienda USL può incaricare gli agenti autorizzati dall'autorità competente all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza e può chiedere l'intervento delle Forze dell'Ordine; qualora ritenuto necessario per la tutela della pubblica incolumità, l'Azienda USL propone al



Sindaco l'adozione di ordinanza contingibile e urgente per l'abbattimento degli animali. Il costo degli interventi è a carico del proprietario degli animali stessi.

**Art. 480**

*Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per animali*

1. L'attivazione dei cimiteri per animali d'affezione necessita dell'autorizzazione del Comune previo parere favorevole dell'Azienda USL.
2. I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione sono ubicati al di fuori del centro urbano, in suolo idoneo sotto i seguenti aspetti:
  - a. per struttura geologica e mineralogica;
  - b. per le proprietà meccaniche e fisiche del terreno;
  - c. per il livello della falda freatica.
3. Ciascuna fossa, è scavata a profondità tale da assicurare una distanza non inferiore a m 1,50 tra la faccia superiore del contenitore e il piano di campagna; la fossa è colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno al contenitore e quella affiorata dalla profondità sia alla superficie.
4. Per le inumazioni è consentito esclusivamente l'uso di contenitori a chiusura ermetica in legno o altro materiale biodegradabile.
5. Nei colombari destinati alla tumulazione ogni contenitore è posto in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.
6. Per l'inumazione e la tumulazione degli animali racchiusi in contenitori è richiesto il certificato rilasciato dal medico veterinario curante che attesti l'assenza di malattie infettive o parassitarie di cui agli artt. 1 e 5 del D.P.R. n. 320/54.
7. Quando la morte è dovuta a una delle malattie infettive diffuse di cui al comma precedente, la carogna è incenerita presso idonea struttura autorizzata e il trasporto avviene secondo le normative vigenti relative ai rifiuti sanitari pericolosi.
8. Le ceneri, derivanti dall'incenerimento di ciascun animale sono raccolte in apposita urna cineraria riportante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Le urne cinerarie possono essere collocate in colombario presso i cimiteri per animali oppure consegnate al proprietario dell'animale.
9. Gli addetti all'impianto cimiteriale sono dotati di mezzi di protezione personale e soggetti ai controlli e ai provvedimenti profilattici previsti dalle vigenti norme per la protezione dei lavoratori dai rischi biologici, fisici e chimici.
10. La gestione dell'impianto cimiteriale è dotata di registro, vidimato annualmente in ogni sua pagina dall'Azienda USL, che riporta per ogni animale il tipo di

- animale, il proprietario, la data di accettazione, il punto di inumazione o tumulazione; le certificazioni veterinarie acquisite sono allegate al registro.
11. Il turno di esumazione non è inferiore a 10 anni; il terreno liberato, fatte salve eventuali necessità di rigenerazione, è utilizzabile per nuove tumulazioni.
  12. I rifiuti da esumazione e da estumulazione e quelli prodotti da altre attività cimiteriali, sono smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/2000.
  13. La vigilanza sull'impianto cimiteriale è esercitata dall'Azienda USL, la quale in caso di inosservanza delle presenti norme, oltre a proporre al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi, provvede alla irrogazione della sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del Testo Unico leggi sanitarie.

### **Art. 481**

#### *Profilassi della rabbia*

1. Le misure per la prevenzione della rabbia sono regolamentate nel Capo specifico del presente Regolamento (Prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie).

### CAPO III

## MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

#### Riferimenti legislativi

- L.R. n.12 03.04.1995
- D.G.R. n.4474 del 22.07.1997
- Circolare Regione Puglia n.24/23058/Vet/9 del 29.10.1996

#### **Art 482**

##### *Divieto di abbandono*

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

#### **Art. 483**

##### *Anagrafe canina*

1. I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'art. 3 della legge 14-8-1991, n. 281 ed alla Legge Regionale 3-4-1995 n°12.

#### **Art. 484**

##### *Recupero dei cani randagi*

1. I cani vaganti catturati, regolarmente anagrafati, sono restituiti al proprietario o al detentore. I capi vaganti non tatuati catturati devono essere tatuati. Essi, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti a privati che diano garanzie di buon trattamento o ad associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'echinococcosi e altre malattie trasmissibili.
2. Spetta ai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL il recupero dei cani randagi.
3. In caso di recupero dei cani vaganti, regolarmente anagrafati si provvede alla restituzione al legittimo proprietario. I cani non anagrafati vengono iscritti all'anagrafe canina e, se non recuperati entro sessanta giorni, possono essere ceduti gratuitamente a privati maggiorenni che diano sufficienti garanzie di buon trattamento, a enti e associazioni protezionistiche.

4. Prima della scadenza del termine di cui al precedente comma 2 possono essere ceduti in affidamento temporaneo, con l'impegno, da parte degli affidatari, di restituirli ai proprietari che li richiedessero entro i sessanta giorni.
5. Il recupero dei cani randagi deve essere effettuato in modo indolore e senza arrecare traumi all'animale.
6. La soppressione, così come prevista dagli articoli 86, 87 e 91 dei D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 e dall'art. 2, comma 6, della legge 14 agosto 1991, n. 281, deve essere effettuata esclusivamente dai medici veterinari, anche liberi professionisti, con metodo eutanasico.
7. In caso di recupero dei cani vaganti regolarmente anagrafati.
8. In ogni caso si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalla Legge n°281/91, dalla L.R. n°12/95, dal Decreto Ministero Sanità 14-10-96, dalla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, dalla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474.

#### **Art. 485**

##### *Canili comunali*

1. I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi, in modo esclusivamente eutanasico, ad opera di Medici Veterinari, soltanto se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosità.
2. E' vietato maltrattare i gatti che vivono in libertà. I gatti liberi devono essere sterilizzati dai Servizi Veterinari dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o incurabili.
3. Gli enti e le associazioni protezionistiche possono, d'intesa con le Unità Sanitarie Locali, avere in gestione le colonie di gatti che vivono in libertà, assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza.
4. Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella legge 14-8-1991 n. 281, alla Legge Regionale n°12/1995, al Decreto Ministero Sanità 14-10-96, alla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, alla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474.

**CAPO IV**  
**MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE**  
**E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**  
**NOTIFICHE SANITARIE**

R.D. 27-7-1934, n. 1265

D.P.R. 8-2-1954, n. 320

D.P.R. n°317/96

**Art. 486**

*Denuncia degli animali*

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di equini, bovini, ovini, suini e caprini hanno l'obbligo di denunciare ai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella qualità sono abitualmente ricoverati nel rispetto del D.P.R. n°317/96
2. Ai Servizi Veterinari devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica.

**Art. 487**

*Notifica delle malattie*

1. Ai sensi dell'art. 264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dell'art. 2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8-2-1954, n. 320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizi Veterinari dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente.

**Art. 488**

*Obbligo di notifica*

1. Sono tenuti alla notifica:
  - a. i Veterinari dell'AZIENDA U.S.L.;
  - b. i Veterinari liberi professionisti;
  - c. i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
  - d. gli albergatori;
  - e. i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;

- f. gli esercenti di mascalcie;
  - g. le Autorità ed i Funzionari indicati dall'art. 3 del Regolamento di polizia veterinaria n°320/54.
2. La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.
  3. La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

**Art. 489**

*Zoonosi*

1. Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. venuti a conoscenza di zoonosi. sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

**Art. 490**

*Obblighi dei proprietari e dei detentori*

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusa, di:
  - a. isolare gli animali ammalati;
  - b. accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
  - c. non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell'AZIENDA U.S.L. territorialmente competente.

**CAPO V**  
**ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE**  
**COINVOLGENTI ANIMALI VIVI**

- Regolamento CEE n. 338/1997 del 9 dicembre 1996 del Consiglio e Regolamento CE n.939/1997 del 26 maggio 1997 della Commissione, Protezione di specie della flora e della fauna selvatiche mediante il controllo del loro commercio
- Legge 9 febbraio 1963, n. 59, Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricolo da parte degli agricoltori produttori diretti
- Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modificazioni, Disciplina del commercio e della preparazione di mangimi
- Legge 14 agosto 1991, n. 281, Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo
- Legge 11 febbraio 1992, n. 157, Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 532, e successive modificazioni, Attuazione della direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto
- D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508, Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE
- D.Lgs. 31, marzo 1998, n. 114, Riforma della disciplina relativa al commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della L. 15 marzo 1997, n. 59
- D.Lgs. 13 aprile 1999, n. 123, Attuazione della direttiva 95/69/CE che fissa le condizioni e modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti e intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152, Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole
- D. Lgs. 4 agosto 1999, n. 336, Attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze (B) agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti
- D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 275, Riordino del sistema sanzionatorio in materia di commercio di specie animali e vegetali protette, a norma dell'art. 5 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
- DPR 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria

- DPR 24 maggio 1988, n. 203, Attuazione delle direttive CEE numeri 80/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183
- DPR 14 gennaio 1997, n. 54, e successive modificazioni, Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte
- DPR 28 maggio 2001, n. 311, Regolamento per la semplificazione dei procedimenti relativi ad autorizzazioni per lo svolgimento di attività disciplinate dal testo unico delle leggi di pubblica sicurezza nonché al riconoscimento della qualifica di agente di pubblica sicurezza (numeri 77, 78 e 108, allegato 1 della Legge n. 59/1997 e numeri 18, 19, 20 e 35, allegato 1 della Legge n. 50/1999.
- DM 19 aprile 1996, Elenco delle specie animali che possono costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e di cui è proibita la detenzione
- DM 26 giugno 2000, n. 219, Regolamento recante la disciplina per la gestione dei rifiuti sanitari, ai sensi dell'art. 45, del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22



**Art. 491**

*Fiere, concorsi, esposizioni, gare, raduni e concentramenti di animali, ecc.*

1. Le manifestazioni pubbliche che coinvolgono animali sono soggette al parere della Commissione comunale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo ai sensi del DPR n. 311/2001.
2. Gli organizzatori delle manifestazioni comunicano preventivamente all'Azienda USL il nominativo del veterinario responsabile dell'assistenza zoiatrica, disponibile per tutta la durata della manifestazione.
3. I luoghi di sosta degli animali assicurano requisiti idonei per il benessere, la custodia e il contenimento degli animali e la possibilità di porre in isolamento gli animali infetti ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. n. 320/1954.
4. I luoghi dove si svolgono le manifestazioni sono sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, durante le manifestazioni e nel corso della giornata successiva al termine della manifestazione stessa.
5. I responsabili delle manifestazioni segnalano all'Azienda USL ogni caso di malattia e di morte degli animali.
6. Nell'ambito delle manifestazioni con animali e anche al di fuori di esse è vietato assegnare animali vivi come premi per gare, concorsi o lotterie.

**Art. 492**

*Commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici, esotici*

1. La legislazione nazionale e regionale disciplina il commercio degli animali d'affezione e ornamentali, degli animali selvatici e delle specie selvatiche ed esotiche protette.
2. Tutti gli esercizi in cui si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici possiedono i seguenti requisiti:
  - a. quelli strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio;
  - b. pareti lavabili fino a m 2 di altezza;
  - c. magazzino di almeno mq 5;
  - d. almeno un servizio igienico;
  - e. non comunicare direttamente con locali di abitazione;
  - f. essere mantenuti sempre puliti e ventilati (ventilazione naturale o meccanica);
  - g. essere sufficientemente ampi in rapporto al numero e alle specie animali oggetto di commercio; particolari strutture sono previste per il ricovero di animali di grossa taglia, inclusi i rettili esotici e gli animali selvatici, per i quali è sempre garantito un confortevole e adeguato contenimento, tale da non nuocere alle persone nel rispetto delle norme di sicurezza;

- h. all'interno dell'esercizio possono essere detenuti animali solo se esistono spazi che ne consentano la deambulazione e l'espletamento delle normali funzioni organiche;
  - i. sono provvisti di box o di recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali;
  - j. avere pavimento dei box, recinti e gabbie tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;
  - k. avere pavimento di tutti i locali realizzato in materiale lavabile e costruito con adeguata pendenza nonché munito di fognoli per gli scoli con chiusura idraulica;
  - l. essere muniti di adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
  - m. essere dotati di acquari, rettilari e quant'altro necessario per la stabulazione di animali, muniti di impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;
  - n. disporre di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, da rimuovere giornalmente e disinfettare prima dello smaltimento.
3. Negli esercizi di vendita sono tenuti appositi registri di carico e scarico degli animali a disposizione dell'Azienda USL.
4. Ogni caso di malattia o di morte è segnalato tempestivamente all'Azienda USL, che dispone gli eventuali provvedimenti. A tal fine l'esercizio è provvisto di apposita cella o armadio frigorifero o contenitore idoneo ove collocare gli animali deceduti.
5. Al fine di attivare la vigilanza sulle misure precauzionali che debbono essere adottate dai proprietari di animali di particolare pericolosità, quali carnivori selvatici ed esotici, rettili, animali velenosi, l'esercente segnala all'Azienda USL il nominativo e l'indirizzo degli acquirenti di tali animali.

### **Art. 493**

#### *Stalle di sosta e ricovero*

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'AZIENDA U.S.L. ciascuno per la parte di competenza, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

**Art. 494**

*Circhi e Serragli*

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc.. deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizi Veterinari della competente AZIENDA U.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.
2. Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuali a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte dei Servizi Veterinari una continua vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffuse.
3. I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc... devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dei residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.

**Art. 495**

*Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale*

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura dei Servizi Veterinari acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:
  - a. essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di m. 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - b. essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
  - c. essere provvista di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto al riguardo previsto nel presente Regolamento;

- d. essere dotati di presidi e mezzi necessari per conservare una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali;
3. I locali di cui al comma due devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dai Servizi Veterinari, almeno con frequenza settimanale.
  4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge n°30/1991 e D.M. N°172/1994 nonché della legge 3-2-1963, n. 126 sulla disciplina della riproduzione bovina; dalla legge 3-2-1963, n. 127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2-11-1964, n. 1618 contenente norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di polizia veterinaria n. 320 dell'8-2-1954.

#### **Art. 496**

##### *Maneggi, circoli ippici, ippodromi*

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

#### **Art. 497**

##### *Alpeggio e transumanza*

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del comune ove il bestiame si trova.
2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte dei Servizi Veterinari della competente AZIENDA U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffusive e che sia stato rilasciato il mod. n. 7 ai sensi dell'art. 42 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. n. 320 dell'8-2-19
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. n. 8 del Regolamento di polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori del Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. n. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata,

ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

**Art. 498**

*Produzione di alimenti per animali*

1. La produzione e il commercio dei mangimi, anche ai fini della prevenzione della encefalopatia spongiforme bovina, sono disciplinati dalle norme vigenti in materia di produzione di alimenti per animali.
2. I produttori, intermediari e utilizzatori che usano additivi o premiscele dell'elenco contenuto nel D.Lgs n. 123/1999, fanno domanda di riconoscimento o registrazione alla Regione, che rilascia l'autorizzazione, a seguito di delega del Ministero della Salute, su parere dell'Azienda USL.
3. Non è consentito l'uso di residui e rifiuti alimentari per la produzione di mangimi, se non sottoposti a idoneo trattamento risanatore presso un impianto centralizzato
4. Non è consentito utilizzare animali d'affezione per la produzione di mangimi a base di carne.
5. I prodotti alimentari non idonei al consumo umano, non possono essere utilizzati per l'alimentazione animale se non a ciò specificamente destinati dall'Azienda USL.
6. Le linee di produzione di farine di carne e di pesce sono separate dalle linee di produzione di altri mangimi.

**Art. 499**

*Vendita di mangimi e alimenti per animali*

1. I rivenditori di mangimi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie comunicano all'Azienda USL la loro attività e l'ubicazione della rivendita, anche se abbinata a uno stabilimento di produzione. Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producano mangimi composti integrati anche solo per uso aziendale.
2. Sono inoltre tempestivamente comunicate all'Azienda USL le variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché la cessazione dell'attività.
3. Le confezioni dei mangimi e degli integratori di mangimi corrispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica.
4. La vendita dei mangimi per gli animali di allevamento destinati alla macellazione per uso alimentare è disciplinata dalla Legge n. 281/1963 e successive modifiche.

5. Gli alimenti in confezioni sigillate per cani, gatti e altri animali d'affezione possono essere venduti in strutture commerciali non espressamente dedicate agli animali, alle seguenti condizioni:
  - a. che siano conformi alle norme di produzione e commercializzazione dei mangimi;
  - b. che siano mantenuti in apposito scomparto, armadio o scaffale, ovvero, nel caso di alimenti da conservare a basse temperature, in apposito frigorifero o congelatore a uso esclusivo;
  - c. che tali scomparti siano dotati di targa con la dicitura "Alimenti in confezione per animali";
  - d. che analogo dicitura, fatte salve le norme di etichettatura di cui al DLgs. 17.08.1999 n. 360, appaia sulla confezione di vendita.
6. I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale, ma sono ritirati da ditte autorizzate.

#### **Art. 500**

##### *Allevamenti, sedi di concentrazione di animali e altre strutture soggette a vigilanza*

1. Chiunque allevi o detenga a qualsiasi titolo animali produttori di alimenti fa richiesta di registrazione all'Azienda USL.
2. Gli allevamenti non sono ammessi nelle zone definite urbane dal PRG. L'apertura di allevamenti e di ricoveri di animali di qualsiasi specie è consentita al di fuori delle zone urbane a distanza non inferiore a m 250 dai confini di dette zone; è osservata la distanza di almeno m 30 dalle strade pubbliche e di m 100 da abitazioni di terzi.
3. L'apertura di allevamenti suini, di larve di mosca carnaria e avicoli è consentita nelle località situate al di fuori delle zone urbane, a distanza non inferiore a m 2000 dai confini esterni di dette zone, a m 500 dalle frazioni e dai nuclei abitati, ad almeno m 50 dalle strade pubbliche e a m 200 da abitazioni di terzi.
4. Gli allevatori segnalano all'Azienda USL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

#### **Art. 501**

##### *Ricovero di animali*

1. I ricoveri assicurano agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche, nel rispetto delle norme sul benessere animale. Consentono in particolare, oltre a un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con

- adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'esercizio, come alimentazione, abbeverata, mungitura, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume; è inoltre assicurata a cura del titolare la lotta alle mosche e la derattizzazione.
2. I ricoveri per animali hanno inoltre i seguenti requisiti:
    - a. i pavimenti sono realizzati in materiale antisdrucchiolevole e facilmente lavabili;
    - b. le linee di raccolta e trasporto dei liquami sono disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi è basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali che devono essere esterni agli edifici. All'interno del medesimo edificio è evitato il passaggio del liquame da un reparto all'altro;
    - c. le stalle non hanno comunicazione diretta con i locali di abitazione;
    - d. attorno al perimetro dell'allevamento è piantumato un filare alberato, di protezione ambientale realizzato con idonee essenze ad alto fusto;
    - e. è disponibile l'attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione;
    - f. è individuato un locale di isolamento o di quarantena, separato dagli altri ambienti e dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

#### **Art. 502**

##### *Allevamento di animali da pelliccia*

1. I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e alla scuoiatura degli animali da pelliccia hanno pavimenti e pareti fino all'altezza di m 2 facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.
2. L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti è costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.
3. Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione degli animali allevati sono conservati a temperatura idonea.
4. Gli animali da pelliccia sono soppressi con metodi eutanasici.
5. Le pelli grezze destinate alle concerie sono trasportate in idonei contenitori chiusi, autorizzati dall'Azienda USL, a tenuta stagna, facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igieniche.
6. Gli allevatori segnalano all'Azienda USL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

**Art. 503**  
*Elicicoltura*

1. Gli allevatori segnalano all'Azienda USL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma che si verifica negli allevamenti di elicicoltura.
2. Gli stessi allevatori mantengono l'allevamento e le aree a esso circostanti in buone condizioni igieniche.

**Art. 504**  
*Lombricoltura*

1. Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento di lombricoltura non debbono costituire fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.
2. La maturazione del letame avviene in luoghi conformi e ubicati secondo le norme previste dal presente Regolamento.
3. L'allevatore mantiene l'allevamento e le aree a esso circostanti in buone condizioni igieniche.
4. Gli allevatori segnalano all'Azienda USL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma che si verifica negli allevamenti.

**Art. 505**  
*Allevamenti ittici*

1. Chiunque intenda iniziare una attività per l'allevamento di pesce o di rane dà comunicazione all'Azienda USL specificando la località, la superficie del terreno sommerso, le specie ittiche che si intendono allevare, la produzione prevista, la durata dell'attività, il tipo di allevamento e le caratteristiche tecniche degli impianti che si intendono attivare.
2. Qualora le acque destinate alla ittiocoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica sono segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste all'art. 26 della LR 29/1993.
3. L'Azienda USL effettua controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.
4. Il titolare dell'autorizzazione comunica all'Azienda USL, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.
5. Il titolare comunica all'Azienda USL, con almeno 24 ore di anticipo, l'immissione in coltura, per consentire la vigilanza sull'immissione.



6. Il pesce prodotto in allevamento, può essere venduto direttamente al dettaglio ai sensi della Legge n. 59/1963 previa dichiarazione al Comune del possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente.
7. La vendita in allevamento può essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.
8. Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione, le modalità di vendita vengono concordate con l'Azienda USL.
9. Chiunque trasporti specie ittiche a scopo di commercio è munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento; tale dichiarazione ha validità 48 ore ed è esibita a richiesta degli organi di vigilanza.
10. La dichiarazione indica:
  - a. allevamento di provenienza;
  - b. quantità di pesce ripartito per specie;
  - c. destinazione;
  - d. data di partenza e ora di carico;
  - e. generalità e indirizzo del destinatario;
  - f. targa del mezzo di trasporto.

#### **Art. 506**

##### *Allevamenti di animali a fini sperimentali*

1. I rifiuti prodotti dagli allevamenti a fini sperimentali sono classificati rifiuti sanitari pericolosi e pertanto smaltiti con le modalità previste dal D.M. n. 219/2000

#### **Art. 507**

##### *Allevamento, vendita, trasporto di larve a uso di esca per la pesca*

1. Gli allevamenti di larve che utilizzano rifiuti di origine animale a basso rischio sono in possesso della prevista autorizzazione ministeriale e si attengono per quanto riguarda la ricezione, la detenzione e l'uso dei rifiuti di origine animale, la tipologia e la disinfezione dei mezzi di trasporto di detti rifiuti a quanto prescritto dal D.Lgs n. 508/1992, successive modificazioni e relativi decreti di esecuzione).
2. Gli allevamenti sono collocati al di fuori delle zone urbane e comunque a distanza non inferiore a m 2000 dai confini esterni di dette zone e a m 500 dalle frazioni e dai nuclei abitati; è osservata la distanza di almeno m 50 dalle strade pubbliche e di m 200 da abitazioni di terzi.

3. L'allevamento e la conservazione avvengono all'interno di locali o strutture chiudibili, idonei a impedire la fuga di larve o di adulti.
4. I locali e le strutture sono permanentemente custoditi.
5. Gli allevamenti prevedono metodi di stoccaggio ed eliminazione degli scarti e dei residui di allevamento e di lavorazione conformi alle norme per lo smaltimento dei rifiuti animali e idonei impianti di lavaggio e disinfezione.
6. Sono previsti impianti di aspirazione dell'aria all'interno dei locali, in grado di mantenerli in depressione; l'aria captata è inviata a idonei impianti di abbattimento, che sono autorizzati dalla Amministrazione Provinciale ai sensi del D.P.R. n. 203/88.
7. I locali, le strutture, le attrezzature ed eventualmente le pareti esterne e le immediate adiacenze sono sottoposti a trattamento di disinfezione e disinfestazione secondo programmi concordati con l'Azienda USL; questa, qualora lo ritenga necessario, può proporre ulteriori trattamenti che sono eseguiti a cura e con oneri a carico del gestore. Di tutte le suddette operazioni è tenuto registro.
8. Gli allevamenti a carattere stagionale notificano la ripresa e la cessazione dell'attività all'Azienda USL per la conseguente vigilanza.
9. La colorazione delle esche può avvenire solo utilizzando coloranti non pericolosi alla manipolazione, approvati dall'Azienda USL; sul luogo di lavorazione è presente la scheda tecnica di ogni colorante, additivo o coadiuvante usato.
10. La conservazione e la vendita delle esche animali avviene tramite contenitori atti a impedirne la fuga; la conservazione delle larve di mosche avviene a temperatura non superiore a 6 °C.
11. Il commercio e l'allevamento di insetti alloctoni è preventivamente autorizzato dal Servizio Fitosanitario regionale.
12. Il trasporto di esche animali vive è effettuato con automezzi autorizzati e in contenitori idonei a garantire le migliori condizioni di sopravvivenza delle esche e a impedirne la fuga o la dispersione.
13. L'Azienda USL autorizza gli automezzi, specificando il tipo di contenitore o di confezione permessa. Gli automezzi sono mantenuti in perfetta pulizia e periodicamente disinfettati.
14. Gli esercizi di vendita di esche animali vive all'ingrosso e al minuto sono soggetti nulla osta sanitario dell'Azienda USL.

#### Art. 508

#### Apicoltura

1. L'Azienda USL esercita la vigilanza sanitaria sulla apicoltura, con periodici accertamenti sugli apiari, anche in collaborazione con esperti delle associazioni apicoltori.

2. Chiunque detenga apiari a qualsiasi titolo, anche per produzione di miele per autoconsumo, registra l'attività presso l'Azienda USL, che istituisce e gestisce apposito registro.
3. Gli apiari sono collocati a non meno di m 30 rispetto:
  - a. alle civili abitazioni occupate da terzi;
  - b. agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
  - c. alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie.
3. Gli allevatori segnalano all'Azienda USL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

#### **Art. 509**

##### *Impianti per l'incubazione di uova*

1. Per l'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame, gli interessati allegano alla domanda di autorizzazione, la documentazione relativa al numero di impianti, alla capacità complessiva dell'impianto e la planimetria.

#### **Art. 510**

##### *Commercio di pulcini*

1. Tutti i rivenditori di pulcini registrano la loro attività presso l'Azienda USL che gestisce apposito registro; a tali fini sono indicati:
  - a. denominazione e ragione sociale della ditta;
  - b. l'origine dei pulcini;
  - c. la ditta fornitrice;
  - d. il mezzo con cui viene effettuata la consegna ai clienti.
2. All'Azienda USL sono comunicati i nominativi e gli indirizzi dei clienti e il numero dei pulcini consegnati, fatta eccezione per le vendite a favore di privati non effettuanti alcun commercio.
3. Rimangono a disposizione dell'Azienda USL per almeno tre mesi, tutti i certificati di origine e sanità dei pulcini e in particolare quelli relativi alla immunità da pullurosi.
4. I venditori di pulcini, qualora si verificano mortalità eccedenti la media, ne danno immediata comunicazione all'Azienda USL che provvede ad accertare, a mezzo di laboratori autorizzati, la causa della morte. I pulcini morti sono distrutti secondo le modalità previste dalle vigenti norme e concordate con l'Azienda USL.

**Art. 511**

*Trasporto animali*

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole dei Servizi Veterinari della competente AZIENDA U.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell' automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione nel rispetto del D.Lgs 30-12-1992 n°532.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.
3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti, lavaggi ed a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di m. 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

**Art. 512**

*Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi*

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura dei Servizi Veterinari acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:
  - a. un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
  - b. essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di m. 2, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - c. essere dotati di acqua potabile corrente;
  - d. essere dotati di servizi igienici;
3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere

degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dai Servizi Veterinari, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura, ecc.

4. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

### **Art. 513**

#### *Canili privati e pensioni per animali*

1. I requisiti dei canili sono definiti dalla Legge n. 281/1991 e dalla D.G.R. n.3820 del 08.08.1996 e D.G.R. n.4474 del 22.07.1997.

### **Art. 514**

#### *Produzione latte*

1. L'attività di produzione latte è regolata dal D.P.R. n. 54/1997 e successive modificazioni.

### **Art. 515**

#### *Gestione di laghetti per la pesca*

1. L'esercizio della pesca a pagamento è consentito solo nei laghetti e specchi d'acqua appositamente delimitati ed è subordinato all'autorizzazione del Comune.
2. Al Comune compete l'autorizzazione amministrativa per:
  - a) avvio dell'attività;
  - a. b) modifica dell'impianto;
  - b. c) modifica della destinazione d'uso dell'impianto e delle sue pertinenze.
3. Ai fini dell'autorizzazione, il Comune acquisisce oltre al parere dell'Azienda USL anche quello dell'ARPA.
4. All'Azienda USL compete la vigilanza su:
  - a. aspetti di sanità animale;
  - b. immissione di specie ittiche;
  - c. idoneità alimentare del pescato;

- d. rischi igienici legati all'accumulo di materiali organici di origine ittica (infestazioni di rodenti e mosche);
  - e. rischi igienici legati alla presenza di acque ferme (larve di insetti, in particolare Culex e Aedes).
5. All'ARPA competono le valutazioni e la vigilanza in ordine all'impatto ambientale dell'impianto e dell'attività, con particolare riguardo agli scarichi in acque superficiali o in fognatura ai sensi del D.Lgs n. 152/1999.
6. L'autorizzazione amministrativa può comprendere l'esercizio di attività accessorie (bar, ristorante, spaccio di generi alimentari, per l'allevamento del pesce e per la pesca, parcheggio, altri servizi), con possibilità di limitarne la fruizione ai soli clienti dell'attività principale.

## CAPO VI GESTIONE DEGLI EFFLUENTI DA ALLEVAMENTO ANIMALE

### Riferimenti legislativi

- R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, Testo unico delle leggi sanitarie, (art. 344)
- Legge 2 giugno 1988, n. 218, Misure per la lotta contro l'afta epizootica ed altre malattie epizootiche degli animali
- DPR 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria
- DPR 24 maggio 1988, n. 236, Attuazione della direttiva CEE numero 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della L. 16 aprile 1987, n. 183
- D.Lgs n.258 del 18.08.2000 aggiornato dal D.Lgs n.152 del 11.05.1999 art.38
- Regolamento Regionale n.2 del 3.11.1989 art.4
- Delibera 04.02.1977 – Criteri, metodologie e norme tecniche generali
- Buona pratica agricola D.M. 19.04.1999

**Art. 516**

*Norme generali per lo smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento*

1. Lo spandimento è seguito da interrimento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.
2. E' vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto e i cui raccolti siano destinati a essere consumati crudi da parte dell'uomo.
3. La distribuzione del liquame nel terreno avviene mediante aspersione o scorrimento o iniezione evitando in ogni caso fenomeni di ruscellamento e formazione di aerosol e di impaludamento.
4. Sono rispettati i periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo dei liquami zootecnici previsti provvedimento regionale.
5. Le prescrizioni contenute nel presente articolo si applicano anche ai materiali usati come ammendanti agricoli o fertilizzanti.

**Art. 517**

*Platee di accumulo letame*

1. Gli allevamenti che producono deiezioni solide (letame, polline, stallatico, ecc.), sono dotati di platea di accumulo, realizzata in conformità a quanto disposto dalle norme vigenti. Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli e agli accumuli di materiali fermentescibili sia a uso concimistico che mangimistico.
2. La dislocazione delle platee non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dal PRG e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.
3. Sono adottati tutti i provvedimenti atti a evitare fuoriuscite di colaticci. Le vasche di raccolta delle deiezioni sono conformi alle norme previste in materia; sono inoltre vietati i dispositivi di sovrapieno installati sui contenitori di liquami e gli accessi carrabili alle platee sono realizzati con contropendenze tali da assicurare il contenimento del colaticcio.

**Art. 518**

*Cumuli di letame*

1. I cumuli di letame, posti a distanza dall'allevamento, in attesa dello spandimento, sono realizzati adottando tutti gli accorgimenti atti a evitare inconvenienti



igienico-ambientali, quali dilavamento e inquinamento della falda e disturbo al vicinato.

**Art. 519**

*Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti da allevamento*

1. La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti di allevamento è calcolata sulla base della potenzialità massima dell'allevamento. Per il calcolo del liquame e letame prodotti per ogni singola specie animale, con esclusione degli equini e dei suini, si fa riferimento provvedimenti regionali. Per quanto attiene agli allevamenti di cavalli e suini il dimensionamento dei contenitori tiene conto di quanto previsto nei provvedimenti regionali.

**Art. 520**

*Sanzioni*

1. Fatte salve le sanzioni penali, la inosservanza delle norme in materia di benessere animale, allevamento, trasporto e utilizzo degli animali, gestione dell'animale, dei suoi prodotti e degli scarti di origine animale, conduzione di strutture ed esercizi finalizzati alla detenzione di animali e alla loro cura, è sanzionata ai sensi delle vigenti norme speciali in materia.
2. L'inosservanza del Regolamento di polizia veterinaria è punita con la sanzione amministrativa da Euro 258,23 a Euro 1291,14 ai sensi della Circ. Min. Agricoltura e Foreste 6.10.1989 n. 601/139/7993 e dell'art. 6 della Legge n. 218/1988.
3. Nei casi di contravvenzione alle presenti norme regolamentari, per le quali non siano previste sanzioni da norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

Alla A.S.L. TA/1 - U.O. di Igiene e Sanità Pubblica

di .....

**SCHEDA DI NOTIFICA OBBLIGATORIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA**

(art. 254 T.U.LL.SS. - D.M. 15/12/90)

COMUNE di ..... CASO di .....

 accertato       sospettoCRITERI DI DIAGNOSI:  clinico       microscopico       colturale       sierologico .....       .....  
(altro criterio)      (altro criterio)Agente eziologico .....  identificato       sospettoVeicolo .....  identificato       sospetto

se trattasi di TBC indicare la sede anatomica .....

COGNOME ..... NOME .....

codice SSN ..... sesso  M       F

professione ..... cittadinanza .....

Comune di residenza ..... Via ..... n. ....

data di nascita ..... / ..... / ..... età ..... USL di appartenenza .....

componenti nucleo familiare n. .... Collettività frequentata .....  
(nome Scuola, Azienda, ecc.)

Data inizio sintomi ..... / ..... / ..... Luogo primi sintomi .....

Luogo presunto e modalità del contagio .....

Ricovero  NO       SI .....  
(indicare ospedale / clinica - reparto - ecc.)se esiste vaccino nei confronti della malattia indicare:  vaccinato nell'anno .....  
 non vaccinato  
 non esiste vaccino  
 non noto

Data ..... / ..... / .....

Timbro con recapito e n. telefonico  
del medico denunciante.....  
(firma del Medico denunciante)

**Medicina legale – Competenze dell'Azienda USL**  
(art. 13)

**A) CERTIFICAZIONI MEDICO LEGALI IN FORMA SINGOLA**

1. Accertamenti medico legali per la determinazione dell'incapacità temporanea al lavoro (L. 300/78)
2. Accertamenti per astensione anticipata dal lavoro per maternità (ex art. 5 lettera c) e art. 30 L. 1204/71, L. 29.12.1987 n. 546, L. 11.12.1990 n. 379).
3. Accertamenti per assenza della lavoratrice madre per malattie del bambino di età inferiore ai tre anni (ex. L.22.02.2000).
4. Controllo dell'attività di fornitura di presidi protesici (D.M. 29.12.1992)
5. Certificazioni necroscopiche (ex art. 4 comma 5, DPR 285 /90).
6. Visite medico legali in merito al rilascio dell'autorizzazione alle cure termali e climatiche degli assistiti ex ONIG (invalidi di guerra) e di servizio (D.Lgs. 23.11.1988 n. 509, Circ.Min. n. 26 del 21.05.1985, D.L. 12.09.1983 n. 463).
7. Accertamenti per esenzione dell'uso delle cinture di sicurezza per le autovetture (D.L. 24.06.1989 n. 238, D.Lgs. N° 30.04.1982 n. 285, D.Lgs. n. 10.09.1993 n. 360).
8. Visite medico legali finalizzate all'accertamento del possesso dei requisiti psicofisici per il rilascio dell'idoneità alla guida dei veicoli e fisici per il conseguimento dell'abilitazione al comando e alla condotta delle imbarcazioni e navi da diporto e alla condotta dei motori (D.Lgs. 30.04.1992 n. 285, DPR. 16.12.1992 n. 495, DPR 19.04.1994 n. 575, DM 08.08.1994, DM 28.06.1996, DPR. 16.09.1996 n. 610, L. 27.12.1997 n. 449, L.11.02.1971 n. 50, DM 06.06.1973, DM 09.10.1997 n. 431).
9. Accertamenti in merito all'idoneità psicofisica all'attività di volo da diporto o sportivo (L. 25.03.1985 n. 106, DPR. 05.08.1988 n. 404, DPR 28.04.1993 n. 207).
10. Accertamento dei requisiti psicofisici minimi per il rilascio e rinnovo dell'autorizzazione al porto di fucile per uso di caccia e al porto di armi per difesa personale (L.25.03.1986 n. 85, L.06.03.1987 n. 89, DM 04.12.1991, DM 14.09.1994, DM 28.04.1998, DM 09.10.1998).

11. Certificazione ai fini della fruizione dell'anticipo sulla liquidazione di fine rapporto di lavoro per terapie ed interventi straordinari (DM. 28.07.1950 n. 895, L.29.05.1982 n. 297).

12. Accertamento dell'impedimento fisico all'espressione del voto e per esercitare il voto da parte degli elettori non deambulanti in sedi esenti da barriere architettoniche (L.15.01.1991 n. 15, L.05.02.1992 n. 104).

13. Accertamenti per la cessione del quinto dello stipendio per prestiti (L.19.10.1956 n. 1224).

14. Visite preliminari introduttive per esenzione dal servizio di leva e certificazioni medico legali a uso militare ( L.15.12.1972 n. 772, DPR 28.11.1977 n. 1139, L.11.08.1991 n. 269, DM 07.01. 1993).

15. Accertamenti per concessione di contrassegni di libera circolazione e parcheggio per disabili (DPR. 27.04.1978 n. 384, L.05.02.1992 n. 104, D. Lgs 30.04.1992 n. 285, DPR 16.12.1992 n. 495, DPR 24.07.1996 n. 503, DPR 16.09.1996 n. 610).

16. Accertamenti di idoneità alle funzioni di giudice di pace (L.21.11.1991 n. 374, L.22.07.1997 n. 276).

17. Certificazioni attestanti le condizioni psicofisiche di categorie protette per l'iscrizione alle liste di collocamento (L.68 /99).

18. Certificato di idoneità psicofisica per uso adozione di minori (L.04.05.1983 n. 184, L.31.12.1998 n. 476).

19. Certificati di idoneità per volontariato protezione civile (LR 03.07 1989 n. 23, DM 01.02.1991, L. 724/94).

## **B) CERTIFICAZIONI MEDICO LEGALI IN FORMA COLLEGIALE**

Le certificazioni medico legali in forma collegiale richiedono per esplicite previsioni di legge - specifica preparazione o titolarità specialistica medicolegale degli operatori.

1. Pareri medico legali in merito al contenzioso extra giudiziario sulla contestazione da parte del lavoratore avverso il giudizio espresso dal medico di controllo (DM. 08.01.1985, DM 15.06.1986, L.300/78).

2. Visite collegiali ai fini dell'accertamento della dispensa dal servizio e/o cambio mansioni del pubblico dipendente per inidoneità fisica (DPR. N°3 /1957, DPR n. 761/1979, DPR n. 384 /1990, L.08.08.1991 n. 274).
3. Accertamenti medico collegiali per il riconoscimento del diritto alla pensione di reversibilità su richiesta del ministero del tesoro.
4. Pareri preliminari e/o partecipazione unitamente al III° livello agli accertamenti medico-collegiali per il rilascio di pareri in ordine a contenziosi in materia pensionistica privilegiata su richiesta della corte dei conti.
5. Partecipazione unitamente al III° livello alle commissioni e ai collegi medico legali previsti a livello provinciale (ciechi civili, sordomuti, idoneità a patenti speciali).
6. Accertamenti medico collegiali per il riconoscimento dell'invalidità civile (L. 30.03.1971 n. 118, L. 15.10.1990 n. 295).
7. Accertamenti medico collegiali per la verifica della permanenza dello stato invalidante richiesti dall'ufficio provinciale del lavoro e della massima occupazione al momento dell'avviamento al lavoro dei soggetti invalidi (L.68 /99).
8. Accertamenti medico-collegiali nei confronti dei soggetti invalidi ai sensi della L. 68/99.
9. Accertamenti medico-collegiali inerenti la valutazione in tema di dipendenza da causa di servizio (DPR 03.05.1957 n. 686).
10. Accertamenti medico-collegiali finalizzati al riconoscimento dello stato di handicap di cui alla L.104/92.
11. Accertamenti medico-collegiali ai fini della risoluzione anticipata del rapporto di lavoro per motivi di salute richiesti da enti pubblici economici.
12. Accertamento delle condizioni ex art. 79, comma 4 e 5, del DPR 285/90 (cremazione).
13. Accertamenti tossicologici in merito alla esclusione dello stato di tossicodipendenza per specifiche categorie di lavoratori.
14. Accertamento medico-collegiale per il ricorso contro l'accertamento di istanza dei requisiti psicofisici minimi per il rilascio ed il rinnovo

dell'autorizzazione al porto di fucile per uso di caccia e al porto di armi per difesa personale (DM 14.09.1994).

15. Consulenze medico-legali su richiesta delle strutture sanitarie territoriali e ospedaliere.

16. Valutazione e verifica medico-legale ed etica di procedure e protocolli assistenziali, ivi compresa la partecipazione all'attività dei comitati etici.

17. Pareri medico-legali in merito ad attività trasfusionale e partecipazione ai comitati per il buon uso del sangue.

18. Rapporti con l'autorità giudiziaria o con la polizia giudiziaria inerenti problematiche medico-legali di non particolare complessità tecnica.

19. Attività di medicina necroscopica nell'ambito dell'ospedale e partecipazione alle commissioni per l'accertamento di morte anche a scopo di prelievo di organo (L. 29.12.1993 n. 578, DM 22.08.1994 n. 582).

20. Ogni altra prestazione, anche collegiale, che richieda attività di valutazione e di accertamento medico-legale.

### **C) PARERI E ATTIVITA' MEDICO LEGALI SPECIALISTICHE**

1. Attività di consulenza per le altre strutture medico legali presenti in ambito provinciale per problematiche complesse.

2. Attività di consulenza per l'azienda in contenziosi tra la stessa e terzi.

3. Attività di consulenza tecnica per la regione in contenziosi tra la stessa e terzi (impugnativa del riconoscimento di invalidità civile).

4. Accertamenti medico collegiali per il rilascio di pareri in ordine a contenziosi in materia pensionistica privilegiata su richiesta della corte dei conti

5. Attività di riscontro diagnostico ex DPR 10.09.1990 n. 285 e di consulenza per problematiche connesse ad Attività di medicina necroscopica e di tanatodiagnosi.

6. Attività di consulenza medico legale per le aziende USL e ospedaliere per problematiche complesse.

7. Attività di consulenza tecnica per l'autorità giudiziaria e per gli organi di polizia giudiziaria.
8. Pareri in tema di sperimentazione dei farmaci.
9. Attività di consulenza sulle problematiche connesse all'emergenza sanitaria (118).
10. Attività di consulenza e accertamenti in ambito tossicologico forense.
11. Accertamenti in tema di consulenza e accertamento in ambito ematologico forense e di identificazione personale.
12. Attività di organo di appello contro giudizi e valutazioni espressi dall'AUSL laddove previsto.
13. Attività di consulenza medico legale per altri enti a livello interaziendale.

**ALLEGATO 3**  
**Vaccinazioni**

**PROTOCOLLO OPERATIVO E SCHEDA DI NOTIFICA DI  
EVENTO AVVERSO DA VACCINO**

**Protocollo**  
**Circol. Min. Sanità, Direz. Generale Igiene Pubblica,**  
**Div. II, Prot. 400.2/26.V/1961 del 23.3.1995**



## 1. Definizioni

- a) Reazione collaterale o indesiderata: reazione attesa con una certa frequenza che presuppone implicitamente l'esistenza di un rapporto di causalità con la vaccinazione.
- b) Evento avverso: evento inatteso in correlazione temporale con la vaccinazione, ma che potrebbe prescindere da un effettivo nesso di causalità e riconoscere altre cause.

## 2. Obbligo di segnalazione e di notifica dell'evento avverso

- a) La responsabilità della segnalazione è di qualunque medico che nel corso della sua attività professionale effettui la vaccinazione oppure osservi il manifestarsi di un evento avverso da vaccino.
- b) L'obbligo della notifica, tramite compilazione dell'apposita scheda, interessa i medici vaccinatori dell'Azienda USL o Sanitaria Ospedaliera oppure i medici del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL.

## 3. Flusso informativo

- a) Una reazione febbrile lieve (sotto i 38°C) e/o una modesta reazione locale nel punto di inoculo (eritema, gonfiore), si considerano reazioni collaterali o indesiderate attese con una certa frequenza, per cui non rientrano tra gli eventi avversi da segnalare.
- b) La segnalazione di evento avverso è inviata al più presto possibile dal medico che l'ha osservata all'Azienda USL (medico vaccinatore o medico del Dip. San. Pubblica), che attiva indagini sul caso per accertare:
  - 1) le sue caratteristiche;
  - 2) altre possibili cause dell'evento (infezioni intercorrenti, malattie del metabolismo, ecc.);
  - 3) l'effettivo rapporto causale tra vaccinazione ed evento (conferma del sospetto diagnostico) e se trattasi di caso singolo o di gruppo di casi simili.
- c) Il medico dell'Azienda USL (vaccinatore o del Dip. San. Pubblica) compila la "*Scheda di notifica di evento avverso a vaccino*" e provvede a trasmetterla a:
  - 1) Ministero della Salute, Divisione Profilassi Malattie Infettive – Via della Sierra Nevada n. 60 – 00144 Roma;
  - 2) Regione Puglia, Assessorato alla Sanità –
- d) La trasmissione della scheda di notifica deve avvenire:

- 1) entro 48 ore dalla insorgenza della sintomatologia o dalla conoscenza dell'evento nel caso di eventi avversi severi con riserve sul giudizio prognostico o che richiedano ospedalizzazione;
- 2) secondo una cadenza mensile nei restanti casi (eventi lievi o di media severità).

#### 4. Definizione di caso

- a) *Manifestazioni di ipersensibilità immediata*: orticaria, rinite, asma, brocospasmo, edema della glottide, angioedema, in assenza di stato di shock, entro pochi minuti dalla vaccinazione.
- b) *Episodio di ipotonia-iporesponsività*: diminuzione o perdita acuta del tono muscolare, perdurante almeno 10 minuti, con cianosi o pallore o mancata risposta agli stimoli ambientali o torpore prolungato o arresto respiratorio, che si manifesta entro 0 e 24 ore dalla vaccinazione.
- c) *Shock anafilattico*: reazione allergica con insufficienza respiratoria, ipotensione arteriosa, polsi periferici deboli o assenti, alterazione del livello di coscienza, sudorazione, con o senza broncospasmo e/o laringospasmo o edema della glottide, che si manifesta immediatamente dopo la vaccinazione.
- d) *Convulsioni*: attacchi di spasmi tonico-clonici, o altri attacchi epilettici dell'infanzia con durata variabile da alcuni minuti a più di 15 minuti, in assenza di lesioni neurologiche preesistenti; le convulsioni possono essere afebrili o febbrili (temperatura uguale o più di 38°C).
- e) *Encefalopatia*: quadro clinico a inizio acuto, con insorgenza entro 72 ore dalla vaccinazione, caratterizzato da convulsioni, alterazioni dello stato di coscienza, cambiamenti evidenti del comportamento per almeno 2 giorni, che non si risolvono entro 24 ore; è significativa la presenza di almeno due di queste condizioni.
- f) *Encefalite*: quadro clinico a inizio acuto, con insorgenza entro 1 - 4 settimane dalla vaccinazione, caratterizzato da convulsioni, alterazioni dello stato di coscienza, cambiamenti evidenti del comportamento per almeno due giorni, che non si risolvono entro 24 ore, accompagnati da segni di infiammazione cerebrale, con evidenti alterazioni del liquor, in assenza di altre cause dimostrabili.
- g) *Meningite*: quadro clinico di meningite, con insorgenza entro 15 giorni dalla vaccinazione; la sintomatologia può essere sfumata e subdola oppure simile a quella della encefalite.

h) *Pianto persistente*: pianto inconsolabile e di alta o inconsueta tonalità, che si prolunga ininterrottamente per oltre tre ore durante le quali il bambino non si alimenta e non dorme.

i) *Paralisi acuta*: paralisi flaccida a inizio improvviso, che si manifesta nel soggetto vaccinato in un periodo compreso tra 4 e 30 giorni dalla somministrazione di OPV e in un contatto tra 4 e 75 giorni, persistente anche dopo 60 giorni dal suo manifestarsi.

l) *Sindrome di Guillan-Barrè*: paralisi flaccida a inizio acuto, simmetrica, ascendente, rapidamente progressiva, con perdita di sensibilità periferica, in assenza di iperpiressia; dissociazione albumino/citologica nel liquor; insorgenza entro 60 giorni dalla vaccinazione.

# Scheda di notifica di evento avverso da vaccinazione

Regione ..... USL ..... Distretto.....  
Nome e cognome ..... Luogo e data di nascita .....  
Domicilio ..... Tel.....  
Anamnesi familiare mirata.....  
Anamnesi fisiologica .....  
Anamnesi patologica remota.....  
Farmaci di recente/contemporanea somministrazione (1) .....

Luogo di somministrazione del vaccino: USL = Studio privato = Altro (2) =  
Caratteristiche vaccino: Tipo ..... Nome commerciale.....  
Preparazione commerciale n. .... Controllo di stato .....  
Data preparazione..... Data scadenza.....  
Data somministrazione dose in causa..... Ora ..... Numero dose .....  
Via di somministrazione ..... Sito.....  
Ultima somministrazione stesso vaccino in data .....  
Altre vaccinazioni praticate contemporaneamente (3):  
a) ..... b) ..... c) .....  
Sintomi insorti il ..... Ora .....  
Eventuali visite specialistiche e/o ricoveri (4): .....  
Eventuali terapie farmacologiche (5): .....  
Esito: in trattamento = guarigione = residui = exitus =  
Numero altri soggetti vaccinati con lo stesso prodotto in precedenza e contemporaneamente .....

## Reazioni locali

- \* ascesso settico
- \* ascesso sterile
- \* edema > 5 cm
- \* impotenza funzionale
- \* indurimento
- \* necrosi
- \* rossore > 5 cm
- \* ulcerazione
- \* altro .....

## Reazioni generali

- \* artralgia
- \* cianosi generalizzata
- \* convulsioni afebrili
- \* convulsioni febbrili
- \* diarrea (6) .....
- \* encefalite
- \* encefalopatia
- \* iperpiressia  $\geq 38^{\circ}\text{C} \leq 39,5^{\circ}\text{C}$  (7) .....
- \* iperpiressia  $\geq 39,5^{\circ}\text{C}$  (7) .....
- \* ipersensibilità immediata (8) .....
- \* altre manifestazioni ipersensibilità (9) .....
- \* ipotonia-iporesponsività
- \* irritabilità
- \* meningite
- \* mielite
- \* pallore
- \* pianto persistente
- \* shock anafilattico
- \* vomito (10) .....
- \* altro.....

Medico notificatore (timbro e firma) .....  
Servizio..... Data .....

### Istruzioni per la compilazione:

(1) indicare farmaci assunti con regolarità dal soggetto nel corso degli ultimi 3 mesi fino al momento della vaccinazione - (2) specificare l'ambito in cui è avvenuta la vaccinazione: scuola, caserma, residenza assistenziale, casa di riposo, ecc.- (3) indicare nome commerciale e data scadenza dei vaccini somministrati nel corso della stessa seduta - (4) indicare il tipo di visita specialistica e allegare eventuali referti e/o le schede di dimissione ospedaliera - (5) riportare la terapia farmacologica somministrata in occasione dell'evento - (6) precisare il numero di scariche diarroiche - (7) riportare la temperatura cutanea esterna - (8) specificare il tipo di manifestazione: orticaria, rinite, asma, laringospasmo, broncospasmo, edema della glottide, angioedema, ecc... - (9) specificare il tipo di manifestazione - (10) indicare il numero degli episodi.

ALLEGATO 4  
**Vaccinazioni**

(Art. 44)

**PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DI SOGGETTI INADEMPIENTI  
ALLE VACCINAZIONI OBBLIGATORIE**

Una famiglia deve essere considerata inadempiente all'obbligo vaccinale per il proprio figlio, qualora non dia nessuna risposta a tre inviti effettuati a cadenza di tre settimane l'uno dall'altro, di cui uno con raccomandata A.R. per accertarne il ricevimento. Il primo invito deve essere spedito nel mese successivo alla mancata presentazione del minore alla seduta vaccinale.

In ogni caso di inadempienza debbono essere compiuti tutti i tentativi per superare il rifiuto vaccinale, contattando personalmente la famiglia per telefono o con visita domiciliare da parte del personale sanitario, il quale potrà verificare le condizioni socio sanitarie e di accudimento del minore ma soprattutto svolgere opera di educazione sanitaria e di informazione e comunicazione dei rischi / benefici connessi alla vaccinazione.

Si dovrà inoltre cercare la collaborazione del Medico convenzionato di Medicina Generale e del Pediatra di Libera Scelta, affinché collaborino con i Servizi Vaccinali a diffondere una corretta informazione nei riguardi dei singoli assistiti e della comunità sui rischi e benefici delle vaccinazioni.

In assenza di riscontri positivi, verranno applicate le sanzioni amministrative, con le procedure della Legge n. 689/1981.

## PROTOCOLLO OPERATIVO

1. A partire dal mese successivo alla mancata presentazione del minore per il trattamento vaccinale, il Servizio dell'Azienda Usl competente per le vaccinazioni dei minori deve:
  - a) effettuare due chiamate con avviso scritto, a intervallo di tre settimane l'una dall'altra, accompagnati, se possibile, da una telefonata di rinforzo. Se non si hanno risposte:
  - b) procedere ad una chiamata con raccomandata A.R. dopo tre settimane dal 2° avviso; in assenza di risposta o in presenza di rifiuto:
  - c) cercare contatto telefonico ed eseguire visita domiciliare per verificare le motivazioni dell'eventuale rifiuto vaccinale, valutando al tempo stesso le condizioni di accudimento del minore; durante la stessa visita invitare la famiglia a presentarsi in ambulatorio per un colloquio informativo col medico responsabile delle vaccinazioni;
  - d) contattare il pediatra/medico di base del soggetto interessato per chiederne la collaborazione;
  - e) fare il colloquio informativo con la famiglia, acquisendo il consenso o il dissenso scritto del genitore;
  - f) inviare l'ultima (4ª) lettera-invito tramite raccomandata A.R., con termine di presentazione (30 giorni).
  
2. In assenza di riscontro positivo alla scadenza del termine perentorio, effettuare contemporaneamente:
  - a) segnalazione di inadempienza al Responsabile di Servizio e/o Distretto e al Direttore Sanitario Aziendale;
  - b) segnalazione di inadempienza al Direttore della Comunità Scolastica eventualmente frequentata;
  - c) segnalazione di inadempienza al Comune, precisando se siano osservati o meno i tassi critici di copertura vaccinale.
  
3. Entro 90 giorni dalla scadenza del termine perentorio (pena la decadenza del procedimento), deve essere avviato il procedimento previsto dalla Legge 689 del 24.11.1981 per la irrogazione della sanzione amministrativa prevista dalle diverse leggi che disciplinano le vaccinazioni obbligatorie. La procedura amministrativa prevista verrà svolta dagli Uffici competenti individuati dall'Azienda USL:
  - a) invio agli esercenti la patria potestà di verbale di accertata violazione delle norme igienico sanitarie e relativa applicazione di sanzioni pecuniarie per ogni vaccinazione obbligatoria (con raccomandata A.R.);
  - b) accertamento dell'avvenuto pagamento della sanzione entro 60 giorni dal ricevimento della notifica;
  - c) qualora entro 30 giorni l'inadempiente non abbia esercitato il suo diritto di difesa e non abbia entro 60 giorni pagata la sanzione, va trasmesso Rapporto al Sindaco competente per territorio.

**Qualora la inadempienza vaccinale si riscontri in situazione di copertura vaccinale della comunità infantile al di sotto del tasso critico, viene proposta al Sindaco ordinanza contingibile e urgente per la esecuzione della vaccinazione a tutela della salute pubblica, la inosservanza della quale comporta le sanzioni penali previste dall'art. 650 C.P.**

## **Allegato 5**

# **REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE E SICUREZZA DEL LAVORO PER ALCUNE ATTIVITÀ LAVORATIVE**

## **TITOLO I (ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE)**

### **Art. 1 (Requisiti generali)**

1. I locali sono strutturati secondo i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio vigente.
2. Non sono ammesse lavorazioni nei locali interrati e seminterrati, se non alle condizioni previste dal Regolamento Edilizio.

### **Art. 2 (Requisiti specifici)**

1. Nel corso della progettazione è da prevedere la presenza di lavorazioni e impianti che danno luogo a esposizione a inquinanti chimici e fisici e conseguentemente i provvedimenti tecnici che riducono tale esposizione
2. Il microclima dell'ambiente di lavoro assicura l'equilibrio tra la esigenza di una corretta conservazione degli alimenti ed il comfort termico per i lavoratori.
3. Per l'accesso a celle frigo, celle di congelamento e di surgelamento i lavoratori sono dotati di mezzi personali di protezione.
4. Il pavimento dei locali possiede caratteristiche antisdrucciolevoli.
5. Nelle lavorazioni dove è prevista la presenza di polveri (ad es. nelle attività di panificazione) sono utilizzati mezzi aspiranti per le pulizie.
6. Nelle lavorazioni dove è previsto l'uso di acqua (a qualunque pressione) per il lavaggio di banchi e/o zone di lavoro, di impianti e macchine in quantità tale da creare possibili ristagni sul pavimento, è prevista una adeguata pendenza dello stesso verso punti di raccolta e/o scarico (canaline, pilette, ecc.).

## **TITOLO II (ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA)**

### **Art. 3 (Requisiti generali)**

1. I locali sono strutturati secondo i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio vigente.
2. Non sono ammesse lavorazioni nei locali interrati e seminterrati, se non alle condizioni previste dal Regolamento Edilizio.

**Art. 4**  
**(Requisiti specifici)**

1. Nella scelta di macchine ed attrezzature sono privilegiate quelle che comportano la minore emissione di rumore e di radiazioni elettromagnetiche (ad esempio nel caso dei phon e caschi) e di inquinanti (ad es. ozono per i vaporizzatori nelle attività di estetica).
2. Le lavorazioni che possono diffondere inquinanti, quali ad esempio la preparazione colori, sono effettuate in zone definite e possibilmente separate, in prossimità di superfici finestrate apribili o in presenza di impianti di estrazione forzata dell'aria.
3. Al fine di ridurre al minimo il sollevamento di polveri e capelli negli ambienti, la pulizia dei pavimenti è effettuata mediante aspiratore o scope elettriche.
4. Per tutte le attività che comportano il rischio di contaminazione cutanea dell'operatore, questo è dotato di idonea protezione individuale della cute.
5. Le attività che possono comportare l'emissione in aria di sostanze nocive o di agenti biologici prevedono l'utilizzo da parte del personale addetto di idonea protezione individuale delle vie respiratorie e/o delle mucose esposte (congiuntive).
6. L'impianto elettrico nei locali adibiti ad attività di estetica ed in cui si faccia uso di apparecchi elettrici per uso estetico è conforme a quanto previsto dalla Norma CEI 64-8/7 V2 4 riguardante "impianti elettrici nei locali adibiti ad uso medico" e più in particolare alle misure di protezione previste nei "locali per esami di fisiopatologia, nei locali per idroterapia e nei locali di terapia fisica" (rif. Foglio di interpretazione F.1 1997-12).
7. Nei laboratori di barbiere, parrucchiere per uomo donna ed estetica è assicurata la presenza di almeno un estintore.

**TITOLO III**  
**(ATTIVITÀ DI LAVANDERIA)**

**Art. 5**  
**(Requisiti generali)**

1. I locali sono strutturati secondo i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio vigente.
2. Non sono ammesse lavorazioni nei locali interrati e seminterrati, se non alle condizioni previste dal Regolamento Edilizio.

**Art. 6**  
**(Requisiti specifici)**

1. Le diverse tipologie di lavanderie presentano i seguenti requisiti specifici:
  - a) lavanderie a umido di tipo artigianale: oltre al reparto dove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugatura, sono dotate almeno di:
    - 1) un locale per la raccolta e la sosta della biancheria sporca;
    - 2) un locale per la stiratura e il deposito della biancheria pulita.



Si può derogare dai suddetti requisiti qualora la lavanderia sia organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria siano effettuati direttamente dall'utente all'entrata, senza sosta della biancheria stessa, con utilizzo di macchine automatiche a gettone.

b) lavanderie a umido di tipo industriale: oltre alle caratteristiche igieniche generali previste per le lavanderie di tipo artigianale, ogni stabilimento è dotato dei seguenti vani e requisiti funzionali:

- 1) locale di raccolta e di cernita della biancheria sporca;
- 2) locale di raccolta della biancheria di origine sanitaria con eventuale locale per la disinfezione della stessa e, in tal caso, servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto a tale biancheria; sia che la provenienza del materiale da lavare sia sanitaria che non, al personale è fornito un idoneo equipaggiamento di protezione individuale per evitare il contatto con materiale biologico (sangue, urina, ecc.);
- 3) locale per il lavaggio, la centrifugazione e l'asciugatura; ove necessario si deve garantire un'adeguata condizione microclimatica;
- 4) locale per la stiratura, la piegatura ed il deposito della biancheria; i locali dove viene svolta l'attività di stiratura sono equipaggiati da impianti in grado di garantire un idoneo microclima.

La sistemazione degli ambienti delle macchine lavatrici, degli idroestrattori, degli essiccatoi e delle macchine stiratrici è prevista in modo tale che le varie fasi del processo procedano in senso unico; qualora coesista biancheria di origine sanitaria e non, le rispettive linee sono separate fino alla fase di asciugatura compresa.

c) lavanderie a secco di tipo artigianale: le lavanderie a secco di tipo artigianale di nuova costruzione e le ristrutturazioni che prevedono un aumento di superficie utile, dispongono di due locali fra di loro separati. In uno si svolgono le operazioni più inquinanti (introduzione ed estrazione dei capi, presmacchiatura, sosta dei capi estratti), nell'altro ambiente si eseguono tutte le altre lavorazioni (stiratura, deposito indumenti, cernita) compresa l'accettazione/consegna dei capi al pubblico. Il primo locale soggetto a maggiore inquinamento è in depressione rispetto al secondo. Nella scelta delle macchine e delle attrezzature sono privilegiate quelle che comportano la minore emissione di solvente nell'ambiente di lavoro (macchine per il lavaggio a circuito chiuso), dotate di un bacino di contenimento (di volume pari a 2/3 della capacità complessiva del serbatoio). Nella conduzione della macchina per il lavaggio con solvente si osservano i seguenti comportamenti:

- 1) il carico/scarico del solvente si realizza minimizzando l'evaporazione del solvente stesso;
  - 2) la pulizia dei filtri avviene in presenza di un impianto di aspirazione localizzata o, nel caso di emissioni poco significative, con l'utilizzo di idonea protezione individuale da parte dell'addetto;
  - 3) i residui contenenti ancora il solvente sono conservati in recipienti a tenuta ermetica e consegnati nel tempo più breve possibile alla ditta specializzata per lo smaltimento;
- d) lavanderie a secco di tipo industriale: oltre a due macchine per il lavaggio con solvente, la progettazione dell'areazione dei locali di lavoro prevede l'utilizzo di impianti in grado di garantire, oltre ai requisiti descritti alla lett. c), anche un adeguato microclima dei locali di lavoro.

## TITOLO IV (AUTOFFICINE, CARROZZERIE, ODONTOTECNICI)

### Art. 7 (Requisiti generali)

1. I locali sono strutturati secondo i requisiti strutturali e impiantistici previsti dal Regolamento Edilizio vigente.
2. Non sono ammesse lavorazioni nei locali interrati e seminterrati, se non alle condizioni previste dal Regolamento Edilizio.

**Art. 8**  
**(Prevenzione incendi)**

1. Per le strutture soggette a rilascio di C.P.I. è acquisito il parere favorevole del Comando dei VV.FF o certificazione redatta da tecnico abilitato, ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 37/1998, che costituisce ai fini antincendio autorizzazione provvisoria all'esercizio.

2. Sono comunque previsti:

- a) uscite di sicurezza nei casi previsti dalla legge (secondo quanto disposto dal C.P.I. o D.Lgs 626/94);
- b) illuminazione di sicurezza;
- c) segnaletica di sicurezza;
- d) mezzi di estinzione correttamente posizionati.

3. Gli impianti e i loro dispositivi di sicurezza e/o le bombole di gas combustibili / infiammabili e di comburenti, sono conformi alle specifiche disposizioni di sicurezza.

**Art. 9**  
**(Igiene e sicurezza del lavoro)**

1. Gli addetti impegnati in attività a rischio di inalazione di sostanze pericolose (solventi, polveri, ecc.) sono forniti di dispositivi di protezione individuale tali dispositivi sono forniti anche per garantire la sicurezza in generale dei lavoratori (indumenti protettivi, scarpe antinfortunistiche, otoprotettori, ecc.)

2. Gli spogliatoi con armadietti a doppio scomparto sono dimensionati in relazione al numero di addetti che si dichiara impegnato in attività insudicianti.

3. Sono previste docce per il personale impegnato in attività insudicianti.

4. Sono realizzati servizi igienici per il personale.

**Art. 10**  
**(Officine auto, moto e mezzi pesanti)**

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. 7, 8 e 9, le officine presentano i seguenti requisiti specifici:

- a) dotazione di impianti di aspirazione fumi di saldatura;
- b) dotazione di impianti di aspirazione per macchina lavapezzi;
- c) dotazione di impianti di aspirazione gas e fumi dagli autoveicoli in moto;
- d) rispondenza alle norme UNI delle fosse per la riparazione dei mezzi;
- e) rispondenza alle norme di sicurezza e/o marcatura CE dei ponti di sollevamento;
- f) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento degli olii e solventi con vasche di contenimento;
- g) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento dei rifiuti e loro smaltimento;
- h) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedire la loro diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti.)

**Art. 11**  
**(Carrozzerie auto, moto e mezzi pesanti)**

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. 7, 8 e 9, le carrozzerie presentano i seguenti requisiti specifici:

- a) dotazione di impianti di aspirazione fumi di saldatura;
- b) dotazione di impianti di aspirazione polveri di cartatura;
- c) dotazione di impianti di aspirazione delle cabine di verniciatura con relativi presidi di sicurezza per l'accesso a parti in quota a fini manutentivi;
- d) caratteristiche e rispondenza alle norme UNI delle fosse per la riparazione dei mezzi;

- e) rispondenza alle norme di sicurezza e/o marcatura CE dei ponti di sollevamento;
- f) rispetto di idonee modalità di immagazzinamento delle vernici oli e solventi con eventuali vasche di contenimento;
- g) rispetto di idonee modalità di stoccaggio dei rifiuti e loro smaltimento;
- h) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedirne la diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti;
- i) isolamento delle lavorazioni che producono gas, vapori (preparazione vernici) al fine di impedire la loro diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti.

**Art. 12**  
**(Odontotecnici)**

1. Oltre ai requisiti previsti dagli artt. 7, 8 e 9, gli odontotecnici rispettano i seguenti requisiti specifici:
  - a) dotazione di impianti di captazione e aspirazione gas, fumi di varia natura (compresi quelli derivanti dalle leghe) e vapori;
  - b) dotazione di impianti di captazione e aspirazione polveri;
  - c) isolamento delle lavorazioni che producono rumore al fine di impedirne la diffusione ai locali ed alle proprietà circostanti;
  - d) rispetto di idonee modalità di stoccaggio dei rifiuti e loro smaltimento;
  - e) idonee modalità di sterilizzazione del materiale con potenziale contaminazione biologica (o documentazione dell'avvenuto processo prima del ricevimento del campione);
  - f) idoneità dei dispositivi di sicurezza per l'utilizzo delle fiamme libere (termocoppia per il becco bunsen, visualizzazione della fiamma, ecc.).

**TITOLO V**  
**(AUTORIMESSE APERTE AL PUBBLICO)**

**Art. 13**  
**(Requisiti generali per l'igiene e la sicurezza del personale addetto alle autorimesse presidiate aperte al pubblico)**

1. Il locale dove staziona il personale ha altezza interna non inferiore a m 3.
2. Sono presenti le unità igieniche per il personale.
3. Le zone occupate dal personale dipendente sono:
  - a) separate dall'area di transito e di parcheggio dei veicoli, e difese dagli eventi atmosferici;
  - b) illuminate da luce naturale con eventuale integrazione artificiale;
  - c) servite da un impianto di climatizzazione che garantisce le seguenti condizioni microclimatiche: temperatura massima estiva 27°C; temperatura min. invernale 20°C; umidità relativa 40-60%;
  - d) in sovrappressione, in modo da impedire ai gas di scarico dei veicoli di penetrarvi;
  - e) ventilate con aria prelevata in zona lontana da ogni possibile fonte di inquinamento, filtrata e di volume pari ad almeno 3 volumi/ora/ ambiente;
  - f) ubicate in relazione al tipo di attività che il personale dovrà svolgere (ad esempio, nel caso fosse prevista, oltre alla/e postazione/i di accettazione e di pagamento, anche la mansione del posteggiatore, va prevista un'area specifica avente le caratteristiche soprariportate);
  - g) dotate di impianti di allarme, da usare nei casi di malori improvvisi, aggressioni, ecc., qualora nell'autorimessa fosse prevista la presenza di un solo addetto.

## **TITOLO VI (STRUTTURE SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI)**

### **Art. 14 (Requisiti generali)**

1. I requisiti strutturali ed impiantistici delle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
- a) illuminazione notturna (per strutture residenziali);
  - b) porte e superfici vetrate poste a meno di 1 metro dal pavimento rispondenti alle norme UNI specifiche contro il pericolo di sfondamento;
  - c) gradini delle scale con caratteristiche antiscivolo;
  - d) corrimano lungo i percorsi interni, le rampe e le scale;
  - e) adeguato microclima ambientale nei "bagni assistiti" sia per gli ospiti che per il personale, regolabile nelle nuove costruzioni e comunque nei nuovi insediamenti e nelle ristrutturazioni;
  - f) apparecchiature elettromedicali utilizzate unicamente in locali con impiantistica elettrica adeguata alle specifiche norme CEI 64-8/7 V2;
  - g) Per i restanti impianti (termico, elettrico, cucina, ecc.) si rimanda alla parte generale sugli impianti ed alle normative specifiche il cui rispetto è sempre dichiarato.

### **Art. 15 (Prevenzione incendi)**

1. I requisiti per la prevenzione degli incendi nelle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
- a) certificazione dei VV.FF. per le strutture soggette a rilascio di C.P.I.;
  - b) "Luogo statico sicuro" se la struttura lo richiede (a servizio dell'utenza non autosufficiente), da documentare qualora la struttura non sia soggetta al C.P.I.;
  - c) uscite di sicurezza (secondo quanto previsto dal C.P.I.) Se le uscite di sicurezza si prevedono ad "apertura comandata", è presentata richiesta di deroga all'ente preposto alla vigilanza e copia della deroga acquisita è presentata unitamente alla richiesta di autorizzazione;
  - d) illuminazione di sicurezza;
  - e) segnaletica di sicurezza;
  - f) mezzi di estinzione e loro corretto posizionamento;
  - g) adozione di materiale ignifugo (tende, materassi, ecc.) conforme a quanto specificato dalle regole tecniche di prevenzione incendi per gli edifici ospedalieri (D. M. 9.4.1994).

### **Art. 16 (Igiene e sicurezza del lavoro)**

1. I requisiti per l'igiene e la sicurezza del lavoro nelle strutture sanitarie e socio assistenziali sono:
- a) dotazione di idonei dispositivi per il sollevamento degli assistiti non autosufficienti ad ausilio degli operatori (dispositivi per favorire lo spostamento dei degenti nel "bagno assistiti" e comunque per i degenti non autosufficienti);
  - b) dotazione dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti impegnati in attività quali l'assistenza agli ospiti nei "bagni assistiti", al fine di garantire, compatibilmente con le esigenze di lavoro, sia l'igiene del lavoro (temperature ed umidità, ecc.), sia la sicurezza degli addetti (rischi da scivolamento);
  - c) spogliatoi per il personale con dotazione di armadietti per tutti gli operatori, del tipo a doppio scomparto per quelli addetti ad attività considerate insudicianti; le dimensioni, al netto della superficie occupata dagli armadietti, è correlata al numero massimo degli operatori presenti per turno. Sono previsti locali per servizi igienici e docce, divisi per sesso e comunicanti con i locali spogliatoio;
  - d) camera per il medico di guardia; il restante personale in servizio notturno (compresi gli infermieri) svolge la propria attività nei rispettivi luoghi di lavoro;
  - e) vano office per il porzionamento e riscaldamento degli alimenti, dotato almeno di banco di servizio, lavello con acqua corrente calda e fredda, piastra elettrica, forno a microonde e frigorifero.

2. Nelle strutture socio assistenziali di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale E.R 1.3.2000 n. 564, è assicurata la presenza, oltre che di tutti i requisiti previsti dalla stessa Deliberazione, di uno spogliatoio, di servizi igienici e docce per il personale; in quelle per minori, inoltre, è prevista camera per il personale in servizio notturno.

## Allegato 6

### **REQUISITI FUNZIONALI E IMPIANTISTICI DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE, DEPOSITO, TRASPORTO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.**

#### **Requisiti funzionali:**

- A) Requisiti-tipo locale di vendita alimenti
- B) Requisiti-tipo locale di miscita e somministrazione
- C) Requisiti-tipo locale cucina
- D) Requisiti-tipo locale sala (da pranzo o di sosta)
- E) Requisiti-tipo locale deposito
- F) Requisiti-tipo locale sguatteria
- G) Requisiti-tipo locale laboratorio
- H) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito
- I) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico
- L) Requisiti-tipo servizi igienici per il personale
- M) Dotazione di unità igieniche
- N) Dimensionamento
- O) Requisiti per esercizio di bar
- P) Requisiti per esercizio di ristorazione
- Q) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna
- R) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti
- S) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione
- T) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca
- U) Requisiti per laboratori di gelateria
- V) Requisiti per laboratori di pasta fresca
- Z) Requisiti per laboratori di panificazione
- AA) Requisiti per pizzerie da asporto
- BB) Requisiti per rosticcerie
- CC) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree e in locali privati
- DD) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche
- EE) Requisiti per depositi alimentari all'ingrosso
- FF) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti
- GG) Requisiti per feste popolari
- HH) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o da automezzi

#### **Requisiti impiantistici:**

- II) Impianto di aspirazione delle cucine e dei laboratori alimentari
- LL) Controllo degli incombusti
- MM) Canne fumarie
- NN) Condotte di esalazione
- OO) Comignoli
- PP) Apparecchiature alimentate a gas

## REQUISITI FUNZIONALI

### **A) Requisiti-tipo locale di vendita alimenti**

1. Il locale di vendita è attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per la vendita e l'esposizione delle varie tipologie di prodotto detenute. I banchi sono costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Ciascun settore di vendita è dotato di propria attrezzatura in base a quanto necessario a supporto della vendita (coltelleria, pinze, cucchiari, superfici di taglio, ecc.).
2. E' necessaria la disponibilità di uno o più lavelli lava-mani dotati di sapone liquido, asciugamani a perdere e comando non manuale di erogazione dell'acqua, in particolare nel caso di vendita e manipolazione di alimenti non protetti (carne, pesce, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, ortofrutticoli, ecc.); il lavello può essere collocato anche nel locale deposito.
3. Per l'esposizione di prodotti deperibili sono necessari frigoriferi o vetrinette refrigerate, apribili solo dalla parte degli addetti se contengono alimenti sfusi o da vendersi al taglio, muniti di termometro a lettura esterna e organizzati in scomparti separati qualora vi siano detenuti prodotti di diversa tipologia.
4. I prodotti sfusi non debbono essere toccati dal pubblico, a eccezione dei prodotti ortofrutticoli per i quali è ammessa la vendita a libero servizio a condizione che vengano messi a disposizione del cliente guanti di idonea resistenza e sacchetti monouso da eliminare dopo l'utilizzo in apposito contenitore portarifiuti.
5. Per la vendita di surgelati è necessario apposito freezer in grado di mantenere la temperatura prescritta (-18°) e dotato di termometro a lettura esterna; i surgelati ivi detenuti non superano la linea di carico del freezer.
6. Per la vendita di funghi epigei spontanei l'esercente (o l'addetto al reparto) deve essere in possesso di specifico titolo abilitante rilasciato previo accertamento di idoneità relativa alle conoscenze circa le principali specie fungine commestibili o velenose.
7. Nei banchi di esposizione al pubblico gli alimenti sfusi, e in particolare quelli deperibili, non sono posti a diretto contatto con oggetti decorativi o altri oggetti che possano essere causa di inquinamento; occorre altresì evitare la guarnizione di alimenti deperibili con sostanze in grado di contaminarne la superficie, a meno che queste non siano state accuratamente lavate (esempio: formaggi freschi con foglie di alloro o simili).
8. Tutti gli alimenti sfusi sono gestiti dagli addetti con appositi utensili e attrezzi (di acciaio inossidabile o altro materiale lavabile e riconosciuto idoneo a uso alimentare) in modo da evitarne il contatto diretto con le mani; nelle operazioni di taglio di formaggi e salumi l'operatore deve evitare di toccare la parte interna dei prodotti destinati al consumo e, dopo l'affettatura, riporre il prodotto nel proprio scomparto rivestendone la superficie esposta tramite pellicola per alimenti, almeno alla fine del turno di servizio.
9. In caso di coesistenza di settori che comportino la necessità di rigide separazioni dal punto di vista igienico - sanitario (es.: vendita di ortofrutticoli freschi e vendita di carni o formaggi o salumi al taglio presso il medesimo esercizio) è necessaria l'assegnazione di percorsi di accesso nettamente differenziati e di operatori specificamente addetti al reparto o settore.
10. I prodotti venduti sfusi sono muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono o nei compartimenti in cui sono esposti, con i criteri e le diciture previste dall'art. 16 del D.Leg.vo 109/92 o altre norme specifiche in materia di etichettatura di prodotti alimentari. Il confezionamento sottovuoto, come protezione igienica del prodotto, può essere effettuato all'atto della vendita su richiesta del cliente, senza particolari etichettature. Qualora invece esso sia eseguito dall'esercente preventivamente al fine di migliorarne la conservazione, l'alimento è identificato con etichetta riportante la ragione sociale della ditta, la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità (temperatura) di conservazione, nonché con una diciture che consenta di identificare la bolla di accompagnamento (numero, data, ditta).
11. Nell'ambito del locale di vendita possono essere collocate scaffalature o ripiani facilmente pulibili per l'esposizione dei prodotti confezionati e non deperibili, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante (indicativamente 30 cm); è vietato detenere generi

alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Nel caso di esercizi autorizzati alla vendita di prodotti che, pur non essendo alimenti, vengono tradizionalmente commercializzati anche presso esercizi alimentari (es.: detersivi, prodotti per pulizia personale o pulizia della casa) è riservato allo scopo un apposito reparto o settore e in ogni caso andrà prevista una netta separazione dagli alimenti anche confezionati.

12. L'eventuale esposizione di alimenti sfusi all'esterno dell'esercizio avviene conformemente ai disposti del Comune di Bologna ed è comunque protetta da qualsiasi fonte di contaminazione. Per quanto riguarda i prodotti confezionati, è in ogni caso vietato detenere all'esterno acque minerali esposte alla diretta luce solare.
13. Tutte le pareti del locale di vendita sono rivestite almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate. Il rivestimento è ulteriormente elevato nel caso in cui non garantisca un livello superiore di almeno 30 cm rispetto a eventuali scaffalature o attrezzature quali a esempio guidovie o uncinaie nelle macellerie; per talune attività quali la vendita di carne fresca o di pesce fresco è obbligatoria la piastrellatura.
14. Il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, munito di efficienti dispositivi di scolo delle acque di lavaggio onde evitarne il ristagno; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
15. Tutti i contenitori e gli imballaggi che vengono a diretto contatto con gli alimenti sono costruiti con materiale idoneo a tale uso e, qualora possano essere riutilizzati, sono sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.
16. Nelle macellerie è vietata l'introduzione, a qualsiasi titolo, di carcasse o parti di animali di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente controllate secondo la rispettiva normativa vigente. A tale divieto non sono consentite deroghe neppure per usi e consuetudini legate ad alcuni periodi festivi.
17. Non è ammessa l'esposizione delle carni fresche fuori dai banchi se non per le operazioni di carico e scarico e/o di lavorazione. E' comunque esclusa la sosta delle carni nella zona di vendita al pubblico.
18. La macinatura delle carni avviene di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio. Sono escluse da dette carni le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole e i grassi non facenti parte delle masse muscolari. Alle carni fresche macinate non possono essere aggiunti additivi.
19. Per la commercializzazione delle carni congelate valgono le norme contenute nel D.M. 03/02/1977 e successive modifiche e integrazioni. E' vietato il congelamento di carni fresche.
20. Negli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici gli imballaggi e i contenitori di legno e polistirolo sono considerati a perdere. I contenitori da usarsi più volte per l'esposizione del pesce nei luoghi di vendita al dettaglio, sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.
21. Il pesce congelato è conservato ed esposto in attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di almeno  $-18^{\circ}\text{C}$ .
22. Qualora l'esercizio di vendita sia dotato d'idoneo frigorifero d'esposizione e vendita, può essere consentito il scongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ ; la vendita di tale prodotto avviene in un banco nettamente separato da quello destinato alla vendita del pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti scongelati è collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "pesce scongelato". E' vietato il congelamento di prodotti ittici freschi nonché il ricongelamento dei prodotti ittici scongelati.



## **B) Requisiti-tipo locale di mescita e somministrazione**

1. Il locale somministrazione è dotato di un banco di servizio (o più banchi), articolato in zone di lavoro, fornito di piani in acciaio inox, marmo o comunque in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri. Tutto il banco e relative attrezzature è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione.
2. Tutte le pareti della zona di somministrazione è rivestite almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate; il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
3. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
4. Per la conservazione ed esposizione dei prodotti deperibili (a base di crema, panna, maionese, salumi, ecc.) sono necessarie vetrinette refrigerate, apribili solo dalla parte degli addetti e munite di termometro a lettura esterna; gli alimenti esposti, non deperibili (brioche non farcite o farcite a base di marmellata, biscotteria secca, ecc.), possono essere detenuti in vetrinette non refrigerate o in vassoi, sempre protetti da coperchio. E' prevista inoltre la dotazione di pinze o altri utensili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente. Nel locale somministrazione possono essere altresì conservati alimenti e bevande non deperibili, riposti su idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio.
5. Qualora nelle vetrine siano conservati anche generi alimentari (insalata, pomodori, frutta, pane, salumi, ecc.) che fungono da materie prime per la preparazione dei prodotti consentiti all'esercizio di bar, questi vanno conservati in un'apposita vetrinetta o in un apposito scomparto o in una zona ben distinta rispetto all'esposizione degli alimenti pronti al consumo, evitando qualsiasi promiscuità con questi ultimi.
6. La preparazione di panini e prodotti simili è eseguita in apposita zona del banco (o in banco separato), nell'ambito della quale sono ammesse piastre o tostiere per l'eventuale produzione di panini caldi, da somministrarsi subito dopo il riscaldamento.
7. Il locale somministrazione ha un collegamento diretto con il locale deposito e, direttamente o tramite il deposito, con il servizio igienico riservato al personale, senza disimpegni comuni con l'accesso ai servizi riservati al pubblico.
8. L'accesso del pubblico dal locale di somministrazione al servizio igienico a esso riservato o alle eventuali sale di sosta non deve avvenire attraverso i banchi di servizio; qualora tale accesso sia adiacente all'estremità di un banco di servizio, questa è dotata anche di protezione laterale a meno che non sia adibita esclusivamente alle operazioni di cassa.

## **C) Requisiti-tipo locale di cucina**

1. La cucina è il locale destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, disposte in modo razionale e organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo: essa è ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi "sporchi" quali a esempio l'entrata delle merci alla dispensa o magazzino, il rientro delle stoviglie sporche al locale di lavaggio;
2. La cucina è strutturata preferibilmente in forma quadrata o comunque tale da evitare per quanto possibile zone strette e anfrattuose o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di pulizia e lavaggio; qualora ciò sia inevitabile per la conformazione del locale e la presenza di strutture portanti, tali zone scarsamente praticabili non possono essere calcolate ai fini del conseguimento della superficie minima regolamentare.
3. La cucina è realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al flusso di trattamento e sanificazione dell'alimento (accesso materie prime → preparazione pre-cottura → cottura → eventuale

guarnizione → servizio) e articolata in settori di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare rispettivamente delle verdure e delle carni; detti settori, in base alle dimensioni del complesso della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite pannelli lavabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate. E' in ogni caso assicurata un'adeguata aerazione e illuminazione naturale diretta del posto di lavoro.

4. Il settore carni e il settore verdure dispongono ognuno di proprio lavello (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva) e piano di lavoro e sono dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio; soprattutto per quanto riguarda il settore lavaggio verdure, esso è ubicato in zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate.
5. Inoltre deve essere presente una zona per la preparazione degli altri alimenti, e in particolare dei piatti da consumarsi freddi; un'ulteriore zona, in genere adiacente all'uscita dei pasti dalla cucina, può essere destinata alla finitura, guarnizione e porzionamento finale dei piatti, dotata di apposito piano di lavoro; per gli esercizi che dispongono di un locale "office", interposto fra la cucina vera e propria e le sale, le funzioni di finitura e guarnizione dei piatti possono essere effettuate in suddetto locale, purché sia evitata qualunque possibile coincidenza con percorsi "sporchi", in particolare con l'appoggio delle stoviglie utilizzate nelle sale da pranzo, destinate al lavaggio. In detto locale "office" vanno mantenute le posate, le tovaglie e tovaglioli, le vetrerie, le bevande e, se necessario, la frutta e i dessert di immediato utilizzo per il servizio ai tavoli; tali alimenti, se contengono ingredienti deperibili, vanno conservati in mobile o vetrinetta in grado di assicurare la necessaria temperatura.
6. La cucina dispone infine di una zona cottura: tutte le apparecchiature che producono fumi e vapori sono dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciata a canna esalatoria.
7. Tutti i piani di lavoro della cucina e settori annessi sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile.
8. Tutte le pareti della cucina sono piastrellate almeno fino a 2 m di altezza e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; la separazione in settori di attività può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
9. E' assicurata un'adeguata dotazione di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
10. Al fine di prevenire possibili infestazioni, il complesso della cucina e degli annessi settori o vani di lavorazione e/o di lavaggio, è dotato di porte e finestre che consentano la chiusura ermetica del locale negli orari di inattività dell'esercizio e comunque munito di dispositivi atti a prevenire l'accesso di roditori o insetti (coperture dei fognoli, tappi dei lavandini, ecc.). Le eventuali controsoffittature sono prive di aperture o fessure che permettano l'annidamento di agenti infestanti.
11. Nella cucina non possono essere detenuti arredi o attrezzature non inerenti all'attività di preparazione degli alimenti, così come oggetti personali degli addetti o destinati allo svago (apparecchi radio, televisori, ecc.) in grado di accumulare polvere o sporcizia nel locale.
12. Per gli esercizi di ristorazione caratterizzati anche dalla produzione e somministrazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata al di fuori della cucina, in una zona della sala da pranzo, "a vista" dei consumatori, purché ben delimitata e dotata di superficie e caratteristiche analoghe a quelle indicate per un laboratorio di pizzeria da asporto.
13. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nella dispensa o nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nella cucina soprattutto per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili (es.: salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività. Di norma, tali semilavorati non sono conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime non confezionate.

14. Nel complesso dell'esercizio la dotazione tipo di frigoriferi (o di celle frigorifere, di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività) per la conservazione degli alimenti [senza quindi calcolare le eventuali attrezzature destinate alla conservazione di bevande fresche] a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° oppure +8° in rapporto al tipo di alimenti, è rappresentata da 4 attrezzature:
- a) una cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati;
  - b) una cella o frigorifero per le carni;
  - c) una cella o frigorifero per le verdure;
  - d) una cella o frigorifero per altri alimenti quali salumi, latte e latticini.
- La cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati può essere assente negli esercizi (come accade in talune attività di ristorazione collettiva) che effettuano esclusivamente una preparazione espressa senza alcun tipo di produzione di semilavorati.
- La dotazione e il dimensionamento (capienza) delle attrezzature frigorifere (mai comunque di numero inferiore a 2) vanno individuati anche in rapporto alla quantità di merce che si intende detenere, evitando in ogni caso l'accatastamento degli alimenti, sia per impedire il contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante, sia per consentire una sufficiente circolazione dell'aria all'interno del frigorifero. Tutti i frigoriferi e le celle frigorifere sono dotati di proprio termometro incorporato all'attrezzatura.
15. A meno di esigenze di stoccaggio di rilevanti quantità di merce, per la conservazione degli alimenti surgelati e congelati è sufficiente la dotazione di un unico freezer, sebbene appaia opportuno disporre di un freezer di riserva. All'interno del freezer i prodotti congelati sono sempre protetti da confezione o pellicola di plastica o altro materiale per alimenti, mentre i surgelati, acquistabili solo nelle confezioni protettive originarie, vanno mantenuti in esse fino al momento dell'uso.
16. Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido. Solo per la pasta fresca e/o con ripieno l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, dotato di termometro a lettura esterna e adibito esclusivamente allo scopo di portare l'alimento a  $t^{\circ} < -18^{\circ}$ .

#### D) Requisiti-tipo locale sala da pranzo o di sosta

1. La sala (o le sale) da pranzo ha pareti pulibili e sanificabili o rivestite in modo da non rilasciare polvere. I pavimenti sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile, privi di discontinuità né rivestimenti in moquette o altro materiale che faciliti l'assorbimento della sporcizia; non sono ammessi soffitti in materiale tale da consentire la caduta di polvere e non permetterne un'adeguata pulizia.
2. Nella sala da pranzo possono essere collocati banchi espositori, dotati di adeguate protezioni atte a evitare l'inquinamento accidentale dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, in grado di assicurarne il rispetto delle temperature di conservazione. E' vietato il servizio diretto da parte del cliente, fatta eccezione per gli esercizi autorizzati come ristoranti self-service alle condizioni indicate al punto seguente. Nei banchi espositori sono evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime (es. frutta): qualora il banco detenga ambedue i generi alimentari deve essere provvisto di apposito divisorio. Infine, se nel banco espositore sono conservati piatti da porzionare da parte del personale di servizio, è assicurata la dotazione di posateria specifica.
3. I banchi self-service refrigerati assicurano una temperatura degli alimenti non superiore a 8°, quelli riscaldati una temperatura degli alimenti non inferiore a 60°. Sono dotati di adeguate protezioni dalla parte dell'utente (fatta eccezione per quelli in cui è ammesso il libero servizio), riforniti immediatamente prima dell'inizio del servizio, accuratamente puliti e lavati al termine dello stesso. Inoltre, al termine del servizio, gli eventuali residui dei prodotti mantenuti nei banchi a temperatura di riscaldamento vanno eliminati.
4. Di norma, al porzionamento e servizio provvede specifico personale addetto; è ammesso il libero servizio da parte dell'utente, sotto la sorveglianza del personale, limitatamente a stoviglieria, bevande, pane, grissini e simili purché confezionati o incartati o dotati di apposite pinze, preparazioni varie in monoporzione; qualora si tratti di alimenti deperibili (es.: formaggio, affettati) questi vanno conservati in banco o vetrina refrigerata.
5. Il libero servizio di insalate di verdure è ammesso anche da vassoi multiporzione, purché ogni vassoio sia dotato di propria posata specifica, e il servizio avvenga sotto la sorveglianza del personale che provvede all'immediata sostituzione di vassoi o posate accidentalmente imbrattati durante il servizio.

6. Qualora una sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, di norma il servizio è assicurato tramite un montacarichi o montavivande il cui piano d'appoggio e le cui pareti sono in materiale facilmente lavabile e impermeabile: all'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi sfocia possibilmente in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e a possibili fonti di insudiciamento. Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, sono previsti o la presenza di due montacarichi (uno per lo sporco, uno per il pulito) o di un montacarichi a doppio scomparto. In ambedue i casi occorre garantire che il "percorso sporco" di rientro delle stoviglie alla sguatteria sia il più diretto possibile e non possa interferire con le zone e i piani di lavorazione.

## E) Requisiti-tipo locale deposito

1. Il locale deposito è destinato unicamente alla conservazione di merce alimentare e non sono consentite attività di lavorazione al suo interno; è ammissibile altresì la detenzione, in apposito scomparto chiuso, della documentazione inerente l'esercizio (libretti, bolle, manuale di autocontrollo, ecc.). Per la conservazione delle materie prime e degli ingredienti deperibili l'esercizio è dotato, preferibilmente nel locale deposito, di frigoriferi (freezer qualora si utilizzino ingredienti surgelati). Negli esercizi che abbiano necessità di maggiori spazi per la detenzione di alimenti deperibili, i frigoriferi possono essere sostituiti o integrati da celle frigorifere che siano:
  - a) allestite con pareti e pavimenti interamente costituiti da materiale liscio, lavabile e impermeabile;
  - b) arredate con scaffalature o ripiani con i requisiti descritti al successivo punto 4;
  - c) munite di tutti gli impianti di sicurezza e allarmi previsti per tali attrezzature.
  - d) di norma riservate a una specifica tipologia di prodotto (per quanto riguarda carni fresche e pesce fresco la disponibilità di una cella dedicata e distinta deve ritenersi obbligatoria).Tutti i frigoriferi e le eventuali celle frigorifere sono dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato all'attrezzatura.
2. Il locale deposito è inaccessibile al pubblico e, di norma, adiacente al locale di lavorazione; può essere ammessa la collocazione del deposito in locale sito al piano interrato o rialzato in casi particolari (scala agevole, situata accanto al laboratorio, direttamente sfociante nel locale deposito).
3. Tutte le pareti del locale deposito, almeno fino a m 2, nonché il pavimento (privo di pedane che possono favorire il rintarsarsi di insetti nelle intercapedini), sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Le pareti del deposito possono anche essere costituite (N.B. costituite e non "rivestite": l'intercapedine fra parete e rivestimento può essere ricettacolo di insetti) da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es. laminato plastico); le eventuali finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
4. Il locale deposito è dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Anche eventuali generi non alimentari (es.: arredi e attrezzature di scorta) sono detenuti in modo da consentire un'agevole pulizia dei pavimenti.
5. Qualora l'esercizio disponga, a supporto del deposito, di una o più cantine non collegate direttamente con l'esercizio e prive dei requisiti sopra descritti al punto 3, può esservi detenuto unicamente materiale non alimentare, comunque attinente all'attività; se la cantina è in possesso dei requisiti previsti ai punti 3 e 4, possono esservi detenuti anche generi alimentari, ma la disponibilità della cantina non sostituisce la necessità del locale deposito.
6. Il locale deposito non deve essere occupato da attrezzature tecnologiche o impiantistiche destinate a essere ubicate in uno specifico vano tecnico. Qualora esso sia sufficientemente ampio da assolvere ad ambedue le funzioni (cioè riservando alla zona deposito la superficie minima sopra indicata e la cubatura corrispondente) sono attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere e altri contaminanti da parte delle apparecchiature.
7. Per le attività produttive di maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.

## F) Requisiti-tipo locale sguatteria

1. La sguatteria è il vano destinato al lavaggio delle stoviglie usate nelle sale da pranzo, nonché degli utensili e del pentolame di cucina qualora per tale ultima funzione non esista un'ideale zona della cucina, dotata di apposita vasca di lavaggio.
2. La sguatteria è ubicata in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o comunque percorsi puliti. Dispone di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata e in grado di erogare acqua calda e fredda e di lavastoviglie.
3. Presso la sguatteria non è ammesso alcun tipo di lavorazione.
4. Pareti, pavimenti, finestre e porte presentano gli stessi criteri di lavabilità indicati per la cucina.
5. In casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentano (cioè con un minimo di superficie complessiva almeno equivalente alla somma dei minimi regolamentari previsti per cucina e sguatteria) la sguatteria può non essere collocata in un locale autonomo, bensì in settore delimitato nell'ambito del locale cucina. In questi casi la soluzione più idonea a evitare incroci sporco/pulito è rappresentata da un "passe" che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione della cucina; in assenza di "passe" la sguatteria è in ogni caso immediatamente accessibile dall'entrata del locale cucina senza attraversarne alcuna zona di preparazione ed è assolutamente evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale e i piatti pronti a esse destinati.

## G) Requisiti-tipo locale laboratorio

1. Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo. In particolare nelle attività che prevedono una fase di cottura, le fasi rispettivamente precedenti e successive a essa si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione.
2. I piani di lavoro sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; nel locale laboratorio è presente almeno un lavello a doppia vasca, con acqua calda e fredda (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva).
3. Tutte le pareti del laboratorio sono piastrellate almeno fino a m 2 di altezza e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; nel caso in cui sia funzionale all'organizzazione dell'attività suddividere il laboratorio in comparti separati, tale separazione può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
4. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nel laboratorio per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili prodotti nell'ambito dell'attività. In nessun caso tali semilavorati possono essere conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime.
5. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
6. Per i laboratori che esercitano attività di produzione all'ingrosso o comunque eccedente il fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita o somministrazione, possono essere richieste superfici di lavorazione proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.
7. Per le attività di produzione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti bevande, che intendono richiedere eventuali estensioni dell'autorizzazione sanitaria per attività di laboratorio, qualora non sussistano

le condizioni per una estensione di superficie tale da permettere la creazione di locali specifici, è ammesso il ricorso a zone, aree o reparti di lavorazione a tal fine predisposti. Le zone o aree o reparti sono utilizzati per lavorazioni non coincidenti con le attività prevalenti e sono di norma separati da pannelli non a tutta altezza costituiti da materiali con superfici lisce e non assorbenti; le superfici, gli impianti e le attrezzature di tali zone o aree o reparti assicurano le dotazioni previste per i locali destinati agli analoghi usi, con esclusione dell'uso promiscuo di attrezzature e utensili tra le diverse zone o aree o reparti. La estensione prevista dal presente comma, è esclusa per il laboratorio di panificazione, sempre ubicato in specifico vano che lo separa da altri reparti produttivi presenti.

E' ammesso un unico deposito per il fabbisogno di materie prime di più zone di lavorazione, purché la sua superficie sia correlata alle zone di lavorazioni servite, di norma la somma delle superfici di deposito previste per ciascun laboratorio, e la sua dislocazione non comporti percorsi igienicamente inidonei. Nel deposito unico e all'interno dei frigoriferi e delle celle è evitata la promiscuità tra i diversi generi alimentari deperibili.

L'opportunità di ricorrere a zone di lavorazione piuttosto che a specifici locali, è riconosciuta esclusivamente in ragione dell'incidenza dell'attività aggiuntiva, la quale non dovrà comunque essere prevalente rispetto all'originaria attività autorizzata.

## **H) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito**

1. Il deposito per i prodotti finiti, previsto dal 1° comma dell'art.28 del d.p.r.327/80, non è obbligatorio nei laboratori ove siano prodotti generi alimentari destinati unicamente al fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita e/o somministrazione; esso è invece necessario per i laboratori che svolgano attività produttiva anche per esercizi diversi da quello annesso.
2. Nei casi in cui l'attività per altri esercizi sia particolarmente limitata (due o tre esercizi autorizzati alla vendita e/o somministrazione di generi alimentari provenienti da laboratorio autorizzato) il deposito per il prodotto finito può non essere costituito da un vano specifico, ma può consistere in una zona, delimitata anche funzionalmente, oppure in uno o più frigoriferi per i prodotti finiti da mantenere refrigerati, nell'ambito del locale deposito per le materie prime, di superficie proporzionata al fabbisogno e da calcolare comunque come superficie aggiuntiva rispetto ai minimi richiesti per la funzione di deposito per le materie prime.
3. Negli altri casi è necessaria la dotazione di uno specifico vano deposito per il prodotto finito, di dimensioni proporzionate al fabbisogno e avente le caratteristiche indicate per il deposito delle materie prime. Nei laboratori che producono esclusivamente alimenti deperibili, il deposito per il prodotto finito può essere integralmente occupato da frigoriferi o armadiature in grado di assicurare un'idonea temperatura di conservazione dei prodotti, e dalle confezioni e/o imballaggi, depositati in modo da evitarne il contatto con il pavimento.
4. In ogni caso il deposito o zona per il prodotto finito è ubicato in sede prossima a un'uscita o comunque tale da non comportare l'attraversamento continuo del laboratorio nelle fasi di carico.
5. Sia che avvenga tramite automezzi in dotazione al laboratorio, sia con i mezzi dell'esercizio di vendita, il trasporto del prodotto finito è effettuato assicurando le temperature previste dalla normativa vigente, necessarie comunque a evitare l'interruzione della catena del freddo per quanto riguarda i prodotti deperibili.
6. Per i laboratori all'ingrosso è altresì necessaria la dotazione di un ripostiglio per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari. Negli altri casi si può adottare la soluzione prevista al successivo punto L3.

## **D) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico**

1. I Servizi Igienici per il pubblico sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale.
2. I Servizi sono piastrellati almeno fino a m 2 di altezza, imbiancati e intonacati nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile.

3. I Servizi sono dotati dei medesimi accessori previsti per i servizi del personale dall'art.28 del d.p.r. 327/80, e in particolare di lavello con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.
4. Nell'ambito dei servizi per il pubblico è sufficiente che almeno uno sia adeguato ai requisiti per portatori di handicap, ma tutti rispondono agli altri requisiti indicati nei punti precedenti.

### L) Requisiti-tipo servizi igienici per il personale

1. Il Servizio igienico riservato al personale è piastrellato almeno fino a m 2 di altezza, sia nel locale latrina, sia nell'antilatrina, imbiancato e intonacato nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile.
2. Il Servizio è dotato degli accessori previsti dal d.p.r. 327/80 art.28, e in particolare di lavello nell'antilatrina con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.
3. Nel servizio igienico possono essere detenuti nell'antilatrina esclusivamente oggetti e materiale attinente all'igiene e alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antilatrina un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.
4. Lo spogliatoio del personale, individuato in locale autonomo oppure nell'antilatrina qualora questa abbia dimensioni sufficienti in rapporto al numero degli operatori, contiene esclusivamente gli armadietti individuali del personale a doppio scomparto ove sono detenuti indumenti e oggetti personali.
5. Se trattasi di locale autonomo, le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m, nonché il pavimento, sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Se lo spogliatoio coincide con l'antilatrina del servizio igienico, valgono i requisiti indicati per quest'ultima (piastrellatura).

### M) Dotazione di unità igieniche

1. Ogni attività alimentare è dotata di servizio igienico riservato al personale nel rapporto di 1/10; nel caso di numero degli addetti superiore a 10, i servizi igienici sono distinti per sesso.
2. Nei pubblici esercizi è previsto almeno un servizio igienico per il pubblico rispondente alle norme previste per i portatori di handicap.
3. Nei pubblici esercizi il rapporto servizi igienici/pubblico risponde ai seguenti standard:
  - a) ristorazione fino a 50 posti a tavola: 2 unità igieniche singole divise per sesso;
  - b) ristorazione da 51 a 100 posti a tavola: 2 unità igieniche doppie divise per sesso;
  - c) ristorazione con oltre 100 posti a tavola: 2 unità igieniche triple divise per sesso;
  - d) bar e altri esercizi similari: almeno 1 unità igienica singola, adattata per handicap;
  - e) chioschi: 1 unità igienica singola
4. Le caratteristiche strutturali e impiantistiche delle unità igieniche sono definite dal Regolamento Edilizio.

### N) Dimensionamento

1. Negli esercizi di ristorazione le superfici soddisfano i seguenti parametri:

	Cucina	Dispensa	Sguatteria	Deposito
a) fino a 50 posti a tavola (mq)	20	8	5	8
b) da 51 a 100 posti a tavola (mq)	25	12	5	8
c) da 101 a 150 e oltre posti a tavola (mq)	30	15	8	8

La "zona lavaggio e preparazione verdure" è funzionalmente separata da altre zone della cucina. La sguatteria può essere ubicata nella cucina, purché funzionalmente separata dalle altre zone.

2. Il lato minore della dispensa ha misura non inferiore a m 1,50.
3. Il deposito nei chioschi ha superficie non inferiore a mq 3,00.
4. I laboratori alimentari soddisfano in termini di superfici i seguenti parametri:
  - a) produzione gelati nei chioschi: mq 4;
  - b) gelateria: mq 12;
  - c) pasta fresca: mq 12;
  - d) pizzeria da asporto: mq 12;
  - e) pasticceria fresca: mq 20;
  - f) rosticceria tradizionale (esclusa produzione pasti aziendali): mq 20;
  - g) panificazione: mq 30.

## O) Requisiti per esercizio di bar

1. L'esercizio di Bar è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Locale di mescita e somministrazione             | (vedi requisiti-tipo)                |
| b) Deposito   | (vedi requisiti-tipo)                |
| c) Servizio Igienico per il personale e spogliatoio | (vedi requisiti-tipo)                |
| d) Servizio Igienico per il pubblico                | (vedi requisiti-tipo)                |
| e) Sala/e di sosta (opzionale)                      | (vedi requisiti-tipo [solo punto 1]) |

Nella sala di sosta è consentito il solo consumo di alimenti e bevande erogate dall'esercizio di bar e compatibili con la declaratoria dei generi ammessi in tale tipo di esercizio.

f) Laboratorio o zona preparazione cibi (solo per gli esercizi con estensione igienica): in tutti gli esercizi con estensione igienica preesiste comunque almeno un servizio igienico per il pubblico, almeno un servizio igienico per il personale e un deposito di dimensioni regolamentari destinato alla sola detenzione di alimenti (non può quindi coincidere con le zone o laboratori adibiti alla preparazione di alimenti, di seguito indicati).

2. Requisiti specifici per esercizi B2a (bar con somministrazione di formaggi, salumi e insalate):

- a) è ammesso esclusivamente l'uso di stoviglie a perdere. La zona di preparazione di almeno 5 mq è ben delimitata mediante banco autonomo, utilizzato solo per preparazione dei cibi, fisicamente staccato dalle altre zone funzionali del bar (mescita, caffè, bibite, liquori, cassa, conservazione o esposizione di pasticceria fresca, ecc.). In tale zona può essere altresì esercitata la preparazione di panini. Essa è dislocata il più possibile in sede opportuna, cioè non costituire zona di passaggio continuo per gli operatori non adibiti alle preparazioni alimentari, ed è organizzata al suo interno in modo da permettere un'agevole possibilità di movimento per l'operatore addetto (superficie calpestabile di almeno 2-2.5 mq.) Il banco è attrezzato con lavello di idonee dimensioni, dotato di acqua calda e fredda e con comando di erogazione non manuale (anche a leva lunga);
- b) la preparazione delle insalate e degli altri generi consentiti consiste nell'assemblaggio e nella guarnizione di prodotti che, se cotti, debbono essere di provenienza industriale o da laboratori autorizzati, non essendo ammessa alcuna cottura (in particolare con apparecchi a fiamma libera) all'interno dell'esercizio di tipo B.

3. Requisiti specifici per esercizi B2b (bar con somministrazione di minestre in monoporzione):

- a) come esercizi B2a;
- b) è consentita la somministrazione di minestre (di produzione industriale o comunque da laboratori autorizzati) surgelate precotte oppure confezionate (e refrigerate) in atmosfera modificata, esclusivamente in confezioni monodose, previo riscaldamento tramite fornello che non necessita di cappa. Non è ammessa alcuna cottura all'interno dell'esercizio di tipo B (in particolare con apparecchi a fiamma libera) ma solo il riscaldamento delle minestre surgelate o confezionate e refrigerate ad atmosfera modificata, senza alcuna manipolazione precedente o successiva, a eccezione del trasferimento nelle stoviglie e dell'eventuale guarnitura.

4. Requisiti per esercizi B3 (bar con ambedue i tipi di somministrazione precedenti):

- a) Superficie minima laboratorio: 10 mq;
- b) il locale adibito a laboratorio alimentare è dotato di due lavelli, uno di supporto alle preparazioni alimentari, l'altro per le funzioni di lavaggio stoviglie; quest'ultimo non è necessario qualora l'esercente abbia optato per l'uso esclusivo di stoviglie a perdere;
- c) il locale è delimitato da pareti murarie (piastrellate fino a m 2) o da pannellature (lisce e lavabili). Per consentire sufficiente aerazione del locale le pareti possono essere non a tutta altezza. Possono inoltre essere



costituite da pareti vetrate per permettere un'adeguata illuminazione naturale; il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini;

d) il laboratorio non può coincidere con altro locale laboratorio eventualmente già autorizzato nell'esercizio (laboratorio gelateria, laboratorio pasticceria, laboratorio pizzeria); ciò è consentito solo per l'eventuale laboratorio panini, purché siano presenti tutti i requisiti richiesti;

e) per gli aspetti organizzativi e le attrezzature riguardanti la manipolazione e la conservazione degli alimenti da somministrare, valgono i criteri già indicati separatamente per le due categorie precedenti.

## **P) Requisiti per esercizio di ristorazione**

(Superfici minime dei locali - vedi regolamento edilizio)

1. L'esercizio di Ristorazione Tradizionale tipo "A" è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Cucina (vedi requisiti-tipo)
- b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
- c) Dispensa e deposito (vedi requisiti-tipo)

La distinzione fra dispensa e deposito è motivata unicamente dal fatto che la dispensa è collocata in sede comunicante con la cucina mentre tale caratteristica non è richiesta per il deposito che può essere situato in qualunque zona dell'esercizio, anche al piano inferiore o superiore (purché direttamente accessibile dall'esercizio senza alcun percorso esterno). Ne consegue che la superficie destinata al magazzinaggio delle merci è data dalla somma delle dimensioni previste per la dispensa e per il deposito, di cui almeno i mq previsti per la dispensa sono individuati in sede adiacente alla cucina. Quindi, se la dispensa ha superficie pari a quella prevista per dispensa più deposito, non è necessaria la dotazione di alcun ulteriore locale deposito.

La dispensa, adiacente al locale cucina, e il deposito hanno accesso preferibilmente dall'esterno e comunque tale da non comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo.

- d) Sala/e da pranzo (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
- f) Servizi igienici per il pubblico (vedi requisiti-tipo)

## **Q) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna**

1. L'esercizio di Mensa con cucina interna è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Cucina (vedi requisiti-tipo)

Sebbene il calcolo delle dimensioni complessive delle cucine e annessi servizi (depositi, lavaggi) è ponderato in funzione di variabili come la conformazione dei locali, la varietà dei pasti prodotti e la particolare tipologia dell'utenza, può essere assunto un rapporto indicativo di 0,50 mq/pasto, progressivamente riducibile a 0,25 mq/pasto per le mense superiori a 500 pasti [N.B.: si intende il numero di pasti per turno (pranzo e cena)].

Nelle mense inferiori a 250 pasti, i settori indicati nei requisiti-tipo della cucina (settore carni, settore verdure) possono essere ricavati in zone della cucina funzionalmente ben delimitate mentre nelle mense maggiori debbono essere inseriti in locali autonomi oppure in vani separati tramite pannelli lavabili.

- b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
- c) Deposito (vedi requisiti-tipo)

Il deposito è dimensionato in rapporto alla potenzialità (numero di pasti) della mensa. Qualora il locale deposito adiacente alla cucina non sia di superficie complessivamente sufficiente a soddisfare il fabbisogno di materie prime, può essere ammessa la dotazione di un ulteriore magazzino di supporto al deposito, situato anche al piano inferiore o superiore dell'edificio (purché direttamente raggiungibile dalla mensa senza alcun percorso esterno) per la detenzione dei generi alimentari di scorta.

- d) Sala da pranzo/Refettorio (vedi requisiti-tipo)

Soprattutto nei casi in cui i servizi igienici per gli utenti non siano nelle immediate vicinanze (-> vedi punto seguente - servizi igienici per gli utenti) il locale refettorio, o un locale di servizio a esso immediatamente adiacente, deve disporre di lavabi in numero adeguato all'utenza riservata al lavaggio delle mani. Tali lavabi sono dotati di comando di erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere.

- e) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo)

I Servizi Igienici per gli utenti sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale, cioè quelli che collegano cucina, eventuale "office", dispensa, sguatteria e servizio igienico per il personale addetto alla mensa. Nel caso in cui l'uso della mensa sia limitato al solo personale che lavora nel medesimo edificio in cui è ubicato il refettorio, il locale può essere sprovvisto dei servizi igienici per gli utenti, potendosi il personale avvalere dei servizi dei reparti di provenienza.

f) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)

## **R) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti**

1. Per quanto riguarda i requisiti dei locali di seguito indicati si rimanda a quanto descritto a proposito delle mense con cucina interna, tenendo conto che la potenzialità, le dimensioni e l'articolazione dei locali vanno calcolati in base al numero di pasti complessivamente prodotti per i vari refettori di consumazione.

2. Il Centro Produzione Pasti è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Cucina (vedi requisiti-tipo)

Anche se il lavaggio delle stoviglie utilizzate per il pasto viene di norma effettuato presso le sedi di consumazione dei pasti, il Centro di Produzione è comunque dotato di un apposito locale o reparto (avente requisiti assimilabili a quelli descritti per la sguatteria) riservato al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare. A eccezione dei casi in cui l'organizzazione del Centro preveda mezzi di trasporto immediatamente disponibili per il trasferimento dei pasti, non appena pronti, alle sedi di distribuzione, è previsto un locale o una zona comunque ben delimitata per lo stoccaggio dei pasti pronti in attesa di essere trasportati. In tale sede dovranno essere previsti tutti gli accorgimenti e le attrezzature atte a garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione degli alimenti.

b) Deposito (vedi requisiti-tipo)

c) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)

## **S) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione**

1. La mensa limitata a Terminale di distribuzione si compone essenzialmente dei seguenti locali:

a) Office

Il locale "office" funge essenzialmente da punto di arrivo dei pasti provenienti dall'esterno, di sconfezionamento dei contenitori, di travaso nelle attrezzature destinate alla distribuzione e somministrazione, funzioni cui provvede il personale addetto. Pavimenti, pareti e infissi del locale "office" hanno i medesimi requisiti-tipo descritti per le cucine. Nei terminali in cui il numero dei pasti sia limitato (< 100) e non sia previsto alcun trattamento finale degli alimenti ma solo la semplice distribuzione, l'"office" può coincidere con la sguatteria o con una zona del locale refettorio, assicurando un'adeguata separazione tra le funzioni.

b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)

c) Deposito (vedi requisiti-tipo)

Il locale deposito non è necessario nei terminali di distribuzione in cui tutti gli alimenti e le bevande provengono dall'esterno al momento dell'arrivo del pasto.

d) Sala da pranzo/Refettorio (vedi requisiti-tipo)

e) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)

f) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo)

## **T) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca**

1. Il laboratorio artigianale di Pasticceria Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)

b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 20 mq) (vedi requisiti-tipo)

Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione della pasticceria fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione degli impasti -> sfogliatura e formatura -> cottura -> guarnizione o farcitura. In particolare le fasi rispettivamente precedenti e successive alla cottura si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione

c) Deposito (materie prime) (vedi requisiti-tipo)

d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasticceria fresca anche per altri esercizi) (vedi requisiti-tipo)

e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

## U) Requisiti per laboratori di gelateria

1. Il laboratorio artigianale di Gelateria è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita

(vedi requisiti-tipo)

Nel locale di vendita il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed essere munito di termometro a lettura esterna. Il banco e relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda. E' prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera

b) Laboratorio

(Superficie minima laboratorio = 12 mq)

(vedi requisiti-tipo)

Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione del gelato sia per quanto riguarda le macchine automatiche di produzione (pastorizzatore, mantecatore, montapanna, ecc.), sia per l'eventuale trattamento preliminare degli ingredienti. In quest'ultimo caso (ad esempio frantumazione e omogeneizzazione della frutta per coloro che nella produzione di gelati alla frutta utilizzano prodotti freschi anziché surgelati o semilavorati tipo miscela), tale preparazione è effettuata su apposito banco di lavoro avvalendosi di lavello specifico per il lavaggio della frutta, al fine di evitare la contaminazione crociata fra gli ingredienti.

c) Deposito (materie prime)

(vedi requisiti-tipo)

d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano gelateria anche per altri esercizi)

(vedi requisiti-tipo)

e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio

(vedi requisiti-tipo)

## V) Requisiti per laboratori di pasta fresca

1. Il laboratorio artigianale di Pasta Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita

(vedi requisiti-tipo)

Il laboratorio è destinato a contenere le attrezzature necessarie per la produzione della pasta fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione degli impasti -> sfogliatura -> formatura ed eventuale farcitura. In particolare, nell'ambito della preparazione degli impasti, la sgusciatura delle uova è effettuata in una zona o in un banco per quanto possibile dedicato a questa specifica funzione; ove ciò non sia possibile a causa della carenza di spazi, il ripiano, il banco o la zona di banco utilizzata per la sgusciatura delle uova è lavata in modo particolarmente accurato e sanificata prima di effettuare ulteriori operazioni di preparazioni alimentari. In ogni caso, per la sgusciatura delle uova, sono utilizzati utensili e contenitori specifici e dedicati. Se per la preparazione degli ingredienti (esempio bollitura spinaci per ripieno) si rende necessario disporre di fuochi di cottura, questi sono dotati di regolare cappa di aspirazione, munita di filtri e allacciata a canna fumaria.

b) Laboratorio

(Superficie minima laboratorio = 12 mq)

(vedi requisiti-tipo)

c) Deposito (materie prime)

(vedi requisiti-tipo)

d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasta fresca anche per altri esercizi)

(vedi requisiti-tipo)

e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio

(vedi requisiti-tipo)

## Z) Requisiti per laboratori di panificazione

1. Il laboratorio artigianale di Panificazione è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita

(vedi requisiti-tipo)

b) Laboratorio

(Superficie minima laboratorio = 30 mq)

(vedi requisiti-tipo)

c) Deposito (materie prime)

(vedi requisiti-tipo)

d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pane anche per altri esercizi)

(vedi requisiti-tipo)

e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio

(vedi requisiti-tipo)

## AA) Requisiti per pizzerie da asporto

1. Il laboratorio artigianale di Pizzeria da asporto è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita

(vedi requisiti-tipo)

- b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq) (vedi requisiti-tipo)  
 Nel caso che la cottura avvenga tramite forno a legna, la legna è detenuta in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto (generalmente situato nella parte sottostante il forno) tale per cui comunque non si generi promiscuità fra la legna e i prodotti alimentari o i banchi di lavorazione e l'alimentazione del fornò avvenga senza rischio di contaminazione delle attrezzature di lavorazione degli alimenti
- c) Deposito materie prime (vedi requisiti-tipo)
- d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

## BB) Requisiti per rosticcerie

1. Il laboratorio artigianale di Rosticceria è composto essenzialmente dai seguenti locali:
- a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
- b) Cucina (Superficie minima = 20 mq) (vedi requisiti-tipo)  
 Non essendo previsto l'obbligo di un locale sguatteria, la cucina è comunque dotata di un apposito reparto o zona riservata al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare.  
 Per i laboratori ad attività gastronomica limitata a una o poche specialità le dimensioni complessive della cucina possono essere tarate in rapporto all'attività esercitata, al tipo di alimenti prodotti, alla complessità delle operazioni di lavorazione necessarie, fatta salva la dotazione in tutti i casi di almeno 12 mq minimi di superficie. In questi casi vanno conseguentemente ridefinite la dotazione di settori di lavorazione e la dotazione di attrezzature e di frigoriferi necessari, in funzione del tipo di alimenti manipolati e prodotti, autorizzati nel laboratorio.
- c) Deposito materie prime (vedi requisiti-tipo)
- d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

## CC) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree e in locali privati

1. L'esercizio commerciale di vicinato è composto essenzialmente dai seguenti locali:
- a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
- b) Deposito (vedi requisiti-tipo)  
 Per gli esercizi dotati di superficie di vendita eccedente 50 mq, il Dipartimento di Prevenzione si riserva la facoltà di richiedere superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi indicati; in questi casi la superficie da riservare all'esclusivo deposito di generi alimentari va valutata anche in rapporto al tipo di alimenti commercializzati ma non deve comunque essere inferiore al 20% della superficie di vendita.
- c) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
- d) Locale o reparto di lavorazione (per macellerie o pescherie)  
 Le macellerie che intendono preparare "prodotti pronti a cuocere" hanno una zona non accessibile al pubblico dedicata a queste lavorazioni, con idoneo banco d'appoggio in acciaio inox o marmo, armadietto o scaffalature in materiale liscio, lavabile e impermeabile riservate alle spezie e aromi posti in contenitori etichettati, una serie di vassoi per alimenti per la mostra e vendita dei prodotti pronti a cuocere. I prodotti vegetali freschi dovranno essere conservati in un contenitore apposito, già toelettati puliti e lavati, munito di coperchio.  
 L'attività di cottura delle carni o di prodotti carnei in macelleria è condizionata ai requisiti del punto precedente, l'impianto di cottura è dotato di cappa di aspirazione di fumi e odori collegata a canna fumaria. L'esercizio è inoltre dotato di un banco scaldavivande per la conservazione del prodotto in attesa della vendita alla T di 65 °C; di apposito banco o settore di esposizione per la conservazione di prodotti cotti venduti a temperatura di refrigerazione. I prodotti cotti in ogni caso non possono sostare a temperatura ambiente.  
 La preparazione di prodotti pronti a cuocere e la manipolazione dei prodotti cotti nell'esercizio avvengono in settori adeguatamente separati o in fasi di lavorazione non coincidenti. E' vietata la vendita di preparati di carne ad altri esercizi diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione.  
 I criteri indicati ai punti precedenti si applicano anche per le pescherie che intendano preparare prodotti ittici pronti da cuocere o prodotti ittici cotti.

## DD) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche

1. Il commercio su aree pubbliche con posteggio si svolge su aree individuate dal Comune aventi i requisiti previsti dal Regolamento Comunale di Igiene e dal Regolamento Edilizio Comunale.

### **a) Requisiti per chioschi di vendita di prodotti alimentari**

1. I chioschi di vendita di prodotti alimentari sono manufatti in muratura o altro materiale idoneo ad assicurare un'adeguata coibentazione, aventi dimensione minima pari a 10 mq e altezza minima pari a m 2,70, costruiti sollevati dal terreno circostante di almeno 15 cm e scostati dai chioschi adiacenti in misura tale da consentire la pulizia e il lavaggio degli spazi interposti fra i chioschi; diversamente sono realizzati in blocco unico senza intercapedini laterali.

2. I prodotti posti in vendita nei chioschi allo stato sfuso debbono usufruire di mezzi di protezione dagli agenti atmosferici e dagli agenti inquinanti. A tal fine, nei chioschi collocati in mercati rionali privi di una copertura generale, è prevista una pensilina in oggetto con sporto minimo di m1,5 o comunque coperture atte a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni. Inoltre, nei mercati all'aperto ubicati in zone non precluse al traffico autoveicolare, sono previsti speciali mezzi di protezione delle merci sfuse quali a esempio paratie in materiale lavabile e trasparente o vetrinette.

3. Per quanto riguarda i requisiti funzionali dei chioschi sono da ritenersi applicabili tutti i requisiti-tipo indicati per il locale di vendita alimenti  
(vedi requisiti-tipo)

### **b) Requisiti dei mezzi di commercio su aree pubbliche in forma itinerante**

1. I veicoli usati per il commercio su aree pubbliche sono specificamente immatricolati come "veicolo speciale uso negozio" o comunque carrozzati per tale scopo; per la vendita di prodotti alimentari sono in possesso dei seguenti requisiti:

a) Vano interno, interamente realizzato o rivestito con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a m 2 con piano di vendita rialzato ad almeno m 1,3 dalla quota esterna;

b) Parete laterale mobile munita di dispositivo, comunque realizzato, per la copertura protettiva dei banchi e delle altre attrezzature eventualmente esposte;

c) Banchi di vendita e di esposizione, utensili, attrezzature costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i banchi debbono essere muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico e garantire, in caso di vendita di prodotti deperibili, quanto indicato al successivo punto f;

d) Lavello con adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto o con apposito serbatoio, interno al veicolo, di capacità adeguata ad assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico autorizzato. Il lavabo deve essere fornito di idoneo impianto per la raccolta e lo smaltimento in fognatura delle acque di risulta;

e) Impianto elettrico, allacciato alla rete o alimentato da sistema autonomo di erogazione, in grado di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i veicoli utilizzati per la vendita di prodotti deperibili, anche prima del raggiungimento del punto vendita e al ritorno al deposito della merce. Nel caso che sia utilizzato un generatore a motore esso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in campo acustico e di emissioni in atmosfera, essere posizionato ad adeguata distanza dalla merce e in zona non raggiungibile dal pubblico;

f) Frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste dalle vigenti norme;

g) Contenitore chiuso con coperchio a pedale per la raccolta dei rifiuti

2. L'idoneità dei veicoli che effettuano attività di commercio di alimenti o bevande in forma itinerante è subordinata inoltre:

a) all'individuazione di un idoneo luogo di ricovero del mezzo che sia inaccessibile a estranei e dotato di una fonte di energia elettrica;

b) alla disponibilità di locale di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale, tale da garantire idonee modalità di conservazione e di condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

Tali veicoli sono periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

3. I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire a contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

b) avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a metri 1;

c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

4. I banchi temporanei, purché dotati di idonea strumentazione, possono commercializzare i seguenti prodotti deperibili: alimenti cotti, alimenti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione o altri alimenti deperibili confezionati.
5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche né alla loro preparazione.
6. I banchi temporanei per la vendita dei prodotti della pesca devono anche essere forniti di:
  - a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime freddo;
  - b) serbatoio per acqua potabile di idonea capacità;
  - c) lavello con erogatore automatico di acqua;
  - d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per l'acqua potabile;
  - e) adeguato piano di lavoro.Tali banchi non possono essere adibiti alla preparazione dei prodotti della pesca, ma eventualmente alle sole operazioni preliminari alla vendita (eviscerazione, sfilettatura, decapitazione) qualora dotati delle caratteristiche previste dalle vigenti norme.
7. I requisiti richiesti per i banchi temporanei non sono applicabili ai prodotti ortofrutticoli freschi, i quali devono essere mantenuti in idonei contenitori collocati a un livello minimo di cm 50 dal suolo.

## EE) Requisiti per depositi alimentari all'ingrosso

1. Il deposito all'ingrosso di alimenti è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale (o locali) di deposito (vedi requisiti-tipo)

Per i depositi che esercitano anche attività di magazzino di generi non alimentari o altre attività complementari (ad esempio i depositi di alimenti per distributori automatici sovente associati a un'attività di manutenzione meccanica o riparazione dei distributori) sono previsti vani distinti per tali funzioni rispetto al deposito alimentare, separati da porte.

Nel caso di detenzione di generi alimentari nell'ambito di depositi di transito (corrieri), in cui vengono stoccate grandi quantità di merce di ogni genere con continua movimentazione delle stesse, è previsto un locale o un settore delimitato da divisori costituiti da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es.: laminato) riservato esclusivamente all'immagazzinamento dei generi alimentari, di dimensioni adeguate alle necessità e dotato dei requisiti-tipo previsti per il locale deposito. Lo stazionamento di generi alimentari al di fuori di detto settore è ammessa solo per il tempo strettamente necessario al carico o allo scarico delle merci.

b) Servizio igienico per il personale (vedi requisiti-tipo)

Per i depositi di transito e per gli altri esercizi in cui si svolgano anche attività di manutenzione o di deposito non alimentare, il personale addetto al settore alimentare può usufruire dei medesimi servizi igienici utilizzati dal rimanente personale, a eccezione dei casi in cui vengano detenuti in deposito alimenti non confezionati, nei quali deve essere previsto un servizio igienico e spogliatoio riservato agli addetti agli alimenti.

## FF) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti

1. Per le tre categorie di automezzi soggette all'Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art. 44 del d.p.r. 327/80 (cisterne, trasporto di surgelati, trasporto di carne e pesce), valgono i requisiti stabiliti nel medesimo decreto, nonché quanto previsto dal Cap. IV dell'allegato al Decreto Legislativo 155/97.

2. Per tutti gli altri automezzi, non soggetti ad Autorizzazione Sanitaria sono comunque salvaguardati i seguenti requisiti:

- a) Il trasporto di qualsiasi sostanza alimentare avviene con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. I veicoli sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e strutturati in modo tale da consentire un adeguato lavaggio e, se necessario, disinfezione quanto meno delle pareti interne del cassone.
- b) L'utilizzo di tali veicoli per il trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o per il trasporto di differenti tipi di prodotti alimentari, non è proibito a condizione che si provveda ad accurata pulizia, a

lavaggio e, se necessario, a disinfezione tra un carico e l'altro per evitare qualsiasi rischio di contaminazione. In caso di trasporto contemporaneo, ammissibile solo per generi igienicamente non incompatibili (cioè tali da non poter modificare le caratteristiche dei prodotti o comunque inquinarli), si dovrà altresì fare uso di confezioni o imballaggi atti a evitare qualsiasi contaminazione e assicurare una netta ed efficace separazione fra i vari prodotti.

## **GG) Requisiti per feste popolari**

1. Per consentire l'accertamento dei requisiti igienici da parte dei Servizi dell'AUSL e i conseguenti adempimenti amministrativi, le strutture e le attrezzature della festa popolare finalizzate alla preparazione e/o somministrazione degli alimenti sono allestite, di norma, almeno 48 ore prima dell'inizio dell'attività. Per i medesimi motivi la domanda di Autorizzazione Sanitaria è presentata entro 15 giorni dall'inizio della manifestazione, indicando i dati anagrafici del richiedente responsabile, la sede e la durata della manifestazione, il tipo di sostanze alimentari che si intendono preparare e/o somministrare; alla domanda è allegata una planimetria dell'intera area utilizzata per le attività alimentari, con relativa indicazione degli stand e servizi e dei principali arredi e attrezzature.
2. Nel caso si intendano somministrare pasti o sostanze alimentari non preparati in loco è altresì specificata la cucina o il laboratorio alimentare di provenienza, che è a sua volta in possesso di Autorizzazione Sanitaria per la produzione di alimenti, e assicurata l'idoneità del mezzo di trasporto e delle temperature necessarie per il trasporto di alimenti deperibili.
3. Requisiti delle aree in cui sono allestite feste popolari con attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti:
  - a) sono allestite in sedi che possiedano i medesimi requisiti regolamentari previsti per la vendita di alimenti su aree pubbliche: esse pertanto sono ubicate in aree che non presentino pericoli di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti;
  - b) allacciamento per l'approvvigionamento idrico dalla rete dell'acquedotto comunale, allacciamento alla rete elettrica, collegamento alla fognatura comunale per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi, sistemi per la raccolta delle acque meteoriche atti a evitarne il ristagno;
  - c) adeguato numero di contenitori per rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta e ubicati in maniera diffusa, non adiacenti ai luoghi di consumazione e in sedi idonee a consentirne l'accesso da parte degli automezzi addetti alla raccolta;
  - d) in tutti gli stand adibiti alla preparazione di alimenti le aperture finestrate sono munite di reticelle o altri accorgimenti contro la penetrazione di mosche; in tutta l'area, compresa quella di somministrazione è impedito l'accesso agli animali. Durante l'orario di chiusura della manifestazione gli stand e le strutture destinate alla detenzione e alla preparazione di alimenti sono mantenute ermeticamente chiuse, inaccessibili a insetti e roditori.
4. Feste popolari con cucina:
  - a) Cucina e sgatteria
    - 1) la preparazione sul posto degli alimenti avviene all'interno di un locale o stand cucina, occupandone interamente la superficie oppure dislocata in zona ben delimitata, accessibile solo agli addetti, il tutto protetto da idonea copertura e dimensionato in funzione della recettività della struttura, comunque non inferiore:
      - 1.1) a 20 mq se viene effettuata un'attività completa di cucina (con primi piatti, secondi, contorni);
      - 1.2) a 12 mq se viene effettuata un'attività di preparazione alimenti con cottura, limitatamente a una o due specialità (crescentine, piadine, ecc.);
    - 2) le pareti dello stand sono in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento è sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;
    - 3) all'interno dello stand cucina è assicurata la presenza di:
      - 3.1) piani di lavoro (in numero sufficiente ad assicurare la separazione tra lavorazioni igienicamente incompatibili come a esempio tra la lavorazione delle carni e delle verdure) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
      - 3.2) lavelli in numero sufficiente (almeno due per la cucina completa, più un terzo qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere);
      - 3.3) contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;

3.4) frigoriferi (e/o freezer per gli alimenti surgelati) di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto e senza accatastamenti; è in particolare assicurata una netta separazione fra verdure crude e alimenti di origine animale, nonché fra materie prime e cibi cotti, di norma collocati in frigoriferi distinti;

3.5) impianti per il lavaggio (con lavastoviglie automatiche e un lavello di supporto, dotato di acqua calda e fredda) ubicati in sede separata rispetto alle zone di preparazione e tale da non comportarne l'attraversamento da parte delle stoviglie sporche; detto requisito non è necessario qualora la somministrazione avvenga tramite stoviglieria a perdere, anche se dovranno comunque essere garantite modalità igienicamente idonee per il lavaggio dell'utensileria di cucina;

4) la preparazione dei piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio degli ingredienti, la manipolazione e la guarnitura di alimenti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili vanno effettuate in settori o zone separate con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, in particolare degli alimenti cotti da parte degli alimenti crudi e relativi utensili e piani di lavoro;

5) i cibi e i condimenti preparati e cotti presso le cucine delle feste popolari, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti preparati da utilizzare il giorno successivo;

6) per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, la presenza di cappa e impianti di aspirazione analoghi a quelli previsti per gli esercizi di ristorazione è prescritta nel caso in cui il locale o lo stand, adibito a cucina o a laboratorio alimentare con cottura o frittura, sia ubicato in sede tale da arrecare potenziali disagi e inconvenienti igienici al vicinato. Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione. Al fine di tutelare il benessere e la salute degli addetti, la presenza di cappa e impianti di aspirazione dei fumi di cottura può essere prescritta anche in assenza di potenziali inconvenienti al vicinato, qualora la cottura si svolga in locale chiuso, per un arco di tempo e un numero di giorni prolungato;

7) per quanto riguarda la possibilità di effettuare la cottura in spazi esterni (cottura alla brace) si adottano i seguenti accorgimenti:

7.1) la cottura è effettuata nelle immediate vicinanze di uno stand di preparazione alimenti avente i requisiti sopra descritti nel quale le sostanze alimentari da cuocere devono essere preventivamente tagliate, preparate, eventualmente aromatizzate e quindi condotte in recipienti chiusi alla cottura, da eseguire immediatamente;

7.2) la zona di cottura all'aperto è localizzata a distanza da possibili cause di contaminazione e insudiciamento e a sua volta non è ubicata in sede tale da arrecare disagi e inconvenienti igienici al vicinato. La presenza di abitazioni limitrofe può rappresentare motivo di divieto di cottura all'aperto.

Quanto sopra va comunque valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

b) Deposito

(vedi requisiti-tipo)

Salvo casi particolari, da valutare in funzione delle merci detenute e della durata della manifestazione, non è ammesso che le pareti o la copertura del magazzino siano costituite da tensostruttura. La struttura e l'ubicazione del magazzino sono tali da impedire che l'insolazione diretta possa determinare un microclima in grado di provocare alterazioni degli alimenti detenuti.

c) Sala da pranzo

La consumazione dei pasti può avvenire al chiuso, all'interno di locali o stand che garantiscono una sufficiente areazione e illuminazione naturale e corrispondere ai "requisiti-tipo" per sala da pranzo, oppure all'aperto in aree di ristorazione attrezzate con tavoli di materiale lavabile (o ricoperti con materiale lavabile). Nel caso che l'area di consumazione sia collocata in tavoli all'aperto, il relativo piano di calpestio è ricoperto, non necessariamente in materiale lavabile ma quanto meno in maniera da evitare il ristagno di acqua (quindi con asfalto, cemento, ghiaia o anche con pedane di legno). Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

d) Servizi igienici per il personale e spogliatoi

(vedi requisiti-tipo)

e) Servizi igienici per gli utenti

(vedi requisiti-tipo)

Per quanto riguarda i servizi igienici per il pubblico è prevista una dotazione minima di due servizi, distinti per sesso, per le manifestazioni fino a 100 posti/tavolo; per capacità recettive superiori a 100 posti a sedere dovrà esser previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. Tutti i suddetti servizi dovranno essere provvisti di antilatrina, allacciati all'acquedotto e alla fognatura comunale, con pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, lavabile e facilmente disinfettabile, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica. Sono inoltre dotati degli accessori descritti a proposito dei servizi per il personale.

Nelle manifestazioni di particolare durata (superiore ai 30 giorni) o di rilevanza sovralocale, nonché in tutti i casi sottoposti al nulla-osta della Commissione Provinciale di Vigilanza sui Luoghi di Pubblico Spettacolo, almeno uno dei servizi igienici riservati al pubblico presenta i requisiti di accessibilità, previsti dal D. M. 14 giugno 1989 n. 236, per persone con ridotta o impedita capacità motoria.



5. Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede.
- I requisiti relativi ad Area, Sala da pranzo e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;
  - i pasti somministrati provengono da una cucina o laboratorio alimentare autorizzato e in possesso dei requisiti necessari in funzione del numero di pasti prodotti; detti pasti sono trasportati con mezzo idoneo in regime di temperatura controllata e distribuiti presso un apposito stand o locale;
  - lo stand di distribuzione deve possedere i seguenti requisiti:
    - accessibilità solo agli addetti, protezione con idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento è sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;
    - all'interno è assicurata la presenza di:
      - piano di lavoro (se è previsto il porzionamento dei pasti) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi sono protetti e conservati a temperatura idonea);
      - un lavello con acqua calda e fredda funzionalmente collegato alla zona di distribuzione; un secondo lavello di supporto alla lavastoviglie automatica, qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere;
      - contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
      - frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto qualora, nell'organizzazione del pasto, sia previsto fra arrivo dei cibi e termine della distribuzione un intervallo di tempo superiore alle 2 ore;
  - tutti i cibi pervenuti per la consumazione presso la festa popolare, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata: è vietato detenere cibi da somministrare il giorno successivo. E' ammessa la conservazione di bevande purché si disponga di Magazzino avente dimensioni commisurate alla quantità di bevande da detenere e gli altri requisiti già descritti per un magazzino di una festa popolare con cucina.
6. Feste popolari con solo servizio di Bar.
- I requisiti relativi ad Area, Deposito, Sala e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;
  - per quanto riguarda il locale o stand di mescolta e somministrazione, esso è accessibile solo agli addetti, protetto da idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;
  - detto stand possiede inoltre i requisiti funzionali tipo, indicati per "locale di mescolta e somministrazione".
7. Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.
- Per i requisiti delle singole strutture di vendita (chioschi, automezzi), si rimanda ai requisiti per Commercio Ambulante. Per una manifestazione temporanea con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione, non è necessaria la dotazione di servizi igienici per il pubblico.

## **HH) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o da automezzi**

1. I chioschi di produzione (di gelati o, in alternativa, di panini e piadine) possiedono tutti i requisiti già indicati per i chioschi di vendita di alimenti (vedi requisiti per commercio ambulante) nonché i seguenti requisiti aggiuntivi:
- vano laboratorio, avente superficie non inferiore a 4 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m, destinato a contenere esclusivamente le attrezzature necessarie per la produzione e separato dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile.  
Il laboratorio dispone di almeno un piano di lavoro in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile e di un lavello almeno nel caso in cui ne sia sprovvista la zona del chiosco riservata alla vendita.  
Nei chioschi di produzione gelati l'attività del laboratorio è limitata alla produzione di gelato mantecato; a differenza dei laboratori artigianali di gelateria (dotati di superficie non inferiore a 12 mq) non è ammessa la preparazione di semifreddi, torte gelate e simili.
  - Vano deposito di superficie non inferiore a 3 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m.
  - Servizio igienico riservato al personale
- (vedi requisiti-tipo)

d) nei chioschi di produzione gelati, nella zona riservata alla somministrazione, separata dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile, il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed è munito di termometro a lettura esterna.

Il banco con relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello. E' prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera.

Oltre alla somministrazione di gelato, è ammessa presso il chiosco la preparazione di generi assimilabili quali frappé, granite e simili, la somministrazione di bevande, la somministrazione di caffè, la vendita di dolci, panini esclusivamente già preconfezionati (da detenersi in apposita vetrinetta refrigerata se contengono ingredienti deperibili). In un chiosco gelati non è ammessa la preparazione di panini o di altri generi di gastronomia, né la cottura o il riscaldamento di alcun tipo di alimento.

2. Nei veicoli in cui viene esercitata l'attività di preparazione e somministrazione, gli alimenti e bevande somministrate consistono di norma in panini, piadine, bevande quali bibite, caffè, ecc., nonché, in presenza di specifiche attrezzature di cottura, crescentine, patate fritte e prodotti simili. E' in ogni caso proibita la preparazione e somministrazione di pasticceria fresca, prodotti a base di uova o di derivati delle uova, panna fresca, impasti a base di carne (cruda o cotta): è consentita la cottura di carni solo come prodotto di farcitura di panini, piadine e similari.

3. I veicoli nei quali viene esercitata la preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande sono soggetti a tutti i requisiti indicati per i mezzi di commercio ambulante itinerante. Essi dispongono inoltre di settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura. Qualora esercitino l'attività di frittura o cottura di alimenti si posizionano in sede convenientemente distante da insediamenti abitativi tale da non determinare inconvenienti dovuti a esalazioni di cottura o frittura.

4. E' vietata qualsiasi operazione di preparazione e/o cottura all'esterno del mezzo autorizzato; la somministrazione è consentita solo tramite l'utilizzo di stoviglie a perdere.

## REQUISITI IMPIANTISTICI

### **II) Impianto di aspirazione delle cucine e dei laboratori alimentari**

1. Le cucine sono dotate di impianto di aspirazione delle esalazioni aventi le seguenti caratteristiche:
  - a) cappa sui fuochi di cottura e comunque su tutte le attrezzature di cottura che producono fumi o vapori, debordante di un valore pari a 0,4 h, dove per h si intende la distanza del bordo della cappa dal piano di cottura;
  - b) cappa dotata di idonea sezione filtrante, facilmente estraibile, dimensionata per una velocità di attraversamento dell'aria non superiore a 2 m/s con alla base idoneo raccogliatore per i depositi grassi;
  - c) velocità dell'aria a bordo cappa compresa fra 0,25 e 0,50 m/s;
  - d) reintegro di adeguata quantità di aria esterna filtrata e nel periodo invernale, trattata termicamente nella misura del 80% di quella estratta (rapporto da mantenersi costante per tutte le velocità di funzionamento degli impianti), con punto presa dell'aria esterna posizionata ad altezza non inferiore a m 2,50 del piano di campagna;
  - e) comando unico di attivazione dell'impianto di estrazione e reintegro;
  - f) velocità dell'aria di reintegro inferiore o al massimo di 0,15 m/s fino a m 2 dal piano di calpestio;
  - g) idonee serrande tagliafuoco ove previsto dalle norme antincendio;
  - h) canne di esalazione conformi al Regolamento Edilizio.
2. Per gli impianti in cui è previsto un accentuato uso di sostanze grasse, è prevista una ulteriore sezione filtrante antigrasso, a valle del ventilatore di aspirazione /espulsione, facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e manutenzione.
3. Gli impianti che producono esalazioni maleodoranti potenzialmente fastidiose per il vicinato sono dotati di sistemi di abbattimento delle sostanze odorigene utilizzando le migliori soluzioni tecniche disponibili sul mercato.

### **LL) Controllo degli incombusti**

1. Gli impianti di cottura che utilizzano combustibili solidi garantiscono una concentrazione di materiale particolato all'emissione non superiore a 50 mg/m<sup>3</sup>.
2. I camini sono dotati di una presa di misura per campionamento fumi (manicotto di diametro di 2,5-3" chiudibile con apposito coperchio avvitabile), posizionata in un tronco rettilineo e verticale di lunghezza pari rispettivamente ad almeno 8 diametri per il tratto a monte e a 3 diametri per il tratto a valle del manicotto stesso; tale presa di misura sarà accessibile secondo le vigenti norme di sicurezza.

### **MM) Canne fumarie**

1. Le canne fumarie presentano le seguenti caratteristiche:
  - a) essere dimensionate in funzione della massima portata termica e della loro altezza in conformità alle vigenti norme UNI-CIG;
  - b) essere di materiale impermeabile resistente alle temperature dei prodotti della combustione e alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole conduttività termica;
  - c) essere collocate, se disposte nei muri esterni, entro tubi di materiale analogo o anche di cemento;
  - d) l'intercapedine risultante fra canna e detto tubo in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore, ciò per evitare il raffreddamento della canna fumaria;
  - e) avere andamento verticale rettilineo senza restringimenti;
  - f) non accogliere più scarichi di fumi o di aeriformi analoghi;
  - g) avere nella parte inferiore un'apertura munita di chiusura a tenuta d'aria, con doppie pareti metalliche, per la facile asportazione dei depositi degli incombusti, raccolta di condensa e ispezione del canale;
  - h) non essere inserite in muri perimetrali o all'interno di vani edilizi con permanenza di persona se utilizzate per lo scarico di apparecchi di potenzialità superiore a 35 kW;

- f) essere poste a distanza superiore a cm 20 rispetto a strutture lignee o avere una controcanna di materiale incombustibile (classe 0), con intercapedine di almeno 3 cm - sfociare sul coperto (esclusione di espulsione a parete);
- l) avere una coibentazione termica che garantisca un aumento massimo della temperatura di 2C°, con l'impianto a regime, delle pareti esterne delle canne stesse o delle pareti interne o dei pavimenti dei vani su cui insistono.

## **NN) Condotte di esalazione**

1. Le condotte di esalazione presentano le seguenti caratteristiche:

- a) essere dimensionate in funzione della massima portata d'aria espulsa in modo che non superi al loro interno una velocità in m/s che possa procurare trasmissione di rumore e/o vibrazioni all'interno delle abitazioni;
- b) essere realizzate con materiali idonei e a perfetta regola d'arte al fine di garantire la massima tenuta e le infiltrazioni di condense;
- c) possono raccogliere più scarichi di aeriformi analoghi purché l'unificazione degli stessi avvenga a valle del ventilatore di estrazione;
- d) sfociare sul coperto (esclusione di espulsione a parete);
- e) nel caso di condotte di esalazione passanti all'interno dell'organismo edilizio, essere dotate di serranda tagliafuoco con obbligo dell'arresto della ventilazione.

## **OO) Comignoli**

1. I comignoli presentano le seguenti caratteristiche:

- a) sfociare sul coperto in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e comunque a una distanza dai fabbricati limitrofi, dagli abbaini, lucernai e superfici finestrate in terrazzi in falda, non inferiore a m 5; per distanze inferiori a m 5;
- b) i comignoli sfociano a cm 50 oltre il colmo del tetto del fabbricato su cui insistono e dei fabbricati limitrofi. Fermo restando quanto sopra previsto relativamente alle distanze, i comignoli delle canne ubicate in fregio o su terrazze/lastrici solari praticabili, dovranno sfociare a una altezza non inferiore a cm 50 oltre il colmo del tetto del fabbricato su cui insistono e dei fabbricati limitrofi;
- c) Fermo restando quanto sopra previsto relativamente alle distanze, i comignoli delle canne ubicate in fregio o su terrazze/lastrici solari praticabili, dovranno sfociare a una altezza non inferiore a m 3.00 dal piano di calpestio;
- d) relativamente ai condotti di esalazioni degli apparecchi di cottura espellono in atmosfera in senso verticale.

## **PF) Apparecchiature alimentate a gas**

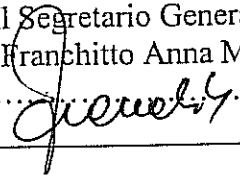
1. Il locale cucina e comunque ogni locale ove vi sia installata apparecchiatura alimentata a gas, ha i requisiti strutturali previsti dal D.M. 12/4/96 allorché la potenzialità complessiva supera i 35 kW; per potenzialità inferiori si rispettano le norme UNI-CIG.

Del che il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente  
Dott. Giuseppe Cardillo

.....  


Il Segretario Generale  
d.ssa Franchitto Anna Maria

.....  


Si attesta che:

la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Pretorio dal 19 OTT. 2003  
ove rimarrà per quindici giorni consecutivi.

Addi.....

Il Responsabile.....

.....  


Il Segretario Generale

d.ssa Franchitto Anna Maria

.....  


Si attesta che la presente deliberazione è conforme all'originale, per uso amministrativo.

Addi.....

Il Segretario Generale  
d.ssa Franchitto Anna Maria

Provvedimento trasmesso per l'esecuzione alle Ripartizioni:

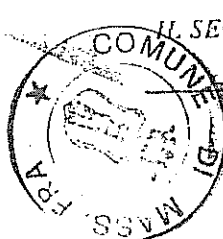
- Affari Generali
  - Risorse Umane
  - Ragioneria e Tributi
  - Lavori Pubblici
  - Ecologia -Urbanistica
  - Attività Produttive - P.M
- con lettera prot. 32485 del 20/10/03.

Addi.....

Il Responsabile.....  


LA PRESENTE DELIBERAZIONE È  
DIVENUTA ESECUTIVA (Prot. 134/03  
D. Lgs. 267/00)

Addi 20 OTT. 2003



IL SEGRETARIO GENERALE

.....  
  
SEGRETARIO GENERALE

D.ssa Anna Maria FRANCHITTO