



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Regolamento Comunale
d'Igiene e Sanita'

DICEMBRE 1992



INDICE

TITOLO I

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE.....	pag. 2
* Disposizioni generali.....	pag. 3
* Autorita' Sanitaria Locale.....	pag. 3
* Attivita' informativa.....	pag. 7
* Profilassi delle malattie infettive.....	pag. 7
* Vigilanza sulle attivita' sanitarie.....	pag. 10

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINANTI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE.....	pag. 11
* Norme generali per le costruzioni.....	pag. 12
* Prescrizioni igienico edilizie di ordine generale alloggi.....	pag. 15
* Requisiti igienici degli alloggi.....	pag. 21
* Case rurali, pertinenze e stalle.....	pag. 32
* Edifici adibiti ad attivita' lavorative.....	pag. 34
* Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attivita' lavorative.....	pag. 35
* Difesa dagli agenti nocivi.....	pag. 39
* Edilizia speciale e norme di esercizio.....	pag. 40
* Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli.....	pag. 47

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA.....	pag. 58
* Acque.....	pag. 59
* Suolo.....	pag. 61
* Aria.....	pag. 75
* Rumore.....	pag. 78
* Vibrazioni.....	pag. 79
* Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti.....	pag. 80
* Radiazioni ionizzanti.....	pag. 82
* Trattamenti antiparassitari.....	pag. 83
* Attivita' varie.....	pag. 86
* Gas tossici.....	pag. 87

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.....	pag. 89
* Disposizioni generali.....	pag. 90
* Igiene dei locali, delle attrezzature, e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande...pag.	96
* Trasporto e commercio ambulante.....	pag. 102
* Requisiti di alimenti e bevande.....	pag. 106
* Funghi e tartufi.....	pag. 110
* Acqua potabile.....	pag. 114

ALLEGATI VARI.....	pag. 119
--------------------	----------

TITOLO I

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

- * Disposizioni generali
- * Autorita` sanitaria locale
- * Attivita` informativa
- * Profilassi delle malattie infettive
- * Vigilanza sulle attivita` sanitarie



DISPOSIZIONI GENERALI
=====

art.1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

Il Regolamento comunale di igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle condizioni locali.

art.2 VALIDITA'

Il Regolamento comunale d'igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo intervenuta la prescritta approvazione e la successiva pubblicazione per 15 giorni all'albo pretorio del Comune ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione.

art.3 VIOLAZIONI

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento comunale di igiene, quando non comportino violazioni di Legge altrimenti sanzionate, sono punite con la sanzione amministrativa fino a L. un milione (1.000.000).

L'applicazione delle sanzioni amministrative e' disciplinata da quanto disposto dalle Leggi in materia.

art.4 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Con l'approvazione del Regolamento comunale di igiene si intendono abrogate tutte le norme precedenti contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI
=====

art.5 Autorita` sanitaria locale

Il Sindaco e' l'autorita` sanitaria locale cui compete tutta l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene e sanita` nell'ambito del territorio comunale.

In particolare fa capo al Sindaco nella veste sopra specificata il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute, in ordine alla quale promuove l'adozione

dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione degli stabilimenti sanitari.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'Unità Sanitaria Locale.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antiigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento degli organi tecnici dell'Unità Sanitaria Locale.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco comportino conseguenze patrimoniali a carico dell'Unità Sanitaria Locale o incidano anche per via indiretta sul territorio di altri Comuni, essi dovranno essere preventivamente sottoposti all'attenzione dell'Amministratore Straordinario dell'U.S.L..

L'esame da parte dell'Amministratore dell'Unità Sanitaria Locale è necessario anche quando le iniziative concernenti il territorio e i presidi, siti in uno dei Comuni, comportino il determinarsi di uno squilibrio nel livello delle prestazioni rispetto a quello esistente nel restante territorio dell'Unità Sanitaria Locale.

art.6 Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di autorità sanitaria locale si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e in particolare dei seguenti:

- a) servizio o ufficio farmaceutico, limitatamente al settore della vigilanza;
- b) servizio di igiene pubblica;
- c) servizio di medicina preventiva e igiene del lavoro;
- d) presidio multizonale di prevenzione;
- e) servizio materno infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantili e protette;
- f) servizio veterinario;
- g) SIMAP.

art.7 Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale

I servizi elencati nel punto precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) riferiscono all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità;

- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma articolo 5 del presente regolamento;
- c) in rapporto alle situazioni e accordi locali, curano la predisposizione degli schemi dei provvedimenti da sottoporre al Sindaco;
- d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al terzo comma articolo 5;
- e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanita' e veterinaria;

art.8 Supporti propri e ausiliari dell'autorita' sanitaria locale

Di fronte a situazioni di emergenza e di urgenza che abbiano saturato la capacita' operativa dei servizi dell'U.S.L., il Sindaco puo' avvalersi, anche in materia di sanita', dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del servizio dell'U.S.L. competente per materia.

art.9 Organizzazione locale dei servizi sanitari

L'organizzazione locale dei servizi sanitari e' fornita dalle strutture dell'U.S.L. competenti per funzione e territorio.

L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale dell'U.S.L., con la possibilita' di subarticolazioni comunali, qualora il territorio distrettuale in cui il Comune e' inserito sia piu' vasto.

art.10 Attribuzioni del Comune

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici inerenti le funzioni amministrative di sanita' con gli utenti di queste, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazioni o enti.

art.11 Compiti del Comune

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

Gli spetta pure la consegna agli utenti degli atti perfezionati nonche', in linea di massima, l'estensione degli stessi.

art.12 Compiti dell'U.S.L.

I Servizi dell'U.S.L., ricevuti gli atti in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i

verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione.
Alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportino comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale autorità sanitaria locale.

art.13 Regolamenti interni

Ai fini di quanto sopra regolamentato, ci si deve riferire anche ai regolamenti interni di ciascuno dei servizi territoriali.

art.14 Esercizio della vigilanza igienico-ambientale

L'attività di vigilanza igienica sugli ambienti di vita e di lavoro è svolta dai servizi competenti per disciplina, ai cui operatori spetta la qualifica di ufficiali di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 C.P.P.

art.15 Esito della vigilanza

Gli operatori del servizio di vigilanza, oltre all'obbligo di informare dell'esito dell'ispezione e vigilanza i dirigenti responsabili del servizio, nei casi di illecito penale, invieranno l'apposita informativa di reato all'autorità giudiziaria competente ai sensi dell'art.347 C.P.P. e il rapporto al Sindaco.

art.16 Violazioni amministrative

Quando la violazione è punita con la sola sanzione amministrativa il referto viene inviato al Sindaco che provvede per quanto di competenza.

art.17 Provvedimenti dell'autorità sanitaria locale

Resta comunque fissato l'obbligo sia per gli accertatori che per il responsabile del servizio, di dare all'autorità sanitaria locale comunicazione di quelle violazioni di legge o regolamento che determinino situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica.

Il Sindaco (autorità sanitaria locale), ove non sia provveduto da parte dei servizi, inoltrerà esposto-denuncia all'autorità giudiziaria sui fatti oggetto dell'accertamento.

art.18 Esazione delle sanzioni

Il corrispettivo della sanzione amministrativa pecuniaria, determinato ai sensi dell' art.3, viene devoluto secondo le disposizioni di legge vigenti nazionali e regionali.

ATTIVITA` INFORMATIVA
=====

art.19 Rapporti con l'utenza

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge al Sindaco o direttamente al Servizio per chiedere un intervento o una informazione devè avere sempre una risposta.

A livello dei distretti dell'U.S.L. il personale del Servizio assicura la presenza negli uffici del distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

Le segnalazioni di inconvenienti che riguardano la salute pubblica o rischi collettivi e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio assicura tramite il servizio di guardia igienica permanente un sistema di pronta reperibilita` per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio.

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE
=====

art.20 Compiti del Comune

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori su richiesta dei servizi dell'U.S.L., nonche` di assumere i provvedimenti necessari per far fronte ad urgenti necessita`.

art.21 Compiti dell'Unita` Sanitaria Locale

Spetta all'Unita` Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'U.S.L. provvede:

- 1 - a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive, di cui all'elenco ufficiale;
- 2 - ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

art.22 Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

E' fatto obbligo ai sanitari di denunciare, nel piu' breve tempo, al Servizio di Igiene Pubblica qualunque manifestazione di malattia infettiva, non soggetta a denuncia, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

art.23 Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia per iscritto al servizio di Igiene Pubblica dell'Unita' Sanitaria Locale compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dall'Unita' Sanitaria Locale.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta. Nella denuncia dovra' essere indicato:

- 1) il nome, cognome, l'eta', l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui comincio' la malattia;
- 2) la diagnosi della malattia;
- 3) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la norma del Servizio di Igiene Pubblica;
- 4) le misure dal medico adottate per prevenire la diffusione della malattia.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. parimenti segnala al Servizio Veterinario dell'U.S.L. le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

art.24 Lotta contro le mosche e altri insetti

Da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi dove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalita' dei singoli trattamenti.

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

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere

effettuata ogni qualvolta l'Autorita` Sanitaria ne ravvisa la necessita` deve essere effettuata secondo le norme stabilite dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete anche la relativa sorveglianza.

art.25 Derattizzazione

Quando per la presenza di ratti o topi accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica il Sindaco, su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientali.

Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto, sono da ritenersi non infestabili.

art.26 Segnalazione obbligatoria degli interventi di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione

Chiunque intenda praticare direttamente operazioni di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di rilevante entita` (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) deve darne comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica, segnalando il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

art.27 Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici o da azienda, hanno l'obbligo di dare comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica e al Servizio Materno Infantile dell'USL per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite, secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

art. 28 Misure di profilassi antirabbica

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato a un istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Servizio Veterinario comunichera` sollecitamente l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

VIGILANZA SULLE ATTIVITA` SANITARIE
=====

art.29 Disciplina della pubblicita` sanitaria

La pubblicita` relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonche` del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

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

Il rilascio delle autorizzazioni suddette e` subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni. Circa la pubblicita` dei sanitari si rimanda all'apposita normativa emanata dalla F.N.O.M..

art.30 Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di apparecchi, strumenti tutori, che sono registrati come presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non puo` essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

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

TITOLO II

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

- * Norme generali per le costruzioni
- * Precrizioni Igienico Edilizie di ordine generale per gli alloggi
- * Requisiti igienici degli alloggi
- * Case rurali, pertinenze e Stalle
- * Edifici adibiti ad attivita` Lavorative
- * Caratteristiche Strutturali dei Fabbricati e dei locali adibiti ad attivita` lavorative
- * Difesa dagli Agenti Nocivi
- * Edilizia Speciale e Norme di Esercizio
- * Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli



NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

=====

art.31 Concessione o autorizzazione alla costruzione ed autorizzazione all'abitabilita` o usabilita` degli edifici

Le procedure relative alla concessione o autorizzazione a costruire ed alla abitabilita` o usabilita` degli edifici sono le stesse del regolamento edilizio del Comune, che si intendono qui integralmente riportate.

art.32 Valutazione dell'impatto ambientale

Ogni progetto planivolumetrico e ogni ristrutturazione, riconversione, variante e ampliamento di insediamenti che interessano una superficie superiore a 10.000 mq., dovra` essere corredato da parte del richiedente di preventiva relazione di impatto ambientale, che contempli ogni e qualsiasi possibile effetto sull'ambiente fisico ed antropico dell'intervento proposto.

art.33 Insedimenti produttivi

Per gli insediamenti produttivi la domanda della concessione o dell'autorizzazione a costruire deve essere corredata anche dalla scheda informativa allegata al presente regolamento.

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione nelle attivita` svolte, anche se queste non comportano interventi o provvedimenti di tipo edilizio.

La scheda informativa vale come notifica al Servizio di medicina preventiva ed igiene del lavoro prevista dall'art.48 del DPR 303/1956. E` obbligatoria la notifica scritta quando il numero degli addetti per azienda e` uguale o superiore a 4.

Per quanto riguarda le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas alla domanda dovra` essere allegata una relazione tecnica contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici da installare in conformita` a quanto previsto dalla L.13.7.1966, dall'art.5 del DPR 15.4.1971 n.322 e del DPR 20.3.88 e successive modifiche.

Il Sindaco provvede al rilascio di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere obbligatorio, non vincolante, del Servizio d'Igiene Pubblica, del Servizio d'Igiene e Medicina preventiva e del Lavoro, in caso di attivita` zootecniche e di annesse attivita` di trasformazione, quando necessario, della U.S.L. competente per territorio e sentita la Commissione edilizia. Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi di cui all'art.34.

Il parere del Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio sostituisce il parere obbligatorio e autonomo

previsto dall' art.220 del T.U.LL.SS. - R.D. 27.7.1934, n.1265.

art.34 Strumenti urbanistici generali

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al Servizio d'Igiene Pubblica delle UU.SS.LL. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio comunale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i Servizi di Igiene Pubblica in accordo con i Servizi di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro ed i Servizi Veterinari, devono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e a una piu` corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

art.35 Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilita` o usabilita`

Ai fini del parere di competenza da parte dei servizi dell'U.S.L. il proprietario deve inviare al Sindaco due distinte comunicazioni:

- termine dell'edificazione della struttura grezza;
- termine definitivo dei lavori.

In ambedue i momenti, le parti interrate (fognature, fosse biologiche) devono essere ispezionabili.

Qualora, durante il sopralluogo, si rivelino condizioni di insalubrita` e/o difformita` dal presente regolamento o dalle prescrizioni di altre leggi e normative igienico-sanitarie, il Sindaco, su proposta dei Servizi dell'U.S.L., puo` ordinare opportuni lavori di modifica o risanamento in relazione al progetto approvato. Rimangono impregiudicati gli altri adempimenti del Sindaco previsti dalle leggi in vigore.

art.36 Inizio dell'attivita` per gli insediamenti produttivi

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo 35, il titolare di una attivita` che occupi piu` di 3 addetti, ovvero comunque rientrante nell'elenco delle industrie insalubri di I e II classe (D.M. 19/11/1981), e` tenuto a dare comunicazione al Sindaco dell'avvio della lavorazione prima dell'inizio della stessa, sia che essa abbia a svolgersi in un insediamento nuovo sia in un insediamento gia` dichiarato usabile. Il Sindaco provvedera` ad informare i servizi delle Unità Sanitarie Locali competenti.

art.37 Alloggio antigienico - decreto d'inaffittabilita`

Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco puo` dichiarare antigienico ed inaffittabile un alloggio per i seguenti motivi:

- a) degrado o carenze strutturali relative a tetti, muri perimetrali, pavimenti, pareti, soffitti, servizi igienici, approvvigionamento idrico;
- b) umidita` non eliminabile con ordinaria manutenzione;
- c) carenze di areoilluminazione, coibenza termica, riscaldamento, sistemi di smaltimento delle acque reflue.

Un alloggio dichiarato inaffittabile non potra` essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio di Igiene Pubblica abbia accertato l'eliminazione delle cause di antigienicita` che l'avevano reso inaffittabile. Il Sindaco puo` ordinare al proprietario l'esecuzione dei lavori necessari per l'eliminazione di tali cause di antigienicita`.

art.38 Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ufficio tecnico del Comune, puo` dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso, quando si rilevino condizioni di pericolo per l'incolumita` e la salute degli abitanti.

Il pericolo statico deve essere certificato da un tecnico competente ai sensi delle normative in vigore.

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

art.39 Misure igieniche nei cantieri edili

In ogni intervento edilizio devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumita` dei lavoratori e dei cittadini.

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

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario dovra` assicurare ai lavoratori la disponibilita` di idonei servizi igienici e acqua potabile. Le eventuali latrine provvisorie, da gestire nel rispetto dell'igienicita` e salubrita` dei luoghi, ad uso degli operatori nei cantieri, dovranno essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.

art.40 Demolizione di fabbricati

I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

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

E` vietato il deposito nei cortili e in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreno e materiale di rifiuto,

provenienti dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

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

Quando pero` detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgombrati immediatamente.

Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

art.41 Deroghe

Nei casi di ristrutturazione degli edifici soggetti a restauro conservativo, il Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e, nel caso dovuto, del Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro, puo` consentire deroghe alle norme contenute dal presente titolo.

PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI =====

art.42 Condizioni e salubrita` del terreno

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

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

In ogni caso e` fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidita` salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

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

E` vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti.

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni, anche se sostenuti da muri, devono distare da essi almeno di 3 metri dal punto piu` vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

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

art.43 Isolamento termico. Spessore dei muri

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm.30 se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm.45 se costruiti in sassi o pietre.

Condizioni pari a quella suddetta si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a 1 Kcal/mq grado C.

Chi, nella costruzione dei muri esterni, intenda fare uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati dal competente Istituto Universitario Italiano, da cui risulti una idoneità non inferiore a quella suddetta.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari, devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm.15 interposta tra il soffitto e la copertura.

Potrà essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiali, aventi speciali proprietà coibenti, tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Nel caso di pareti perimetrali, realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metalli o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non dovrà essere superiore a 2 Kcal/h mq. grado C.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari, riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

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

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, devono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30/4/1976 n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28/6/1977 n. 1052 e D.M. 10/3/1977 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n. 36 del 6/2/1978) nonché le successive modifiche e/o integrazioni.

Il materiale usato per il rivestimento dei muri esterni non può essere totalmente impermeabile al vapore d'acqua, onde evitare situazioni di umidità da condensa all'interno dei locali di abitazione e di lavoro.

I cordoli, le mazzette e tutti i ponti termici dovranno essere adeguatamente isolati.

art.44 Protezione acustica

I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne 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 laboratorio o da industrie, rumori da locali da pubblico spettacolo.

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo destinate (abitativo, di riposo, studio, cura) devono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio, del potere fonoisolante non inferiore ai seguenti:

- pareti opache 40 db (A)
- pareti trasparenti complete di telaio e cassonetti 25 db (A)
- griglie e prese d'aria 20 db (A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi devono avere indici di valutazione, dedotte da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio, del potere fonoisolante non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

- pareti volte verso i locali destinati alla circolazione orizzontale e verticale 36-40 db (A)
- pareti volte verso altri alloggi 42-47 db (A)
- pareti volte verso locali destinati ad attivita` artigiane, commerciali, industriali e comunque tali da poter arrecare disturbi sonori 47-53 db (A)

art.45 Ampiezza dei cortili interni

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.

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.5.

Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione e` vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attivita` che, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere causa di insalubrita` o disturbare gli inquilini stessi.

Limitatamente ad opera di risanamento di vecchi edifici, e` 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.

Non e` ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residences o simili.

I cortili secondari devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

art.46 Pozzi di luce e chiostrine

Nel risanamento dei vecchi edifici e` permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria; qualora il pozzo-luce serva per dare aria a locali di cat. A1 e A2, ogni lato del pozzo-luce non dovra` essere inferiore a m.4.

I pozzi-luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

art.47 Pavimento dei cortili

I cortili e i pozzi 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 cm.80 lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

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

art.48 Igiene dei passaggi e spazi privati

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

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

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

art.49 Umidita' interna

Sulle superfci interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidita'.

Qualora si verificassero, ne devono essere eliminate prontamente le cause a cura del proprietario o del locatario in rapporto alla natura delle cause stesse.

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

art.50 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

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

Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i fratonni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere: le connessioni dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, devono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per T.V., per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.), le corti, i cortili e le chiostrine devono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

art.51 Marciapiede

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm. 80, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione, sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.

In ogni caso bisognerà adottare, a livello marciapiede, una zoccolatura a protezione delle campiture ad intonaco.

art.52 Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre ed i parapetti dei balconi dei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m.0,95.

Nelle finestre a tutta altezza la parte inferiore non apribile deve essere non inferiore a m.0,95.

Le ringhiere delle scale e dei balconi dovranno avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m.0,90.

Gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm. 14,00 e non devono essere scalabili.

art.53 Canali di gronda

Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali

di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm.8 e devono essere facilmente ispezionabili.

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

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

E` vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

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

art.54 Copertura di vani abitabili

La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita a doppio solaio con interposta camera d'aria e avere un adeguato grado di coibenza termica.

Vale comunque quanto disposto dalla L. 373/76 e successive modificazioni e/o integrazioni.

art.55 Condutture di scarico delle latrine e degli acquai

Le condutture di scarico delle latrine devono essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono 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.

Le condutture di scarico saranno 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 potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

Le condutture di bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

art.56 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle

che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici devono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformita' alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature.

Nelle zone non servite dalla fognatura dinamica, le nuove costruzioni dovranno essere dotate, per lo smaltimento delle acque di rifiuto, di una vasca di tipo Imhoff per il trattamento di tutte le acque reflue (escluse quelle meteoriche).

La dispersione delle acque va effettuata ad almeno 10 metri dai muri dell'edificio, a valle dei pozzi o sorgenti di acque potabili.

Nelle medesime zone di cui al comma precedente, gli insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 m.cubi di volumetria, dovranno essere dotati, per il trattamento delle acque usate, di fosse ad ossidazione. L'affluente dovra' rispettare i limiti previsti dalla tabella III allegata alla Legge Regionale che disciplina gli scarichi nelle pubbliche fognature (L.R. n. 7/1983).

art.57 Approvvigionamento di acqua potabile

Nelle zone servite dalla rete idrica dell'acquedotto comunale e' fatto obbligo dell'allacciamento alla stessa.

Ogni tipo di alloggio dovra' comunque essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

E' proibito privare dell'erogazione di acqua potabile i locali adibiti ad abitazione.

art.58 Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche

Negli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, al fine di eliminare le barriere architettoniche, dovra' essere garantita l'accessibilita', l'adattabilita' e la visitabilita' ai sensi della Legge 9.1.89 n.13 e del DM 14.6.89 n.236.

REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

=====

art.59 Campo di applicazione

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

Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risulti, a parere del Servizio di Igiene Pubblica, un evidente miglioramento igienico.

art. 60 Classificazione dei locali

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

- A. 1 – soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata, uffici, studi e studi medici, sale di lettura;
- A. 2 – aule o sale di riunioni, sale di ristoranti o di esercizi pubblici, sale di rappresentanza, mostre, gallerie d'arte e ambulatori;

Sono locali di servizio:

- B. 1 – servizi igienici;
- B. 2 – a) scale che collegano più di due piani;
 - b) corridoi e disimpegni;
 - c) magazzini, depositi in genere e ripostigli;
 - d) garages di solo posteggio;
 - e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
 - f) lavanderie private, stenditoi, legnaie, stirerie private;
- B. 3 – a) scale colleganti solo due piani;
 - b) salette di macchinari con funzionamento automatico salvo le particolari norme di enti preposti alla sorveglianza degli impianti e della loro gestione.

art. 61 Caratteristiche dei locali

Le misure minime dei locali di cat. A1 e A2 sono così fissate:

- A. 1 – altezza m 2,70
– superficie mq 9,00
- A. 2 – altezza m 3,00

Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può derogare dal rispetto del requisito di altezza dei locali di tipo A.2 qualora si tratti di attività da realizzare in edifici esistenti che nella loro ristrutturazione hanno subito interventi migliorativi dal punto di vista igienico-sanitario. In tal caso, fermo restando che il valore minimo di altezza non potrà essere inferiore a m. 2,70, il tecnico responsabile dei lavori di ristrutturazione dovrà allegare alla richiesta di deroga adeguata documentazione relativa alle caratteristiche dei sistemi supplementari di areazione degli ambienti, che comunque andranno installati, e che dovranno garantire condizioni microclimatiche compatibili con le attività da svolgere nei locali oggetto dell'intervento. In tal caso il giudizio di compatibilità sarà espresso dal medico-igienista, sulla base delle norme vigenti di igiene edilizia.

Per i locali con soffitto inclinato compresi quelli in sottotetto, l'altezza media può essere di m. 2,70 con un'altezza minima nella parte più bassa non inferiore a m. 2,00 se finestrata e m. 1,80 se cieca.

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

Per le stanze d'albergo valgono le norme specifiche.

In ogni locale non monolocale vi deve essere una stanza pranzo-soggiorno di almeno 14 mq.

Gli alloggi monostanza devono avere una superficie minima di mq. 28,00 compresi i servizi igienici, se per una persona; di mq. 38,00 se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di un locale cucina o di uno spazio cottura. Se la cucina costituisce un vano a sé, deve avere una superficie minima di mq. 9; se è direttamente aperta sul pranzo e sul soggiorno può avere una superficie inferiore. In ogni caso la cucina deve avere

pavimenti e pareti fino a m.2 di altezza facilmente lavabili e deve essere dotata di autonoma canna di esalazione dei fumi e vapori innalzantesi fino sul tetto dell'edificio.

B.1 - Ogni alloggio deve essere dotato di almeno una stanza da bagno con W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia, accessibile mediante locale di disimpegno, o antilatrina.

E' possibile l'accesso diretto da una camera da letto alla stanza da bagno qualora sia presente nella zona giorno un altro servizio igienico provvisto di disimpegno.

Le dimensioni minime della stanza da bagno, esclusa l'eventuale antilatrina, devono essere:

- superficie mq.2,25
- lato minore m.0.90
- altezza m.2,40 non riducibile come altezza media nel caso di soffitti inclinati.

I pavimenti della stanza da bagno devono essere di materiale impermeabile e le pareti rivestite fino a m.2 di altezza con materiale lavabile.

I vasi di latrina devono essere dotati di apparecchi a cacciata di acqua regolarmente sifonati e con dispositivi che impediscano il reflusso; devono inoltre essere dotati del sistema di ventilazione del sifone sfocianti in apposita condotta sino al tetto dell'edificio, indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Le aperture di ventilazione delle stanze da bagno devono comunicare esclusivamente con l'esterno, non con ambienti di abitazione, disimpegni, scale, passaggi interni; la dimensione delle finestre non deve essere inferiore a mq.0,60.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un ricambio minimo di 6 volumi per ora se in espulsione continua, e di 12 volumi per ora se a funzionamento intermittente con comando collegato all'accensione della luce.

Il ricambio d'aria deve essere assicurato da una canna di immissione che preleva l'aria dall'esterno.

Nei corridoi e 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 o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

art.62 Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.

Inoltre devono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi li abita.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

art.63 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata per ogni locale abitabile non deve essere inferiore al 12,5% della superficie del pavimento. La dimensione delle finestre deve essere tale da assicurare un valore di fattore luce diurna non inferiore al 2%.

Qualora la profondità del locale superi i 5 metri, la superficie finestrata deve essere aumentata di un punto percentuale in più per ogni metro quadrato di profondità eccedente i 5 metri.

art.64 Superficie finestrata in presenza di ostacoli e sporgenze esterne

Per le distanze fra edifici o parti di esso, valgono le norme del regolamento comunale edilizio in materia di visuale libera, che si intendono qui integralmente riportate.

art.65 Requisiti delle finestre

La superficie finestrata e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli edifici devono essere dotate di dispositivi permanenti che consentano il loro oscuramento parziale o totale.

Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

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

art.66 Illuminazione artificiale

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

art.67 Illuminazione notturna esterna

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

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

art.68 Canne di ventilazione: definizione

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.

art.69 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi:
ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cmq. per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cmq. mediante sistemi di ventilazione sussidiari (areator, vasistas, ventoline, ecc.).

E' proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera nei bagni ciechi e in altri locali privi di aerazione naturale.

art.70 Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocita' 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 valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- b) temperatura di 20/21 gradi C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25/27 gradi C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7 gradi C;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilita' di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
- d) la velocita' 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.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorita' sanitaria con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc.

Le prese d'aria esterna 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.

La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

art.71 Umidita` per condensa

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

Nei locali di servizio, con rivestimento perimetrale impermeabile, la superficie delle pareti interne, nelle normali condizioni di occupazione e uso e usufruendo della ventilazione naturale, non deve presentare tracce di condensa a mezz'ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidita` (cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

art.72 Installazione apparecchi a gas

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonche` la installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definita dalle norme UNI-CIG di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973, deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegui i lavori di messa in opera e provveda al collaudo successivo.

La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, a intervallo non maggiore di cm.40, il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza tra i tubi e il portagomma deve essere realizzato con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera, sia l'allentamento. E` pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale.
- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma, anche se stretto a fondo sullo stesso.

art.73 Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche se dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

- a) nome del costruttore e/o marca depositata;
- b) dati sull'avvenuto collaudo;
- c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio e` presentato al collaudo dal costruttore;
- d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;
- e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana per il suo uso e manutenzione; in

particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

art.74 Canna fumaria: definizione

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione proveniente da focolari.

art.75 Canna di esalazione: definizione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fume anche se effettuati con apparecchi a fiamma libera.

Le canne di esalazione sono, per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera, assimilabili alle canne fumarie.

art.76 Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo.

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione o mediante altra soluzione tecnologica idonea.

art.77 Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

Il collegamento alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120 gradi;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

art.78 Aspiratori meccanici (ventole): modalita' di installazione e divieti

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati piu' apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) puo' essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilita' di installare una idonea cappa collegata da una canna di esalazione.

art.79 Limitazione del tiraggio

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

art.80 Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione e' calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno e' indicata nella tabella seguente:

DIMENSIONI CANNE FUMARIE

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rett. o quadr.	
h<10	10<h<20	h>20				
Portate termiche Kcal/h			Diamet. interno cm	Sez. inter cm2	Sez. inter cm2	
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87	
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105	
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	135	
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169	
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,5	189	208	
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249	
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	225	280	
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345	
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418	

fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

- 3,5 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m;
- 2,5 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m;
- 2 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h maggiori di 20 m.

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

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

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

art.81 Canne fumarie singole

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

Deve essere prevista la cassetta per la raccolta del colaticcio al piede delle canne fumarie.

art.82 Canne fumarie collettive

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

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 gradi. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha piu' di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una

seconda canna collettiva che partira` dal nono piano e che dovra` immettere in un secondo comignolo.

art. 83 - Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3,6,15 dell'art. 6 del D.P.R. n.1391 del 22 dicembre 70, devono risultare piu` alte di almeno cm.40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 metri.

art. 84 - Riscaldamento e impianti termici

Gli impianti termici di potenzialita` superiore alle 100.000 Kcal/h devono ottemperare alle disposizioni di legge vigenti.

art. 85 - Impianto elettrico

Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo corrispondente alle prescrizioni delle norme CEI (Commissione Elettrotecnica Italiana) documentata da apposita dichiarazione in carta legale.

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 generalita` del pubblico devono essere posti ad un'altezza massima di m.0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'illuminazione delle barriere architettoniche.

art. 86 - Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste, all'esterno dell'edificio, nicchie per la installazione di bombole di gas dal peso superiore ai 26 Kg. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

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

Qualora l'impianto sia centralizzato, devono essere osservate le norme vigenti prescritte dai VV.FF..

art. 87 - Impianti di ascensore

Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonche` nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.

Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici,

dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m.1,50 di lunghezza e m.1,37 di larghezza.

La parte della cabina deve avere luce libera minima pari a m 0,90; sul ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno di m.2,00 di profondità.

art. 88 - Scale

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

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

Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere agevolmente apribili.

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

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

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

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

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m.1 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

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

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

art. 89 - Soppalchi

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

- la proiezione orizzontale del soppalco non eccede 1/3 della superficie del locale;
- l'altezza minima dei locali ottenuti con il soppalco non scende sotto i m. 2,20;

- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore e' munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale e' almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore e inferiore del soppalco.

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del regolamento comunale di igiene.

art. 90 - Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere piu' elevati dal suolo circostante almeno cm.20.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm.50 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camere d'aria di altezza non inferiore a cm.20.

Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

art. 91 - Piani seminterrati

I locali, il cui pavimento sia ad un livello piu' basso del marciapiede o della piu' alta sistemazione esterna del terreno possono essere considerati abitabili qualora l'altezza interna dei locali stessi non sia inferiore a m.3, salvo le maggiori altezze prescritte per particolari destinazioni d'uso, e quando almeno 1/2 dell'altezza media del locale sia al di sopra di detto livello del marciapiede o della piu' alta sistemazione esterna del terreno.

Devono inoltre essere soddisfatte tutte le altre condizioni relative all'aerazione, alle dimensioni e all'isolamento dalla umidita'.

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE =====

art. 92 - Case coloniche e costruzioni accessorie

Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane.

art. 93 - Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere

Oltre a quanto previsto negli artt. 49 e succ. del D.P.R. 303/56 e fatto salvo quanto previsto nel punto 3.8.1. del presente regolamento, le stalle e i ricoveri di animali in genere sono autorizzati solo all'interno della zona agricola prevista dal P.R.G. comunale, fatte salve particolari esigenze da valutarsi da parte dei servizi di I.P. e veterinario dell'U.S.L..

I ricoveri di animali possono essere costruiti oltre che in muratura, anche in pannelli prefabbricati di vari materiali ed

eventualmente in legno nei Comuni di montagna; il fondo deve essere dotato di scoli e si debbono prevedere aperture per favorire il ricambio d'aria.

I ricoveri di nuova costruzione per animali dovranno essere edificati ad una distanza non inferiore a m.10 da abitazioni e da strade.

art. 94 - Stalle per vacche lattifere

Tali stalle debbono essere dotate di un apposito locale per la raccolta del latte e per il deposito dei recipienti.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, deve essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti debbono essere rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m.2; le finestre debbono essere apribili sull'esterno e munite di serramenti a vetro e reti antimosche; le porte devono essere doppie ed una di queste deve essere dotata di rete antimosche e chiusura a ritorno automatico; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

art. 95 - Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

Tutti i ricoveri di animali di cui all'art.93 debbono essere dotati di concimaia e/o bacino di raccolta dei liquami, le dimensioni dei quali sono riportate all'art.182. I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili.

La platea deve essere contornata, lungo la maggior parte possibile del perimetro, da un muretto di contenimento o da altro dispositivo che ne garantisca la tenuta e deve essere costruita con una pendenza tale da convogliare le frazioni liquide in un bacino di raccolta a perfetta tenuta.

Le concimaie, i pozzi neri, i depositi di rifiuti e quant'altro di assimilabile devono essere costruiti ad una distanza non inferiore a m. 25 da abitazioni, pozzi e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile.

Per i lagoni od altri ampi bacini di accumulo a cielo aperto, la distanza minima e` fissata in 80 m. fatte salve particolari situazioni locali da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

art. 96 - Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

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

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

Abbeveratoi e vasche devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque

usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m.20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

art. 97 - Aziende ed allevamenti condotti in economia

Oltre a quanto previsto dal D.P.R. n. 303/56, se per la conduzione di una stalla o di altro ricovero di animali viene impiegato personale dipendente (o a qualsiasi titolo assimilabile) o se l'abitazione del conduttore e' ad una distanza superiore a 100 metri dalla stalla, deve essere costruito almeno un servizio igienico con le caratteristiche riportate all'art.110.

art. 98 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Il proprietario e' obbligato a mantenere le case rurali, qualora siano abitate, nelle condizioni di abitabilita' sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.

In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina la esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'art. 105 e successivi del R.D. 19/7/1906, n. 466 e art. 223 e successivi del T.U. sulle Leggi Sanitarie, R.D. 1265 del 27/7/1934.

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

A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti d'uso.

EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE

=====

Disposizioni Generali

=====

art. 99 - Campo di applicazione

In attesa della emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della legge n. 833/1978, sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attivita' industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'igiene e la sicurezza del lavoro.

art. 100 - Classificazione dei locali

I locali di cui al punto precedente, sono cosi' classificati:
Cat. C1 - Laboratori e locali adibiti ad attivita' lavorativa con piu' di 5 addetti;

Cat. C2 - Locali adibiti ad attivita` industriali o artigianali fino a 5 addetti, uffici, negozi, ambulatori, cucine, refettori;

Cat. C3 - Magazzini, depositi, archivi, dispense, cantine, ripostigli, latrine, docce, spogliatoi, disimpegni.

I locali non espressamente elencati, verranno classificati per analogia.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI

=====

ADIBITI AD ATTIVITA` LAVORATIVE

=====

art. 101 - Altezza dei locali

Nei locali di categoria C1 l'altezza minima consentita e` di metri 3.

Fatte salve motivate esigenze o specifiche prescrizioni del SMPIL, per i locali di cui alla categoria C2, l'altezza minima e` di metri 2,70; tale misura deve essere rispettata anche nel caso di soffitte non orizzontali.

Nei locali di categoria C3 l'altezza minima consentita e` di metri 2,40.

art. 102 - Superficie dei locali e cubatura

Fatte salve motivate esigenze o specifiche prescrizioni del SMPIL, i valori minimi di superficie e di cubature dei locali di cat. C2, sono i seguenti:

- uffici mq.6 x addetto con una S.U. minima di mq.9;
- ambulatorio S.U. minima di mq.9;
- refettorio: mq.2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq.12.

Per i locali di cat. C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime:

- docce mq.1 per addetto.
- spogliatoi mq.1 per addetto.

art. 103 - Locali interrati e seminterrati

E` vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi e interrati.

I locali seminterrati possono essere adibiti ad attivita` lavorative qualora siano disposti ad una quota non inferiore a -60 cm. dal livello del marciapiede.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche puo` essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del SMPIL di intesa con il SIP.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione ed illuminazione.

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di metri 0,40;
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;

- pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

art. 104 - Uscite

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli artt. 13 e 14 del DPR 547/55.

Nei locali soggetti a prevenzioni incendi (D.P.R. 577/82) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a 1 e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera d) del D.P.R. 547/55. Ove sia richiesto dalla normativa vigente, rispetto al quantitativo e al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei Vigili del Fuoco.

art. 105 - Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti di piani, non sono considerati come piani distinti.

Sono ammessi soltanto:

- se costruiti in ferro o in muratura;
- se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui al presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite, a quanto previsto dal D.P.R. 547/55 e dal presente Regolamento.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (kg/mq) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

art. 106 - Scale e parapetti

Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e i relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R..

Le scale devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo.

La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucchiolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli uffici.

art. 107 - Barriere architettoniche

Gli Enti e le Amministrazioni Pubbliche devono osservare le norme volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente

definiti "barriere architettoniche" che siano di ostacolo all'attivita` dei portatori di handicap nel rispetto della legge 9/1/89 n.13 e DM 14/6/89 n.236.

art. 108 - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 2.5.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- latrine;
- lavandini;
- spogliatoi;
- ambulatorio/camera di medicazione (vale quanto disposto dal D. P.R. n. 303/56);
- refettorio (vedi quanto previsto dal D.P.R. 303/56);
- docce.

art. 109 - Numero e caratteristiche dei servizi

- Latrine: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
- Lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.
- Docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Le docce devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari a 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

- Spogliatoi: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere garantita da finestre pari ad almeno 1/8 della S.U. del pavimento; e` ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora.

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali; nel caso di lavoratori a rischio, potranno essere richiesti due armadietti per addetto.

art. 110 - Servizi Igienici

Per servizio igienico completo si intendono due locali comunicanti di almeno mq 1 di superficie cadauno e di altezza non inferiore a m 2,40. Nel servizio igienico deve essere presente almeno un latrina a cacciata d'acqua ed una finestra di mq 0,40; nella impossibilita` di questa, deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.

Tale locale dovra` essere rivestito di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di m 2,00.

Nel locale di antilatrina dovra` esserci almeno un lavandino dotato di acqua corrente a comando "non manuale", dispensatore di detersivo e mezzi per asciugarsi mono-uso, fatte salve diverse

considerazioni dei servizi ispettivi.

Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale antilatrina potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a mq 1 per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionali ai rapporti sopracitati per ogni servizio igienico.

Tutti i servizi igienici evono essere dotati di fognolo sifonato per tutte le operazioni di pulizia o di altro idoneo sistema.

art. 111 - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica congiuntamente al Servizio di Medicina del Lavoro, nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di categoria C1 e C2 di cui all'art. n. 93 del presente Regolamento, e' necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive:

- a) adeguato isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti;
- b) la temperatura, la ventilazione e l'umidita' devono essere tali da assicurare il benessere termico in relazione all'attivita' svolta. Il riscaldamento deve garantire una temperatura minima di 16 gradi nei locali di cat. C1, di 18 gradi nei locali di cat. C2 e C3 dove vale quanto disposto dalla L. 373/76.
- c) aerazione naturale attraverso superfici finestrate facilmente apribili pari ad almeno 1/16 della S.U. dei locali.

Le aperture devono di norma essere distribuite su tutte le superfici esterne.

Nel caso di adozione di impianto di condizionamento o di aerazione artificiale, i ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attivita' svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'impianto di aerazione artificiale non puo' essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocita' dell'aria tale da arrecare fastidio.

art. 112 - Illuminazione naturale

Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del S.I.P., congiuntamente al SMPIL, i locali appartenenti alle Cat. C1 e C2 devono essere illuminati con luce naturale.

La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della S.U. del locale.

Normalmente il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte e' costituita da lucernari; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte e' costituita da aperture a sheed o a lanterna.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale. Con coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

art. 113 - Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro, ove sia necessaria un'illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5. Si possono prendere come riferimento i seguenti valori di illuminazione sui posti di lavoro:

Impegno e compito visivo	lux
-----	---
- minimo	200
- medio	300
- fine	500-1000

Deve essere comunque assicurato in ogni punto dello stabilimento una intensità luminosa di almeno 100 lux.

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

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31/547/55).

DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI
=====

art. 114 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)

Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano e in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

Pertanto la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.

art. 115 - Rumore

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.

Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

I limiti massimi di esposizione al rumore sono relegati dal D.P.C.M. 1.3.91.

art. 116 - Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti...) tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggior impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso, l'isolamento delle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

art. 117 - Alte temperature

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

EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

=====

art. 118 - Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati

Per tali strutture valgono le norme specifiche contenute in leggi nazionali e regionali.

art. 119 - Alberghi e simili

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/5/1925 n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con D.P.R. 30/12/1970 n. 1437, nonché dal D.M. 22/7/1977 (G.U. n. 246 del 9/9/1977).

Per l'apertura di tali esercizi, e' necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616 ed una seconda autorizzazione ai fini igienico-sanitari, rilasciata sempre dal Sindaco, previo parere del S.I.P., ai sensi dell'art. 231 del T.U. LL.SS. 27/7/1934 n. 1265 e della L. 16/6/1939 n. 1112.

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

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalita' restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo

sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

art. 120 - Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente e comunque non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

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

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24/5/1925 n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addettovi sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/4/1962 n. 238 e dal D.P.R. 327/1980.

art. 121 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

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

art. 122 - Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere devono seguire le disposizioni degli articoli del presente Regolamento.

La norma di cui all'art. 120 non si applica ad esercizi con una disponibilita' fino a 6 posti letto.

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

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

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

art. 123 - Farmacie

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

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri

servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art. 61 del presente regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19/3/1956, n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) ed e' vietato, ai sensi dell'art. 8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo dell'intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potra' superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovra' essere inferiore a m 2.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

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

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

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

art. 124 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici

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

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

art. 125 - Abitazioni collettive

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

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

Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda all'art. 110;

- 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 un'infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non piu` di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20/5/1928 ed art. 28 D.P.R. 10/6/1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

art. 126 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dagli artt. 43, 44, 45, 46, 47 del D.P.R. 19/3/1966, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacita` puo` essere limitata a 20 mc per persona.

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

art. 127 - Dormitori pubblici

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

- a) le pareti rivestite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq 6 di superficie e mc 18 per posto letto;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonche` un servizio per la bonifica individuale;
- e) una quantita` di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

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

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

art. 128 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria nei coompleksi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale.

Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale" gli allestimenti che non abbiano finalita` di lucro, gestiti da Enti e da privati come gli alberghi od ostelli per la gioventu`, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie in genere, gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18/1/1937, n. 975, convertito nella legge 30/12/1937 n. 2651 e successive modifiche sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla L. 21/3/1958 n. 326 e dal Relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20 giugno 1961 n. 869 e dalle norme successive. La vigilanza igienico-sanitaria dei complessi e` di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.

Non e` consentita la promiscuita` dell'attivita` di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventu`, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti, sono stabiliti nel suddetto Regolamento e dalle istruzioni impartite con la Circolare n. 146 del 5/8/1971 del Ministero della Sanita` e dalle disposizioni regionali in materia.

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

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

art. 129 - Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dal Regolamento.

art. 130 - Scuole

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale nelle scuole materne, elementari, secondarie di primo (medie) e secondo grado, sono fissate dal D.M. 18/12/1975 (Norme tecniche aggiornate e relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalita` didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con D.M. 13/9/1977 (G.U. n. 338 del 13/12/1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5/8/1975 n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate

dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22/12/1967 n. 1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo III del D.P.R. 11/2/1961 numero 264) relativo ai servizi di medicina scolastica e giudicati idonei dal servizio di Igiene Pubblica.

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

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

art. 131 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione disinfestazione annuale

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

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

La disinfezione e disinfestazione delle scuole di ogni ordine e grado, pubbliche o private, deve avvenire utilizzando personale specializzato, secondo le prescrizioni al Servizio di Igiene Pubblica.

Gli istituti che possono praticare la disinfezione e disinfestazione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni al Servizio di Igiene Pubblica.

art. 132 - Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in localita' aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride, lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare disturbo, tenuto conto anche dalla direzione e dell'intensita' dei venti dominanti.

Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va indicativamente considerato 1/4 per asilo.

La superficie minima richiesta per l'area da destinare a unico intervento (scuola materna - asili nido) dovra' risultare dalla somma della superfici richieste per la scuola materna dal D.M. 18 dicembre 1975 e per l'asilo nido dal comma precedente.

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

La sezione lattanti sara' dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq 0,5/bambino); ambiente di riposo (mq 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq 3,30/bambino);

locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi: cucinetta propria.

Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi: spogliatoio unico (mq 0,50/bambino); soggiorno (mq 3,50-4 per bambino); locali di pulizia divisi in due scomparti: a) lavandini; b) servizi igienici per una dimensione di circa mq 1,2/bambino.

I servizi generali consisteranno in:

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

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

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18/12/1975.

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

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

art. 133 - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali

Quando non vi siano possibilita` di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilita` di aree con le caratteristiche dell' art. 132, o per necessita`, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unita` abitative che per parametri dimensionali, possibilita` di spazio aperto, si configurano piu` idonee ad una tale utilizzazione.

In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standards ambientali sopra preposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilita`, da valutare dal Sindaco sentito il servizio di igiene pubblica.

art. 134 - Nurseries

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in eta` prescolastica affidati all'assistenza privata privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti artt. 130 e 132 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dai Servizi di Igiene Pubblica della U.S.L.

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

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI =====

art. 135 - Cubatura minima

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti contenuti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinata agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc 4 per ogni potenziale utente.

art. 136 - Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 possibili utenti.

Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda all'art. 110 del presente regolamento.

art. 137 - Requisiti

Gli edifici di cui al presente capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente regolamento, ad eccezione di quello di aereoilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio di aria con una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.

art. 138 - Divieto di fumare

Nei locali di cui all'art. 140 devono essere applicati i cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale e in posizione ben

visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11 novembre 1975 n. 584.

art. 139 - Normativa generale

Per quant'altro non previsto nel presente capitolo, valgono le disposizioni generali di regolamento.

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

art. 140 - Arene estive

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 possono costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie; scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15/2/1951, artt. 48, 49, 50 e 51.

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

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

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

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

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. In ogni arena dovranno esserci almeno due latrine ogni 300 posti con le caratteristiche di cui all'art. 110 del presente Regolamento.

art. 141 - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione

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 distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti,

facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato.

Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

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

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

art. 142 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi

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

Detta autorizzazione e' subordinata, ai fini igienico-sanitari al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di acqua potabile, fognature per lo scarico dei liquami, bidoni per la raccolta dei rifiuti solidi;
- b) quando si tratti di carovane che comprendono animali, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi.

art. 143 - Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 136 ed alle norme igieniche di esercizio, art. 137 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva, si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U. LL.SS. n. 1265/1934 e del Titolo II del R.D. n. 1924/1919 e le norme regionali.

art. 144 - Alberghi diurni - Saune e simili

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L..

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

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

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

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale fornito di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

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

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

art. 145 - Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorita' comunale per ottenere l'autorizzazione subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

LAVANDERIE AD ACQUA - Le lavanderie comuni ad acqua devono disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino alla altezza di m 2.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in modo da rendere impossibile il contatto tra la biancheria sporca e quella pulita. Un settore apposito e separato sara` 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 essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile o comunque con

caratteristiche tali da essere giudicata idonea dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti ecc., devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Gli ospedali e le case di cura devono di norma provvedere con mezzi propri alle disinfezioni della biancheria infetta. Qualora si ricorra a lavanderia centralizzata o esterna, è compito del direttore sanitario adottare le precauzioni atte ad evitare contagi infettivi o contaminazioni ionizzanti.

LAVANDERIE COMUNI A SECCO - Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre ad essere tenuti con la massima nettezza, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ad adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non devono essere direttamente comunicanti con vani interrati o seminterrati privi di adeguati ricambi d'aria. Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti.

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

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

Quando è impossibile fare aperture di riscontro e si è in presenza di un'unica porta di ingresso, devono essere adottati tutti i provvedimenti ed in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria, che consentano di abbattere la presenza nell'aria di solventi.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano con adeguato ricambio d'aria. Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

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

Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

È fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

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

È fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti

scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U. S.L.

Le lavanderie a secco dovranno utilizzare impianto a recupero integrale dei solventi, i rifiuti solidi andranno smaltiti analogamente ai rifiuti tossici e nocivi di cui al D.P.R. 915/82.

art. 146 - Autorimesse - Requisiti igienici

Per la costruzione ed esercizio delle autorimesse e simili, si fa riferimento al D.M. 1/2/1986.

art. 147 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio

Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 23/12/1970 n. 1142 e dallo speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

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

L'autorizzazione si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella autorizzazione stessa.

Tali norme si applicano anche nei casi di cambiamento della ragione sociale o di modificazione dei locali autorizzati; tale norma si applica anche per i mestieri di cui all'art. 148.

art. 148 - Definizione di mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbieri e parrucchiere le attività inerenti l'estetica, che non implicino prestazioni di carattere medico-curativo e sanitario, come quelli di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre agli istituti di bellezza e di cosmesi comunque denominati.

Rivestono invece carattere sanitario e sono assoggettati alla disciplina dell'art. 194 del T.U. LL.SS., approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni, l'uso di apparecchi elettromedicali e della massoterapia non finalizzata alla estetica facciale.

art. 149 - Esercizio delle attività a domicilio Divieto di esercizio in forma ambulante

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della

professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

art. 150 - Requisiti igienici dei locali

Spetta al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature, dell'arredamento e dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati nell'esercizio, secondo le seguenti norme:

- per le nuove autorizzazioni e per il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari sono così fissati: altezza non inferiore a m. 2,70; superficie non inferiore a mq 9 per un solo posto di lavoro; mq 4 in più per ogni posto di lavoro oltre il primo (per posto di lavoro si intende "poltrona attrezzata davanti allo specchio"), ad esclusione del centro storico;
- i locali devono essere dotati di superficie finestrata (ivi comprese le porte d'ingresso) non inferiore a 1/8 di quella del pavimento. In mancanza di finestre, sulle porte di entrata deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale mediante vasistas;
- i pavimenti e le pareti fino all'altezza di m 1,80 devono essere rivestiti di materiale lavabile che consenta completa pulizia e disinfezione;
- i posti di lavoro per effettuare la barba (all'interno dei laboratori di acconciatura) devono essere dotati di lavandino ad acqua calda e fredda con le caratteristiche di potabilità. Tali lavandini devono essere dotati di adatto sistema di smaltimento delle acque di rifiuto che devono essere addotte in fognatura, come pure devono essere dotati di lavandino con idoneo sistema di smaltimento acque, i posti appositamente destinati al lavaggio delle teste all'interno dei laboratori di barbieri e parrucchieri, così come per l'estetica si rende necessario predisporre un posto di lavoro munito di lavandino ed avente le caratteristiche di cui sopra;
- ove si usino solventi volatili ed infiammabili, deve essere disponibile un locale od un armadio separato per la detenzione dei medesimi prodotti. I locali dell'esercizio devono essere suscettibili di un rapido cambio di aria, se necessario, mediante aerazione a ventilazione forzata;
- ogni esercizio deve essere dotato di servizio igienico all'interno completo e di cui all'art. 110 del presente Regolamento.

art. 151 - Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi

Il mobilio e l'arredamento devono essere tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una perfetta disinfezione.

I mobili devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.

Gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere cambiata per ogni servizio: di rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini, proporzionati all'importanza dell'esercizio ed al numero dei lavoranti; di un contenitore per la biancheria sporca; di un

altro contenitore per la raccolta delle immondizie; di un armadio per la conservazione della biancheria pulita; di una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettante, emostatici, cerotti.

art. 152 - Conduzione igienica dell'attivita`

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

- a) i locali devono essere mantenuti nella massima pulizia e devono essere periodicamente disinfettati;
- b) le spazzole, i pettini, i rasoi, le forbici e gli altri ferri taglienti ad uso non individuale, devono essere lavati e disinfettati dopo ogni servizio;
- c) gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati per ogni cliente;
- d) tinture, fissativi ed altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute e le tinture dovranno corrispondere ai requisiti prescritti dal D.18.6.1976 e successive modificazioni;
- e) l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose, deve essere seguita da rapida ed abbondante aerazione dei locali;
- f) durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili si deve evitare che siano accese fiamme libere e che si fumi nell'ambiente;
- g) e` proibito l'uso di piumini per l'applicazione di talco o di altre sostanze in polvere, se non ad uso individuale.

Il titolare dell'esercizio e` tenuto a segnalare al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. casi anche sospetti di tigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'approccio della sua attivita` nonche` di danni derivati o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti impiegati nell'esercizio.

art. 153 - Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia ed igiene con speciale riguardo alle mani ed alle unghie. Colui che e` occasionalmente affetto da lesioni infettive alle mani deve astenersi da attivita` che lo mettano a diretto contatto con la cute del cliente, oppure deve usare guanti a perdere.

Il personale in attivita` deve indossare un indumento da lavoro bianco o di altro colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia.

art. 154 - Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico sono condizionati dall'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10/6/1955 n. 854, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico, ivi comprese quelle di esercizi di ospitalita`, deve essere regolato da un regolamento interno, approvato dall'autorita` sanitaria locale, che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della

cuffia.

art. 155 - Caratteristiche della vasca

Le pareti ed il fondo della vasca, uniti con angoli arrotondati, devono essere costituiti di materiale liscio e lavabile.

La piscina, per almeno una profondita` di m 0,80, deve avere pareti perfettamente piane.

Su almeno meta` del perimetro della piscina, in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole.

art. 156 - Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche; in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilita` di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantita` di sostanze algicide.

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

La disinfezione deve essere eseguita preferibilmente non usando ipoclorito sodico.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di otto ore.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla circolare del Ministero della Sanita` n. 128 del 16/6/1971.

art. 157 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20 gradi e 22 gradi C negli impianti al coperto e tra 18 gradi e 25 gradi C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5 gradi C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca, comunque non deve mai essere superiore a 30 gradi C e inferiore a 24 gradi C.

art. 158 - Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione
- singolo
- collettivo

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente che

dettera', di volta in volta, le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli o spogliatoi collettivi.

art. 159 - Caratteristiche dello spogliatoio

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di metri 1,5 x 1,5, avere due porte poste ai lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi.

Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno.

Le pareti devono avere un'altezza minima di m 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere piu' facili le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali e orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili.

Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

art. 160 - Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono essere dotate di almeno un servizio igienico ogni 40 mq di vasca e di 1 doccia ogni 20 mq.

I servizi igienici vanno proporzionati tra uomini e donne.

I servizi igienici dovranno essere conformi a quanto previsto all'art. 110 del presente Regolamento.

art. 161 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zona spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso, occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente.

art. 162 - Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico e' fatto obbligo, a cura del gestore, esporre in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori, oltre ad essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno sei mesi.

art. 163 - Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15/2/1951.

art. 164 - Pronto Soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 9, attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

art. 165 - Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

art. 166 - Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

art. 167 - Stabilimenti balneari su acque interne:
autorizzazione sanitaria

Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art.194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D.27/7/1934, n.1265 e dal D.P.R.24/7/1977 n. 616.

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.

Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, di un vano per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi, nonché di un locale delle bevande e dei vuoti.

Ad ogni stabilimento balneare deve essere adibito almeno un bagnino di salvataggio provvisto di diploma.

Deve esservi presente una cassetta di medicazioni.

TITOLO III

IGIENE DELL' AMBIENTE FISICO DI VITA

- * Acque
- * Suolo
- * Aria
- * Rumore
- * Vibrazioni
- * Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti
- * Radiazioni ionizzanti
- * Trattamenti antiparassitari
- * Attivita' varie
- * Gas tossici



A C Q U E

=====

art. 168 - Riferimenti legilastivi

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

- R.D. n. 3267/1923 Vincolo idrogeologico;
- T.U. delle Leggi sulle acque e sugli impianti elettrici - R.D. n. 1775/1933;
- Legge n. 319/1976 Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento;
- Legge n. 650/1979 Integrazioni e modifiche delle leggi n. 171/1973 e n. 319/76 in materia di tutela delle acque dall'inquinamento;
- D.P.R. n. 691/82 Attuazione della direttiva C.E.E. n. 75/439 relativa alla eliminazione degli oli usati;
- Legge Regionale n. 7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani;
- Legge Regionale n. 9/1983 Piano Territoriale tutela acque;
- Legge Regionale n. 13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. n. 7/1983;
- Legge Regionale n. 42/1986 Ulteriori modifiche e integrazioni alla L.R. n. 7/1983.

art. 169 - Acque meteoriche

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

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

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

E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi gas e vapori.

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

art. 170 - Deflusso delle acque

E' vietato far defluire liberamente acque di rifiuto 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.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco puo' far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

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.

Da parte dei proprietari dovra' essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprieta' dei terreni interessati.

art. 171 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico

La domanda di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o modifiche che comportino variazioni qualitative e quantitative dello scarico, deve essere conforme ai modelli riportati in allegato.

art. 172 - Pubblica fognatura

Nelle localita' servite da pubbliche fognature e' obbligatorio per gli insediamenti di classe A l'allacciamento al pubblico servizio.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri 4/2/1977, nella delibera del Comitato dei Ministri del 30/12/1980 e nel Titolo IV della Legge Regionale Emilia Romagna 29/1/1983 n. 7.

Presso il Comune e il Consorzio che gestisce il pubblico servizio e' depositato il censimento delle pubbliche fognature e la relativa classificazione e livello di depurazione secondo i criteri riportati negli artt. 32 e 33 della Legge Regionale Emilia-Romagna 29/1/1983 n. 7.

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

art. 173 - Modalita' di smaltimento degli affluenti e dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche

Lo smaltimento degli affluenti provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff per subirrigazione e' consentito soltanto se i terreni di drenaggio distano almeno 20 metri da abitazioni e

almeno 30 metri da pozzi freatici, salvo maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici e motivati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Lo smaltimento di fanghi biologici e provenienti da pozzi neri e fosse Imhoff, deve essere specificatamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unita` Sanitaria Locale.

La pulizia delle fosse settiche o biologiche deve essere effettuata almeno una volta all'anno.

art. 174 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilita` assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a 50 cm., con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato fino al livello del tetto dell'edificio in questione.

art. 175 - Trasporto dei liquami e delle acque reflue

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue e` regolamentato dalla L.R. n. 7/1983 (Titolo III).

Tutti i trasportatori di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri e fosse Imhoff, sia per conto terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico, ad evitare che le operazioni di carico, trasporto e scarico siano cause di danni igienico-sanitari e ambientali.

art. 176 - Divieto di scarico nel sottosuolo

L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza, e` tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

S U O L O
=====

art. 177 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale e per quanto non diversamente disposto dal D.P.R. n. 915/1982 e dalla deliberazione del Comitato Interministeriale pubblicata sul supplemento ordinario alla G.U. n. 253 del 13/9/1984.

art. 178 - Pulizia del suolo

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

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

Art. 179 - Piani di spandimento e Piani di concimazione dei liquami derivanti da allevamenti zootecnici.

In relazione a quanto disposto dalle citate disposizioni regionali, i titolari di allevamenti suinicoli debbono ottenere l'autorizzazione allo scarico sulla base di piani di spandimento o sulla base di piani di concimazione.

Per ottenere l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami, così come definiti all'art.3 della Direttiva di cui alla deliberazione G.R. n.988 del 13.03.1990, nei casi in cui tale tecnica è ammessa dalle norme, secondo la zonizzazione di cui alla apposita cartografia allegata, occorre che l'interessato presenti un dettagliato Piano di spandimento nel quale risultino specificati:

a) generalità e caratteristiche del soggetto richiedente: unitamente ai dati strutturali e di localizzazione su cartografia in scala 1:10.000 dell'allevamento ed il tipo di pulizia adottato;

b) planimetria dell'insediamento con indicazione esatta della rete fognaria interna, delle vasche di raccolta, pretrattamento e trattamento liquami, dei pozzetti di prelievo, dei punti di scarico e del pozzo per l'approvvigionamento idrico (scala 1:500);

c) specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione su cartografia in scala 1:10.000 ed utilizzazione produttivo-agricola, oltre agli estratti catastali di partita e di mappa anche in fotocopia;

d) dichiarazione sostitutiva di atto notorio del produttore dei liquami per lo spandimento sui terreni convenzionati;

e) atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti nella misura e secondo le modalità stabilite dal Piano di Spandimento di cui al presente articolo.

L'impegno a ricevere liquame tramite atto unilaterale può essere a termine, in tal caso allo scadere dello stesso, o quando questo non venga rispettato o vengano modificate le condizioni previste dal Piano di spandimento approvato, l'Autorizzazione allo Spandimento Agronomico dei liquami si intende revocata e si applicano i provvedimenti previsti dalla Legge n.319/76 e s.m..

Nel caso di Piani di Spandimento presentati da cooperative agricole o da caseifici sociali organizzati sui terreni dei singoli soci conferenti, l'atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni può essere sostituito da apposito atto unilaterale d'obbligo sottoscritto dal Presidente della cooperativa, il quale, opportunamente previsto nell'ambito dello statuto sociale, rappresenta impegno congiunto e solidale dei

soci.

Il Piano di Spandimento deve contenere i seguenti elementi:

f) modalita` di spandimento dei liquami sui diversi terreni a cio` destinati nel rispetto delle quantita` massime ammissibili;

g) modalita` di trasporto e di somministrazione del liquame dal lagone al terreno destinato allo spandimento; nel caso di affidamento a persona diversa dal titolare dell'insediamento, quest'ultimo e` tenuto ad emettere in triplice copia il documento di accompagnamento per il trasporto di liquami e acque reflue predisposto dalla R.E.R. (art.28, L.R.7/83).

Se tale trasporto avviene al di fuori dei confini del territorio comunale, deve essere data comunicazione all'autorita` comunale, trasmettendo altresì una copia del documento sopracitato;

h) ordinamento colturale esistente sui diversi terreni destinati allo spandimento al momento della presentazione della domanda di autorizzazione allo scarico.

Il Piano di spandimento dei liquami e` allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi della legge n.319/76, della Legge regionale n.7/83, n.13/84 e 42/86.

Eventuale modifica sostanziale al Piano di Spandimento comporta la sospensione della prescritta Autorizzazione nonche` la predisposizione di nuovo Piano di Spandimento in ottemperanza alle presenti disposizioni.

Il Piano di Spandimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifiche dei terreni destinati allo spandimento (proprietà, ubicazione, estensione).

Il Piano di Spandimento liquami e` approvato con la procedura stabilita per il rilascio delle Autorizzazioni allo Scarico ivi comprese le sue eventuali varianti.

Nel caso il titolare dell'insediamento effettui lo spandimento sia su terreni posti nel territorio comunale che su terreni in altri Comuni, il rilascio dell'autorizzazione allo scarico da parte del Comune e` subordinato all'ottenuta autorizzazione allo spandimento da parte degli altri Comuni, onde verificare la rispondenza tra i capi allevati e la disponibilita` complessiva di terreni per lo spandimento dei reflui.

Qualora il titolare di un insediamento posto nel territorio comunale effettui tutti gli spandimenti solo in altri Comuni, l'autorizzazione allo spandimento rilasciata da tali Comuni deve tenere conto della potenzialita` dell'allevamento summenzionato.

In sede di rilascio di autorizzazione allo scarico l'autorita` comunale prescinde dai carichi massimi indicati nel precedente articolo, qualora i titolari degli allevamenti presentino un Piano di Concimazione che sostituisca a tutti gli effetti il Piano di Spandimento.

Il Piano di concimazione dovra` contenere l'impegno alla corretta distribuzione del materiale organico e dei fertilizzanti minerali di sintesi, nella misura dichiarata, in funzione delle esigenze delle colture, delle caratteristiche fisiche dei terreni e le loro dotazioni in elementi fertilizzanti ed in oligoelementi, nonche` delle caratteristiche dei liquami e delle epoche e modalita` di distribuzione degli stessi: il Piano dovra` altresì contemplare la destinazione dell'intero volume dei reflui prodotti dall'allevamento, comprese eventuali frazioni solide separate, palabili o rese tali mediante aggiunta di materiali lignocellulosici e successivo compostaggio.

Il Piano di Concimazione potrà avere durata variabile da un minimo di tre ad un massimo di cinque anni in funzione della rotazione agraria praticata e potrà essere aggiornato annualmente quando necessario.

Per quanto riguarda la predisposizione dei piani di concimazione si rimanda a quanto disposto dalle vigenti disposizioni regionali allegate.

art. 180 - Utilizzo dei liquami zootecnici e suinicoli a scopo agronomico. Definizioni.

Le presenti norme regolano l'esercizio delle tecniche di spandimento agronomico e la costruzione delle relative strutture di accumulo nel rispetto ed in applicazione delle indicazioni della delibera del "Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento" concernenti le norme tecniche di cui all'art.2 lettera e) della Legge n.319 del 10.05.1976 modificata con Legge 650/79.

In base a tali disposizioni le presenti norme regolamentano l'utilizzazione agronomica dei liquami zootecnici nel rispetto assoluto delle condizioni stabilite dalla legge per l'ammissibilità dello spandimento agronomico e cioè:

- che sia assicurata la salvaguardia della falda acquifera;
- che sia assicurata la tutela igienica dell'ambiente, delle colture e degli addetti.

Nel rispetto delle Leggi n.319/76, 650/79 delle Leggi Regionali n.7/83 - 13/84 -42/86 e s.m. e delle presenti Norme, lo spandimento dei liquami ad uso agronomico, in ogni caso, può essere effettuato solamente previa regolare autorizzazione allo scarico ottenuta su domanda dell'interessato al Comune, in attuazione delle leggi vigenti ed in conformità alle indicazioni ed ai limiti, eventualmente anche più restrittivi, contenuti nell'autorizzazione stessa ed in ottemperanza alle disposizioni di regolamenti vigenti ed in particolare per quanto indicato dalla direttiva di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n.988 del 13.03.89.

L'autorizzazione allo scarico sul suolo dei liquami potrà essere rilasciata anche ad allevamenti ubicati in Comuni limitrofi, purché i terreni ove verranno recapitati i reflui siano in proprietà, in affitto o altro diritto di utilizzo degli stessi.

Viene definito liquame il materiale non palabile derivato dalla miscela di feci, urine, residui alimentari, perdite di abbeverata ed eventuali acque di lavaggio provenienti da allevamenti privi di lettiera.

Sono assimilati al liquame tal quale i liquami chiarificati, i fanghi derivanti da processi di sedimentazione dei liquami, i fanghi biologici prodotti da processi di trattamento aerobico o anaerobico, sia tal quali che inspessiti o disidratati.

Non sono assimilate al liquame le frazioni solide grossolane palabili ottenute per separazione meccanica dal liquame o i composti ottenuti per fermentazione aerobica di materiali lignocellulosici miscelati con frazioni solide di liquame e/o fanghi derivanti dal trattamento degli stessi.

Si definisce Piano di Spandimento il documento tecnico che, sulla base del numero di capi allevati e del terreno

effettivamente disponibile per la distribuzione del liquame, dimostra il rispetto della normativa vigente.

Si definisce Piano di Concimazione il documento tecnico che, in funzione delle caratteristiche del terreno e delle colture previste, determina quantità, tempi e modalità di distribuzione dei fertilizzanti naturali e di sintesi.

art. 181 - Classificazione del territorio agricolo in funzione delle possibilità di spandimento agronomico dei liquami.

Lo spandimento dei liquami ad uso agronomico sul territorio agricolo, nel rispetto delle indicazioni di legge richiamate al precedente art.1 può essere eseguito esclusivamente in conformità alle prescrizioni di cui alle presenti norme.

Le zone ammesse allo spandimento dei liquami nel rispetto del relativo carico massimo ammissibile, espresso sotto forma di unità di capi suinicoli equivalenti per ettaro (c.s.e./ha) o di quintali di peso vivo per ettaro, sono individuate nella zonizzazione riportata nella cartografia allegata.(tav.1)

Tale zonizzazione derivante dai criteri indicati dalla direttiva regionale di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n.988 del 13.03.89, classifica il territorio agricolo ai fini dell'ammissibilità dello spandimento dei liquami prodotti dagli insediamenti sia produttivi che civili dediti all'allevamento zootecnico, che effettuano la distribuzione dei liquami sul suolo.

Si rimanda alla allegata direttiva tecnica e relativa circolare regionale esplicativa per tutto quanto relativo ad una organica regolamentazione della distribuzione dei liquami zootecnici sui terreni agricoli.

Durante le operazioni di spandimento "con getto" dovrà essere limitata la produzione di aerosol, in particolare nelle giornate con forte ventosità. Dovrà inoltre essere osservata una distanza minima dalle abitazioni pari a metri 80. Nel caso di abitazione residenziale al di fuori dei rispetti urbanistici, tale distanza dovrà essere computata dal confine dell'area cortiliva o dalla recinzione.

E' vietato lo spandimento dei liquami mediante lo sversamento da tubazioni direttamente in solchi aperti durante le operazioni di aratura.

art. 182 - Dimensionamento delle nuove strutture d'accumulo dei liquami.

La costruzione di strutture d'accumulo per i liquami e' regolamentata dalla Legge Regionale n.7/83, n.13/84, L.R.25/90 nonche' dalle presenti norme.

Per la costruzione dei manufatti d'accumulo l'interessato e' tenuto a presentare regolare richiesta di Autorizzazione Edilizia allegando il progetto redatto in conformità alle presenti norme dal quale risulti in particolare il rispetto alle seguenti disposizioni:

a) una capacità minima di contenimento utile corrispondente alla quantità di liquame prodotto dall'allevamento, afferente alla massima capienza teorica dell'allevamento al quale i manufatti

risultano annessi;

b) dimensionamento e capienza per un accumulo di liquami prodotti dall'allevamento per un periodo non inferiore a 6 mesi e non superiore a 15 mesi;

c) per ragioni di manutenzione e di sicurezza, la capienza complessiva necessaria in applicazione dei criteri di cui al precedente punto b), deve essere distribuita in almeno due manufatti separati in modo da garantire una permanenza media effettiva dei liquami, prima dello spandimento, non inferiore ai 90 gg;

d) il volume minimo dei manufatti di accumulo dei liquami, calcolato di norma sulla base delle potenzialita` massime dell'insediamento, dovra` essere aumentato del 10% nel caso di contenitori verticali e del 15% nel caso di contenitori in terra.

L'applicazione dei criteri di cui al punto b) del comma precedente, si applicano in ottemperanza ai seguenti parametri di calcolo relativi alle singole categorie di animali:

Categoria di animali	limiti di peso in Kg	indice medio in q.li
LATTONZOLO	7 - 25	0.15
MAGRONCELLO	25 - 50	0.35
MAGRONE E SCROFETTE DA RIMONTA	50 - 90	0.70
SUINO MAGRO DA MACELLERIA	90 - 115	1.00
SUINO GRASSO DA MACELLO	90 - 160	1.20
SCROFA IN CICLO E IN MATERNITA'	150 - 200	1.80
VERRO	-	2.00

Per superficie Utile di Allevamento (S.U.A.) si deve intendere quanto disposto dalle Norme di attuazione del P.R.G.

I parametri di riferimento relativi alla Superficie Utile di Allevamento (S.U.A.) per le singole categorie di animali e per la valutazione della potenzialita` dell'allevamento risultano:

Categoria di animali	limiti di peso in Kg	S.U.A. in mq.
LATTONZOLO	7 - 25	0.20 - 0.30
MAGRONCELLO	25 - 50	0.37 - 0.47
MAGRONE E SCROFETTE DA RIMONTA	50 - 90	0.62 - 0.72
SUINO MAGRO DA MACELLERIA	90 - 115	0.75 - 0.95
SUINO GRASSO DA MACELLO		1.00 - 1.15
VERRO		4.00 - 8.00
SCROFA IN CICLO DI MATERNITA'	150 - 200	
- nelle sale parto		4.00
- in gestazione e fecondazione-attesa		
- se in gabbie		1.20
- nei box		2.00 - 3.00

I valori di S.U.A. sono riferiti rispettivamente, il primo a pavimenti fessurati, il secondo a pavimenti pieni. Per le categorie di animali superiori ai 50 kg di peso, allevate su pavimento pieno e con corsie di defecazione su pavimento fessurato o con cassoni ribaltabili, dovranno essere utilizzati i

primi valori.

L'apporto di liquame (in relazione al tipo di pavimentazione e di rimozione delle deiezioni) corrispondente a un quintale di peso vivo e` calcolato tenendo conto della seguente tabella:

	litri/giorno	mc/anno
- in gabbie parto con fosse di stoccaggio sottostanti	20	7.3
- in gabbie parto con rimozione ad acqua delle deiezioni ricadenti su pavimento sottostante	25	9.1
- in gabbie o singola posta su pavimento fessurato	10	3.7
- in gabbie o singole poste su pavimento pieno	20	7.3
- in gabbie multiple con fosse di stoccaggio sottostanti	10	3.7
- in gabbie multiple con rimozione ad acqua delle deiezioni ricadenti sul pavimento sottostante	15	5.5
- in box multipli a pavimento interamente fessurato	10	3.7
- in box multipli a pavimento parzialmente fessurato	15	5.5
- in box a pavimento pieno con corsie di defecazione esterne fessurate	15	5.5
- in box a pavimento pieno con corsie di defecazione esterne piene		
- con acqua a bassa pressione	20	7.3
- con acqua ad alta pressione o con cassoni di ribaltamento	15	5.5
- in box a pavimento piene senza corsie esterne di defecazione		
- con acqua a bassa pressione	25	9.1
- con acqua ad alta pressione	20	7.3

Per gli allevamenti bovini valgono i seguenti parametri:

A) Allevamenti bovini

- Per le stalle a stabulazione fissa:

Dimensioni:

platea = mq. 4.00 x capo bovino adulto (peso medio 5-5,5 q.li)

pozzo nero = mc. 2,00 x capo bovino adulto.

Allorche` la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulti superiore di almeno 1,50 m. alla quota della platea della concimaia si puo` diminuire la superficie di 1/4. In ogni caso dovrebbe essere evitata qualsiasi dispersione secondo quanto previsto dall'art. 95.

- Stabulazione libera su lettiera permanente:

A 6 mq. di lettiera corrisponde un capo adulto di 5-5,5 q.li.

Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc. 0.75 per capo bovino adulto per le asportazioni delle deiezioni. Dove non sia possibile un immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di 1 mq. per capo adulto.

- Stabulazione libera a cuccetta:

In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come

struttura di stoccaggio, una vasca per l'accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensione pari a 3 mc. per posto cuccetta; la cubatura puo` essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosita`/evaporazione.

- Stabulazione libera su grigliato per capi carne:

Superficie utile = 0,5 mq/q.le di carne; (capi 3-4 q.li)

Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l/giorno per q.le di peso vivo, oppure 2,50 mc. per capo bovino adulto.

Categoria di animali	limiti di peso ^m o di eta`	Peso medio in kg.
Suini:		
LATTONZOLO	7 - 25 kg.	15
MAGRONCELLO	25 - 50 "	35
MAGRONE E SCROFETTE DA RIMONTA	50 - 90 "	70
SUINO MAGRO DA MACELLERIA	90 - 115 "	100
SUINO GRASSO DA MACELLO	90 - 160 "	120
SCROFA IN CICLO E IN MATERNITA'	150 - 200 "	180
VERRO	-	200
Bovini:		
CAPO ADULTO E MANZA	(15-27 mesi)	500
VITELLONE O MANZETTA	(6-15 mesi)	300
VITELLO	(0-6 mesi)	100
Equini:		
FATTRICE O STALLONE		550
PULEDRO DA INGRASSO	(0-10 mesi)	170
Altri:		
PECORA O CAPRA	-	50
AGNELLO	(0-3 mesi)	15
CONIGLIO RIPRODUTTORE	-	3.5
CONIGLIO DA CARNE	(0-3 mesi)	1.2
GALLINA OVAIOLA	-	1.8
POLLO DA CARNE	(0-2 mesi)	1.0
POLLASTRA	(0-4 mesi)	0.8
TACCHINO DA CARNE	(0-5 mesi)	7.5
TACCHINA DA CARNE	(0-4 mesi)	5.0
FARAONA DA CARNE	(0-3 mesi)	0.8

art. 183 - Manutenzione dei bacini di accumulo.

I bacini di accumulo devono essere mantenuti in idonee condizioni tali da evitare inconvenienti igienici per l'ambiente circostante.

Dovra` essere effettuata periodicamente, sulla base delle indicazioni del Servizio Igiene Pubblica, la disinfestazione dei suddetti bacini di accumulo.

art. 184 - Norme costruttive dei lagoni di accumulo dei liquami.

Nella costruzione dei lagoni, devono essere rispettate le seguenti norme costruttive:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non puo`, in ogni caso superare i 5.000 mc.;
- b) la superficie massima compresa entro la sommita` degli argini non puo` per ciascun lagone, superare i 3.000 mq.;
- c) la profondita` massima dello scavo rispetto al piano di campagna, non puo` superare i mt. 1.50;
- d) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non puo` superare i mt. 2.00;
- e) il battente del liquame contenuto nel lagone non puo`, in ogni caso, superare i mt.3; il minimo franco idraulico ammesso dovra` risultare almeno pari a mt. 0.5. Non sono ammessi dispositivi di scarico per tracimazione con funzione di "troppo pieno" d'emergenza;
- f) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:
 1. recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non inferiore a mt. 1,2 e non superiore a mt. 1,8;
 2. alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte fra quelle tipiche della zona, costituite da uno o piu` filari di alberi, posti a distanza non superiore a 10 metri e non inferiore a 2 metri dal piede esterno dell'argine del lagone; e` peraltro vietata la piantumazione degli argini.
 3. fosso di guardia posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni drenanti, avente profondita` non inferiore a mt. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq.0,3.
- g) dovranno essere realizzati appositi dispositivi per evitare danneggiamenti al manufatto dovuti alle operazioni di adduzione o prelievo del liquame.
- h) l'opera deve garantire l'assoluta impermeabilita` del lagone sia per quanto riguarda il fondo, sia per le sponde. Tali requisiti devono essere garantiti con tecniche adeguate connesse alla natura del terreno su cui e` ubicato e con cui e` costruito il lagone; la verifica delle condizioni di impermeabilita` viene effettuata mediante le determinazioni geotecniche e litologiche di cui al successivo art. 186.

art. 185 - Norme costruttive per vasche non in terra battuta.

La realizzazione di vasche o serbatoi non in terra battuta, sia interrate che fuori terra finalizzati all'accumulo di liquami, dovra` uniformarsi alle seguenti norme:

1. capacita` massima utile ammessa per ogni vasca non superiore a 5.000 mc.;
2. minimo franco idraulico ammesso non inferiore a 0,3 mt.;
3. non sono ammessi dispositivi di "troppo pieno" d'emergenza, a meno che non recapitino in altre vasche destinate a questo specifico scopo e comunque non munite di tale dispositivo;
4. il manufatto dovra` garantire l'assoluta impermeabilita`; a tale scopo, in particolare per realizzazioni in calcestruzzo, il progetto e la costruzione dovranno:

- a) evitare fessurazioni delle pareti con adeguata armatura e specifica verifica strutturale;
- b) evitare fessurazioni da ritiro durante la realizzazione delle pareti;
- c) valutare il possibile effetto a breve e lungo termine di eventuali cedimenti, in particolare se di tipo differenziale;
- d) predisporre eventuali giunti strutturali in grado di offrire anche la massima garanzia di tenuta idraulica;
- e) impiegare materiali e soluzioni tecniche affidabili nel tempo, in relazione anche alle caratteristiche dei liquami.

art. 186 - Determinazioni geotecniche e idrogeologiche.

Tali determinazioni fanno parte integrante del progetto della vasca di stoccaggio per deiezioni zootecniche e quindi devono essere presentate contestualmente al progetto stesso.

I professionisti responsabili di tali determinazioni e del progetto dovranno reciprocamente firmare e timbrare anche gli elaborati dell'altro con dichiarazione di conformità.

Le determinazioni geotecniche e idrogeologiche si articoleranno in modo da fornire le seguenti informazioni:

1. Situazione litostratigrafica del primo sottosuolo per l'area destinata alla costruzione del lagone, con qualificazione granulometrica dei vari strati almeno con metodi speditivi;
2. Individuazione geometrica del primo acquifero, suo livello statico ed escursione almeno annuale, con esplicito riferimento alla situazione litostratigrafica di cui al punto precedente, oltre alla precisa indicazione della profondità del suo "tetto", rispetto al piano di campagna;
3. Determinazione dei parametri opportuni di resistenza al taglio (almeno la coesione in termini non consolidati e non drenati - c_u - per i terreni che costituiranno le arginature e le scarpate); dovranno essere scelte, da parte del tecnico responsabile, indagini conformi alla modestia delle arginature stesse basandosi almeno sui limiti di Atterbergh o prove penetrometriche;
4. Verifiche analitiche di stabilità per scarpate interne ed esterne delle arginature, adottando possibilmente metodi semplici (Fellenius, Bishop, Taylor) ed un fattore di sicurezza non inferiore a 1.3. Si dovrà indicare in modo chiaro ed esplicito l'angolo che si dovrà adottare per le scarpate e la loro altezza; per quella interna sarà opportuno, salvo diversa scelta motivata, adottare cautelativamente una coesione in termini non drenati pari a $c_u = 0.1 \text{ Kg/cm}^2$;
5. Determinazione quantitativa per i terreni di fondo e delle pareti del lagone, del coefficiente di Darcy, che dovrà comunque essere minore di $1 \cdot 10^{-7} \text{ cm/sec}$. Per la determinazione del coefficiente di permeabilità K si usa il metodo di calcolo in base ai risultati delle prove di consolidazione o il metodo del permeometro a carico variabile.

Ove non siano applicabili i metodi sopraindicati, dovranno essere comunque esplicitati i criteri, le modalità e le

- condizioni sperimentali adottate per la permeabilità. Assieme all'indicazione del coefficiente di permeabilità dovranno essere indicate le condizioni di sperimentazione del campione ed in particolare l'intervallo di pressione (o la pressione) in corrispondenza del quale è stata calcolata la permeabilità: tali condizioni dovranno essere simili a quelle di esercizio del contenitore;
6. Determinazione quantitativa del tempo occorrente al liquido del lagone per raggiungere il tetto del primo acquifero, calcolato come rapporto fra spessore e permeabilità, il quale dovrà essere non inferiore a 10 anni;
 7. Determinazione del tempo occorrente al liquame per raggiungere il paramento esterno dell'argine, considerando l'altezza idrostatica al suo massimo livello: tale tempo non dovrà essere inferiore a 10 anni;
 8. Nel caso di contenitori in terra (lagoni), salvo i casi particolari previsti ai successivi punti 9) e 10), lo strato impermeabile del fondo e delle pareti dovrà avere un coefficiente di permeabilità K inferiore a $1 \cdot 10^{-7}$ cm/sec e spessore non inferiore a 50 cm a compattazione avvenuta;
 9. Qualora il terreno su cui è costruito il contenitore in terra presenti un coefficiente di permeabilità K inferiore a $1 \cdot 10^{-6}$ cm/sec e lo spessore degli strati impermeabili sottostanti sia tale da assicurare una adeguata protezione delle acque sotterranee, il limite del coefficiente di permeabilità di cui al precedente punto 8), potrà essere elevato a $1 \cdot 10^{-6}$ cm/sec purché lo spessore del fondo e delle pareti sia tale da impedire la permeazione del liquame per almeno 10 anni;
 10. Qualora il terreno su cui è costruito il contenitore in terra presenti un coefficiente di permeabilità K superiore a $1 \cdot 10^{-4}$ cm/sec, il fondo e le pareti del contenitore dovranno essere impermeabilizzate con manto artificiale, posto su uno strato di materiale naturale compattato avente un coefficiente di permeabilità inferiore a $1 \cdot 10^{-6}$ cm/sec e di spessore non inferiore a 30 cm;
 11. Definizione delle caratteristiche idrogeologiche ed idrologiche generali ed in particolare del primo acquifero al di sotto del fondo del lagone in progetto, con particolare riferimento alla sua potenza, andamento ed alimentazione: ciò attraverso i dati provenienti da un congruo intorno al lagone stesso;
 12. Dovranno essere riportati su carta tutti i pozzi definendone in apposite schede l'uso, ed accertato che il lagone medesimo sia ubicato ad opportuna distanza dai pozzi con particolare riferimento a quelli ad uso idropotabile.

Nel caso in cui i terreni naturali non si rivelassero idonei alla realizzazione del lagone, secondo i criteri sopraesposti, si dovrà procedere alla impermeabilizzazione artificiale la quale dovrà comunque soddisfare quanto detto.

A fine lavori l'opera dovrà essere collaudata a spese del richiedente: dovranno essere verificate quantitativamente tutte le condizioni geotecniche ed idrogeologiche di progetto, attraverso sopralluoghi ed indagini apposite; il tutto dovrà essere sintetizzato in un verbale di collaudo sottoscritto, oltre che dal tecnico collaudatore (estraneo alla progettazione e

direzione lavori), anche dal titolare del lagone.

Dopo 10 anni dall'entrata in esercizio il contenitore di liquami dovrà essere sottoposto a nuovo collaudo per verificare il rispetto di quanto disposto precedentemente. Dovrà essere garantito il controllo della qualità delle acque dei livelli acquiferi posti al di sotto del lagone, attraverso apposito pozzetto ispezionabile, ubicato a valle della vasca di stoccaggio, in riferimento alla superficie piezometrica della falda.

art. 187 - Controllo e riduzione del consumo di acque.

E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento dalle deiezioni.

art. 188 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami.

Qualunque variazione o modifiche delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare della autorizzazione, all'Autorità Comunale.

art. 189 - Esercizio delle tecniche di spandimento degli affluenti dagli impianti di depurazione.

Per i residui del trattamento di depurazione dei reflui zootecnici deve essere prevista un'adeguata tecnologia di spandimento in rapporto alle loro specifiche caratteristiche.

Per i fanghi prevalentemente organici deve essere previsto almeno un trattamento di stabilizzazione che riduca la presenza di germi patogeni e l'emanazione di odori molesti. Il grado al quale dovrà essere spinto tale trattamento sarà stabilito dall'Amministrazione comunale in funzione del ricettore finale e del tipo di coltura in atto sul suolo agricolo al quale sono destinati i fanghi.

Le caratteristiche del fango devono essere definite in relazione ai seguenti parametri:

- . pH
- . BOD
- . COD
- . carbonio organico
- . azoto ammoniacale, nitroso, nitrico e totale
- . fosfati totali e solubili
- . potassio
- . cadmio
- . rame
- . zinco
- . coliformi totali e patogeni

Per essere autorizzate tali tecniche di spandimento devono essere effettuate in superficie ed in profondita` tutte le determinazioni analitiche necessarie a verificare il buon funzionamento del sistema per quanto riguarda sia la sua efficienza che l'assenza di nocivita` ambientali.

Per lo spandimento sul suolo agricolo dei fanghi afferenti da impianti di depurazione e` richiesta la presentazione ed approvazione di apposito Piano di Spandimento Agronomico o di Concimazione ai sensi delle presenti norme ed inoltre:

- . a) devono essere verificate con frequenza quinquennale le caratteristiche del suolo e della vegetazione con particolare riguardo ai metalli pesanti, il pH, le sostanze organiche presenti, i patogeni.
- . b) se sono interessate falde sotterranee dovranno essere prelevati campioni d'acqua significativi dalla falda interessata: la qualita' della falda dovra` essere esaminata prima che inizi lo scarico e dovra` essere verificata annualmente.

La concessione dell'autorizzazione allo scarico di affluenti da impianti di depurazione comporta contestualmente da parte dell'Autorita` competente l'indicazione delle modalita` di esecuzione di tutti i controlli tecnici e scientifici necessari per accertare il rispetto delle Norme e dei vincoli imposti dall'Autorita` medesima per l'attuazione dello spandimento concesso.

I controlli sono coordinati e/o svolti dagli organi tecnici della Pubblica Amministrazione aventi competenza specifica nel settore igienico-sanitario individuati dall'Amministrazione comunale.

I quantitativi di effluenti da distribuire sul suolo sono determinati sulla base e nel rispetto dell'apposita cartografia convenientemente comparata sulla base delle caratteristiche dello specifico effluente dall'impianto.

art. 190 - Distanze di rispetto per le operazioni di spandimento agronomico dei liquami.

Per le operazioni di spandimento agronomico dei liquami di origine zootecnica debbono essere osservate le seguenti distanze di rispetto:

- | | |
|---|---------|
| - abitazioni in zona agricola | mt. 30 |
| - strade statali, prov.li, com.li | mt. 10 |
| - canali irrigui | mt. 10 |
| - torrenti | mt. 20 |
| - centri e nuclei abitati ed edifici pubblici | mt. 100 |

Tali distanze potranno essere ridotte della meta` qualora vengano adottate tecniche di spandimento a livello del suolo con interrimento entro 24 ore.

art. 191 - Nettezza Urbana.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformita` al regolamento speciale vigente sul

territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.9.1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana.

Le questioni inerenti i rifiuti speciali e quelli tossici e nocivi sono regolati dalle disposizioni contenute nella deliberazione del Comitato Interministeriale, citate nel precedente art. 177 e da eventuali disposizioni del Sindaco.

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

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.

E' proibito l'impianto di scarichi non controllati.

Gli scarichi controllati devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni.

Gli impianti termici per la distribuzione dei rifiuti di potenzialita' inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della Legge 15.7.1966 n.615 e successivi regolamenti di applicazione.

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

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

E' vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani, salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio Igiene Pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezioni dei condotti di scarico.

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

E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

art. 192 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta.

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

I titolari di attivita` ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti della loro attivita`.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

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

art. 193 - Immondezze

Nelle localita` non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con confo e pareti resistenti ed impermeabili e con capacita` non superiori a metri cubi 1,5.

L'immondezzaio dovra` essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovra` distare almeno 50 m. dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile e ad almeno 20 m. dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sara` eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sara` effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sara` provveduto alla periodica disinfezione e derattizzazione degli immondezze.

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

art. 194 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria

E` vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando cio` possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

A R I A
=====

art. 195 - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi.

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

- R.D. n. 147/1927 - Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici;
- D.M. 6/2/1935 - Approvazione del prospetto contenente l'elenco di gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D. n. 147/1927;

- Legge n. 615/1966 - Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;
- D.P.R. n. 1391/1970 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti domestici;
- D.P.R. n. 322/1971 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti industriali;
- D.P.R. n. 323/71 - Regolamento attuazione della Legge 615 per i veicoli diesel;
- Legge n. 437/1971 - Inquinamento atmosferico causato da motori;
- Legge Regionale n. 21/1981 - Norme su competenze, composizione e funzioni CRIAR;
- D.P.R. n. 400/1982 - Tenore in zolfo di combustibili liquidi;
- D.P.R. n. 691/1982 - Attuazione della direttiva CEE n. 75/439 relativa alla eliminazione degli olii usati;
- DPCM 28/3/1983 - Limiti massimi di accettabilita` delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno.
- D.P.R. 24.05.1988 n.203 - Attuazione delle direttive CEE numeri 80/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualita` 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.

art. 196 - Impianti termici.

Ai sensi della L. 13.7.1966 n.615, tutti gli impianti termici di potenzialita' superiore alle 30.000 Kcal/h, debbono ottemperare alle disposizioni della stessa legge ed a quelle dei relativi regolamenti approvati con D.P.R. 22.12.70 n. 1391 e con D.P.R. 08.06.1982 n. 400 per i Comuni inseriti in zona A e B di cui all'art.2 della legge 615/1966.

Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 Kcal/h di cui innanzi i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art.13 della L.13.7.1966n.615 e successive modificazioni, deve presentare motivata domanda al Sindaco, che provvedera' sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

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

L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive le cautele da adottarsi.

Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza calorifica dell'impianto, assicurati i livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 ed a 40 lux, uniformemente distribuiti.

art. 197 - Impianti produttivi e di servizio

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla legge 13.7.1966 n.615 e successive modificazioni, al D.P.R. 15 aprile 1971 n. 322 e le disposizioni del D.P.R. n.203/88.

art. 198 - Attività che usano solventi organici

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici in modo continuato nel proprio ciclo lavorativo debbono effettuare tali lavorazioni in ambiente confinato, questo deve essere dotato di idoneo impianto di aspirazione ed espulsione dell'aria all'esterno senza provocare molestia o danno al vicinato.

In particolare le attività di autocarrozzeria, quelle adibite prevalentemente a verniciatura e quelle di produzione di vetroresina, debbono dotare gli scarichi di filtri per il materiale particolato, tali scarichi debbono avvenire ad una altezza superiore alla massima degli edifici circostanti in un raggio di metri 30 ed in modo che venga favorito l'innalzamento meccanico e fisico del pennacchio.

Ai medesimi accorgimenti dovranno essere uniformati gli scarichi degli impianti di deodorazione, delle macchine contenenti ammoniaca, sostanze gassose o facilmente vaporizzabili.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di I.P., può ordinare l'adozione di impianti di abbattimento dei solventi nei casi di pericolo, danno o molestia e può richiedere al CRIAER di fissare limiti alle emissioni secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

art. 199 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici.

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici, impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso i grossisti o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977 pubblicato sulla G.U. n.30 del 31.1.1978.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo, al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta, debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito con le stesse modalità delle protezioni a terra.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e, nel caso di prodotti tossici o nocivi, di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi

di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;
- pronto soccorso dotato di:
 1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);
 3. bombole di ossigeno portatile;
 4. occhiali protettivi di laboratorio.

art. 200 - Scarichi degli autobus cittadini.

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

art. 201 - Protezione di materiali trasportati da autocarri.

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 e segg. del D.P.R. n. 420 del 30.6.1959 e dal D.P.R. n.915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

RUMORE

=====

art. 202 - Campo di applicazione.

La disciplina inerente le emissioni rumorose determinate da attività produttive di servizio, commerciali e da impianti tecnici destinati anche al servizio dell'utenza civile e regolamentata dal D.P.C.M. 1.3.1991.

Anche le attività temporanee che comportino l'impiego di macchinari ed impianti rumorosi (cantieri edili e manifestazioni in luogo pubblico od aperto al pubblico) sono regolamentate dallo stesso D.P.C.M.

Fatti salvi i casi in cui i tempi di adeguamento ai limiti del D.P.C.M. sono previsti dallo stesso. Il Sindaco può emettere

ordinanza circa i tempi e i modi della esecuzione delle opere nei casi in cui le emissioni sonore provocano il superamento dei limiti.

VIBRAZIONI

=====

art. 203 - Campo di applicazione.

Le presenti norme si applicano alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente, provenienti da sorgenti interne ed esterne all'edificio sede del locale disturbato.

art. 204 - Modalita' di misura.

Come unita' di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s².

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz.

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi-testa (asse Z);
- dorso-petto (asse X);
- destra-sinistra (asse Y).

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

art. 205 - Limiti massimi consentiti.

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631 del 1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631 del 1980) ed eventuali successive integrazioni.

Attualmente a scopo indicativo in tabella 2 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y), nella tabella 3 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 2 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

TABELLA 1 - Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)		Accelerazione (rms) (m/s ²)			
		Asse Z		Asse X e Y	
1	1	1	x 10 ⁻²	3.6	x 10 ⁻³
1.2	1.25	8.9	x 10 ⁻³	3.6	x 10 ⁻³
	1.60	8	x 10 ⁻³	3.6	x 10 ⁻³
	2.00	7	x 10 ⁻³	3.6	x 10 ⁻³

2.50	6.3 x 10 ⁻³	4.51 x 10 ⁻³
3.15	5.7 x 10 ⁻³	5.68 x 10 ⁻³
4.00	5 x 10 ⁻³	7.21 x 10 ⁻³
5.00	5 x 10 ⁻³	9.02 x 10 ⁻³
6.30	5 x 10 ⁻³	1.14 x 10 ⁻²
8.00	5 x 10 ⁻³	1.44 x 10 ⁻²
10.00	6.25 x 10 ⁻³	1.80 x 10 ⁻²
12.50	7.81 x 10 ⁻³	2.25 x 10 ⁻²
16.00	1.00 x 10 ⁻²	2.89 x 10 ⁻²
20.00	1.25 x 10 ⁻²	3.61 x 10 ⁻²
25.00	1.56 x 10 ⁻²	4.51 x 10 ⁻²
31.50	1.97 x 10 ⁻²	5.68 x 10 ⁻²
40.00	2.50 x 10 ⁻²	7.21 x 10 ⁻²
50.00	3.13 x 10 ⁻²	9.02 x 10 ⁻²
63.00	3.94 x 10 ⁻²	1.14 x 10 ⁻¹
80.00	5.00 x 10 ⁻²	1.44 x 10 ⁻¹

TABELLA 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona e del periodo del giorno.

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale artigianale
di particolare tutela (es. ospedali, ecc.)	diurno	1	
	notturno	1	
abitazioni e assimilabili	diurno	2	4
	notturno	1,4	1,4
uffici e assimilabili	diurno	4	
	notturno	4	

RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI (NIR)
=====

art. 206 - Inquinamento elettromagnetico.

1. Generalita'.

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinanti. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.

2. Definizioni.

Le NIR vengono suddivise per intervalli di lunghezza d'onda (λ) o di frequenza (ν):

- Campi magnetici ed elettrici statici;
- Campi a frequenze estremamente basse (ELF) ($\nu \leq 300$ Hz), in pratica essenzialmente le frequenze di rete dell'energia elettrica, a 50-60 Hz;
- Radiazione a radiofrequenza (RF), incluse le microonde (MW), $300 \text{ Hz} \leq \nu \leq 300 \text{ GHz}$, corrispondenti all'intervallo $1000 \text{ Km} \leq \lambda \leq 1 \text{ mm}$;
- Radiazione infrarossa (IR), $760 \text{ nm} \leq \lambda \leq \sim 1 \text{ mm}$ (radiazione ottica);
- Radiazione visibile, $400 \text{ nm} \leq \lambda \leq 760 \text{ nm}$ (radiazione ottica);
- Radiazione ultravioletta (UV), $100 \text{ nm} \leq \lambda \leq 100 \text{ nm}$ (radiazione ottica);

3) La sorveglianza fisica e` l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure, che realizzano la protezione sanitaria.

Limiti per la popolazione.

In carenza di una legge quadro vengono applicati per la popolazione, i limiti di esposizione, per gamma di frequenza, previsti nelle raccomandazioni internazionali e riconosciute dall' Istituto Superiore di sanita`.

In per le frequenze estremamente basse (ELF) vengono applicati i limiti contenuti nelle raccomandazioni dell' I.R.P.A. (International Radiation Protection Agency) ed indicati nel rapporto ISTISAN del' Istituto Superiore di sanita` del 1989 (Tab.1).

Tabella 1 - Limiti esposizione a campi elettrici e magnetici a 50/60 Hz raccomandati dall'IRPA

Caratteristiche esposizione	campo elettrico (KV/m)	Induzione magnetica (mt)
POPOLAZIONE		
Fino a 24 ore al giorno (a)	5	0,1
poche ore al giorno (b)	10	1

Note : (a) Questa restrizione si applica in area all'aperto, dove e` presumibile che individui della popolazione possano trascorrere una parte significativa della giornata.

(b) Questi valori possono essere superati per pochi minuti al giorno purché si prendano precauzioni per

prevenire effetti indiretti.

Per le frequenze comprese tra i 300 Hz e i 300 Ghz, si riportano i limiti contenuti nella proposta di legge pubblicata da una Commissione Nazionale su incarico del ministero della Sanita` (Tab.2).

I valori massimi della densita' di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella.

TABELLA 2

limiti di frequenza	densita' potenza media (W/m ²)	limiti campo elettrico (V/m)	limiti campo magnetico (A/m)
da 300 KHz a 3 MHz	5	45	0,11
da 3 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di "campo lontano", ossia lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino", i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

RADIAZIONI IONIZZANTI (I.R.)

=====

art. 207 - Riferimenti legislativi.

La legge quadro in materia e' il D.P.R. n.185 del 13.2.1964. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

- 1) D.P.R. n.1303 del 5.12.1969
Definisce le attivita' e le dosi che sono soggette al D.P.R. 185/1964.
- 2) D.P.R. n.1428 del 24.9.1968
Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione.
- 3) D.M. 27.7.1966
Stabilisce i livelli di radioattivita' e le modalita' per il rispetto del regime di denuncia e di contabilita' delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego.
- 4) D.M. 6.6.1968
Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini di protezione dei lavoratori esposti a radiazioni

ionizzanti.

- 5) D.M. 4.8.1977
Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di " Situazioni eccezionali " previste dall'art. 108 del D.P.R. n.185/1964.
- 6) D.M. 14.7.1970
E' in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. n. 1303/69 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.
- 7) D.M. 2.2.1971
Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.
- 8) Circolare reg.le n.8/89 (controlli di qualita' sugli apparecchi di diagnostica radiologica).
Per le attribuzioni di competenze in materia ai Servizi e ai Presidi delle UU.SS.LL. sono da ricordare le seguenti leggi regionali:
 - a) L.R. n.33 del 1979
Tutela della salute nei luoghi di lavoro;
 - b) L.R. n. 33 del 1981
Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.

TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

=====

art. 208 - Autorizzazioni, modalita' di deposito e vendita.

La materia e' disciplinata da:

- L. 30.4.1962 n.283, artt 5h), 6);
- D.P.R. 3.8.1968 n.1255 (disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari);
- D.P.R. 9.5.1974 n.424 che modifica l'art.24 del D.P.R. precedente.

art. 209 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto.

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

- a) essere isolati da case di abitazione;
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi che non diano luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

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

art. 210 - Modalita' d'uso.

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe e' responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzini e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b) i contenitori vuoti vengano conferiti ad appositi centri di distruzione e in caso di loro mancanza, vengano eliminati con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:
 - far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
 - evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o moleste;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
 - esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nella confezione del prodotto usato: si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.
- d) tenere un registro con l'annotazione della data del trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici e le colture trattate.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sara' imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

art. 211 - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve

essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla Regione annualmente.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanita` (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n.705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4.3.1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R.n.1255/ 1968 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanita` n.705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

art. 212 - Superfici da trattare : caratteristiche.

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.

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.

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

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

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc, strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 mt. dalla linea di volo prevista ed il sorvolo e` ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

art. 213 - Trattamento con mezzo aereo : caratteristiche.

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegni 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, nonche` di disporre di un collegamento radio con la base.

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la

preparazione dei prodotti da irrorare.
Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron.

Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocita` compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

art. 214 - Intervallo di agibilita`.

L'intervallo di agibilita` di un appezzamento trattato e` di 48 ore.

art. 215 - Attivita` di vigilanza.

Al Servizio di Igiene Pubblica dell'USL spetta il controllo e la vigilanza e la possibilita` di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.

Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarita` nell'esecuzione delle operazioni puo` disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco e al Presidente della Giunta Regionale per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della USL interessati.

ATTIVITA` VARIE

=====

art. 216 - Allevamento e detenzione di animali nei centri abitati.

Nei centri e nei nuclei abitati - come individuati dal vigente P.R.G. - ed in ogni altra nuova area residenziale, e` vietato allevare e detenere pollame, conigli, ovini, caprini, suini, bovini, equini ed altri simili animali.

E` consentita la detenzione di colombi viaggiatori, sempreche` autorizzati dal Medico Igienista, ai sensi delle norme previste da vigenti leggi in materia.

All'interno dei centri abitati, come sopra individuati, saranno consentiti allevamento o detenzione soltanto in via eccezionale e con specifica autorizzazione del Sindaco, su conforme parere del Medico Igienista e del Veterinario Comunale.

art. 217 - Cave.

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla L.R. 26.1.1976 n. 748 e successive modifiche dall'art. 327 T.U. LL. SS., R.D. 26.7.1934 n.1265 e dal D.P.R. n.915 del 10.9.1982.

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 sotterranei.

art. 218 - Maceri.

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico e' vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa puo' svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.

I nuovi bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisati di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza averne chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorita' competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

art. 219 - Risaie.

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, emanato ai sensi dell'art.204 del T.U. LL.SS. 1934 n.1265.

Il Sindaco puo' ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro divieto dell'autorita' a norma dell'art.205 del citato T.U. e del D.P.R. 10.06.1955 n.851.

GAS TOSSICI

=====

art. 220 - Autorizzazioni all'impiego e detenzione.

L'autorizzazione all'impiego e custodia dei gas tossici e' competenza del Sindaco del Comune dove ha sede la ditta richiedente, previo parere obbligatorio e vincolante della commissione tecnica permanente, composta come previsto dalla L.R. 19/82 art.42 e dalla circolare regionale n.32 del 22.06.83

da:

- Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio;
- Ingegnere capo dell'ex Genio Civile, ora Servizio Provinciale difesa del suolo, risorse idriche e forestali;
- Direttore della sezione chimica dell'ex Laboratorio Provinciale di igiene e profilassi, ora Presidio Multizonale di Prevenzione;
- Comandante dei VV.FF. della Provincia;
- Questore.

art. 221 - Modalita` per il conseguimento dell'autorizzazione.
Compiti di vigilanza

La domanda di autorizzazione di cui all'articolo precedente va rivolta al Sindaco.

La sede centrale del Servizio di Igiene Pubblica dell'USL, attraverso la sede locale, riceve la domanda ed i relativi allegati, e cura l'istruttoria in stretta collaborazione con la Commissione Provinciale, a cui spetta il compito di formulare il parere finale; conserva l'archivio delle aziende che utilizzano e detengono gas tossici: domanda, documentazione allegata, parere della Commissione Provinciale, copia dell'autorizzazione del Sindaco; invia al Comune competente l'estratto di tale documentazione.

Al locale Servizio Igiene Pubblica spettano i compiti di vigilanza, la proposta al Sindaco di eventuali provvedimenti ed il controllo della esecuzione degli stessi.

art. 222 - Utilizzo in agricoltura.

L'azienda che intende operare trattamenti con gas tossici in agricoltura sia come fertilizzanti (ammoniaci) che come fumiganti per prodotti conservati, deve informare il Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

La comunicazione indicante il luogo, il giorno e l'ora in cui avverra` il trattamento, deve pervenire al Servizio almeno una settimana prima del trattamento stesso; tale obbligo si accompagna e completa quanto gia` previsto dall'art.47 del R.D. n.147/27.

La procedura indicata consente al Servizio Igiene Pubblica di attivare le necessarie iniziative di controllo e vigilanza sul rispetto delle eventuali prescrizioni contenute nella autorizzazione, nonche` sulla osservanza della normativa vigente in merito alla tutela dell'ambiente.

T I T O L O I V

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- * Disposizioni generali
- * Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande
- * Trasporto e commercio ambulante
- * Requisiti di alimenti e bevande
- * Funghi e tartufi
- * Acqua potabile

DISPOSIZIONI GENERALI

=====

art. 223 - Vigilanza prevenzione e informazione

La vigilanza igienica, prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari e` esercitata dal personale dei servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

art. 224 - Ispezioni, controlli, accertamenti

La vigilanza di cui al precedente punto si effettua mediante:

- ispezioni intese a rilevare l'idoneita` igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonche` l'idoneita` tecnico-funzionale all'attivita` cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonche` della loro qualita` merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone, comunque addette alle aziende soggette alla L.30.04.1962 n.283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

art. 225 - Modalita` d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente punto solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento della ispezione.

All'interessato viene rilasciata copia del verbale d'ispezione in cui sono riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

art. 226 - Modalita` di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

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

- legge e del presente regolamento.
- 2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

art. 227 - Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare e' prelevato con rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari puo' essere prelevato ogniqualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio e' prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualita' delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Degli accertamenti eseguiti sara' fatta menzione nella relazione semestrale.

art. 228 - Formazione del campione regolamentare

La materia e' definita dagli artt.6.7.8.10.11.12.13.14.16. del D.P.R. n.327/80.

art. 229 - Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio e' sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verra' lasciata all' esercente ed all'eventuale impresa produttrice.

art. 230 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni

Le quantita' totali dei prodotti da prelevarsi per le analisi sono fissate:

- a) dall'allegato A del DPR 327/80 per gli esami chimici;
- b) dall'O.M. 11.10.78 per sostanze alimentari a base di latte, gelati e uova;
- c) dalla circolare ministeriale n. 32 del 3.8.85 per le paste

alimentari;
d) dalla circolare ministeriale n. 61 del 9.12.76 per le acque minerali per gli esami batteriologici.

Le tabelle inerenti sono riportate in appendice.
I campioni di saggio la cui esecuzione non e' prevista dalla legislazione nazionale sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

art. 231 - Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarita' a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di igiene Pubblica o Veterenaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione delle attivita' dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalita';
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

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

art. 232 - Irregolarita' delle merci

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilita' al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non rispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce e' nociva, ed il detentore non si oppone, ne propongono al Sindaco la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio e' irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrita' ed idoneita' al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

art. 233 - Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro puo' essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non

rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadonei. Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale di cui copia viene consegnata all'impresa, in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalita' fissate per la custodia;
- le generalita' anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si e' svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro puo' essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilita' che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'Autorita' Giudiziaria.

art. 234 - Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorita' Sanitaria, sentito il parere dei servizi competenti, puo' disporre il dissequestro.

art. 235 - Libretto di idoneita' sanitaria

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettivita' - deve essere munito di apposito libretto di idoneita' sanitaria rilasciato dall'Autorita' Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

A tale obbligo e' soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovra' essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della USL casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere, al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione

medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art.41 del D.P.R.327/80). L'USL competente al rilascio e/o al rinnovo, puo` disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

art. 236 - Modalita` per il rilascio e il rinnovo del Libretto di Idoneita` Sanitaria

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il Libretto di Idoneita` Sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

art. 237 - Igiene del personale

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

art. 238 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- punti di vendita di alimentari e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate vicinanze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilasciera` previo nulla - osta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali e le attrezzature ivi comprese quelle per i prodotti congelati e surgelati corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

art. 239 - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonche' depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione,

preparazione e confezionamento nonche` depositi all'ingrosso di sostanze ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e` subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario, per le rispettive competenze.

art. 240 - Modalita` per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui e' subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti precedenti del presente Regolamento, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

- a) per qualsiasi tipo di esercizio:
 - 1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
 - 2 - ubicazione;
 - 3 - indicazione dei generi merceologici;
 - 4 - termine previsto per l'approntamento dei locali;
 - 5 - tipo di approvvigionamento idrico;
 - 6 - sistema di smaltimento rifiuti;
 - 7 - sistemi di conservazione degli alimenti.
- b) per i laboratori di produzione:
 - 1 - indicazioni di cui al punto a);
 - 2 - tipo di lavorazione;
 - 3 - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 4 - eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 5 - descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

Per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale in scala 1:100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonche` di leggenda 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 o dallo interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilita` dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg;
- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'autorita` Sanitaria Locale competente.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti suddetti:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalita` 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.

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.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche predisposte del servizio di igiene pubblica.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE
=====
DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E
=====
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
=====

art. 241 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici con requisiti fissati dall'art. 110.

art. 242 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

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 dell'igiene del lavoro, a quelli indicati dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.03.1980 n.327.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dello impianto contenute nella Circolare n.20 del 5.4.1976 del Ministero della Sanita`.

Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'U.S.L., i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito, purchè l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla

lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie. Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi, prodotti durante le operazioni di cottura, vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che sia collegato a canna di esalazione indipendente e che assicuri almeno 5 ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticcerie, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

art. 243 - Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere. L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i Requisiti di cui agli artt. 241 e 242 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq 60.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente. Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- celle frigorifere o armadi frigoriferi destinati unicamente ai prodotti ittici;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e disinfezione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- Wc e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da

offrire la massima garanzia igienica; tuttavia i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servizio Veterinario 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.

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 mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Tra i controlli igienico - sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

art. 244 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, regolato ai sensi del precedente punto, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 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;
- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;

- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilita' degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno;

Il Sindaco puo' ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopra specificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre l'apposizione di appositi cartelli in base al D.P.R. n. 322/82 che evidenzia, oltre agli ingredienti, anche il nominativo del produttore. L'esposizione di cartelli o indicazioni con la scritta " produzione propria " possono essere collocati esclusivamente dagli esercizi regolarmente autorizzati alla produzione, D.P.R. 327/80, al fine di non trarre in inganno il consumatore.

art. 245 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita

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

- essere costantemente tenuti in ordine ed accurato stato di pulizia;
 - avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalita';
 - essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio con prodotti e modalita' approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
 - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
 - al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonche' i pavimenti e, se del caso, le pareti;
 - attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori;
- Negli stessi esercizi e' vietato:
- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
 - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attivita' che vi si svolge;
 - esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che puo' essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50

- cm dal suolo;
- 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;
 - depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
 - tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

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 distinti e separati, con soluzione di continuita', dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura ne', 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.

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 e' 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 e' valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di carta di giornali usata, di carta colorata con sostanze non consentite 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 servirsi da soli 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.

art. 246 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui agli artt. 239 e 240 vengono distinti in BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA.

L'esercizio di BAR,CAFFE' e simili e' 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 puo' essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre

preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrate siano elaborate direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 241 del presente Regolamento.

L'esercizio di PIZZERIA e' caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che puo' avvenire sia al banco che al tavolino.

L'esercizio di TAVOLA CALDA e' 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, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA e' caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per auto-servizio.

I diversi tipi di esercizi sopraspecificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Per gli esercizi che limitano la propria attivita' alla preparazione di primi piatti o antipasti o similari si puo' derogare rispetto alla superficie minima di 20 mq per la cucina, purché preesistano le garanzie igienico - sanitarie che saranno vagliate e autorizzate da caso a caso.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento.

Il Sindaco puo' consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Veterinario, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attivita' dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente punto 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 articolo 110 facilmente individuabili con apposite indicazioni adeguati alla capacita' ricettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | |
|-----------------------|--|
| a. fino a 100 posti | 1 lavandino e 1 gabinetto per le donne
1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini |
| b. da 101 a 200 posti | 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini |
| c. oltre 200 posti | 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini |

Il ristorante o trattoria deve avere:

- 1-un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2-un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle

frigorifere distinti ed utilizzabili specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;

- 3-una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione 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 ai servizi di cucina nel suo insieme non puo' essere comunque inferiore a mq 20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq 0,50 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio.
- 4-un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nella attivita' di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 5-una o piu' 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 dorva' essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o 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 quantita' e diverso modo di preparazione delle pietanze.

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1, 2 e 3 punti precedenti.

Durante la stagione estiva, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato alla esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, la Autorita' Sanitaria puo' consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

=====

art. 247 - Autorizzazione sanitaria e idoneita' dei mezzi di trasporto

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 sono soggetti a vigilanza da parte del S.I.P. e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

art. 248 - Trasporto di alimenti - Mezzi sottoposti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco, con validita' biennale, i seguenti mezzi di trasporto di alimenti e bevande : cisterne, altri contenitori assimilabili alle cisterne, veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati, veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate, e dei prodotti della pesca, freschi o congelati.

art. 249 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilita' di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti; I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

art. 250 - Vendita ambulante

E' considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili e che puo' essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorita' Comunali.

Il commercio ambulante in posto fisso (che puo'essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) e' assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente, fatti salvi altri obblighi di legge.

art. 251 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso, deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti, in ogni caso non puo' 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;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla pubblica fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua

potabile.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

- prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

art. 252 - Requisiti per la vendita ambulante

La vendita ambulante e' consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario a seconda delle rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi o di altri alimenti sottoposti a particolari norme di legge.

I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 254. L'esposizione dei generi per la vendita e' consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.

Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

art. 253 - Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

art. 254 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox o di altro materiale compatto ed inalterabile;
- dotazione in un idoneo armadio frigorifero, ad uno o piu' scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuita' tra generi diversi;
- 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;

- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- esistenza di un adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di carni e/o insaccati).

In caso di vendita di carne fresca devono, inoltre, essere presenti utensili ed attrezzature da riservarsi esclusivamente ad essa.

Il banco non e' richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

art. 255 - Fiere e sagre paesane - Festival e feste

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane e' subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.

Copia della domanda di autorizzazione dovrà prevenire al Servizio di Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che si possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività'.

Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

La cucina e il bar devono essere dotati d'acqua potabile e le acque di scarico devono recapitare in fognatura.

Devono essere disponibili frigoriferi o celle frigorifere per la conservazione degli alimenti deperibili.

Deve essere disponibile un servizio igienico. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, ecc., e' vietato l'uso di tinzze o vasche con acqua stagnante.

I rifiuti devono essere collocati in appositi recipienti e l'area, a conclusione della manifestazione, deve essere accuratamente riordinata e pulita, nel tempo autorizzato.

Chi chiede la licenza per lo svolgimento delle sopradette manifestazioni dovrà comunque produrre certificazione rilasciata da tecnici iscritti agli albi professionali circa la conformità alla normativa CEE dell'impianto elettrico e di staticità per quelle strutture varie allestite.

art. 256 - Chioschi

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento fisso alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'USL.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietto da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dall'art. 224 del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

=====

art. 257 - Requisiti di legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi

I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle Leggi Nazionali (riportate nell'allegato n.10)

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcoliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra - Vino - Aceto - Mosti - Uve
- Burro
- Cacao - Cioccolato - Caffè - Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina-Grassi idrogenati-Paste bianche di demargarinazione
- Olii di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciroppi - Conserve - Marmellate
- Sfarinati - Pane - Pasta
- Strutto
- Surgelati

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

art. 258 - Trasporto del pane

Il trasporto del pane deve avvenire mediante veicoli, contenitori o recipienti che ne impediscano l'insudiciamento.

art. 259 - Caseifici e burrifici

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

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

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

art. 260 - Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dalla legge.

art. 261 - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellate, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione e' subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

E' facolta' dell'Autorita' Sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

art. 262 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita specifica autorizzazione.

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetta dal contatto con il pubblico.

La preparazione di miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito od in un settore del vano vendita, aventi caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

Il trasferimento delle miscele, dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

E' vietata la rigelificazione del prodotto scongelato. Devono essere inoltre rispettate le norme dettate periodicamente dal competente Servizio di Igiene.

art. 263 - Modalita' di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18 C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso,
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0 C, che pur consentendo un certo grado di malleabilita' del 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 della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalita' prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere effettuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

art. 264 - Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante, anche a posto fisso, dei gelati e' consentita solamente alle seguenti condizioni:

- gelati preconfezionati mantenuti in contenitori idonei,

- gelati confezionati mediante attrezzature od apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica, che siano tali da consentire un completo ciclo chiuso di tutte le fasi di lavorazione.

art. 265 - Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici : carote, rape, ecc.,
- b) i bulbi : aglio, cipolle, ecc.,
- c) i tuberi : patate, ecc.,
- d) i fusti : asparagi, sedani, ecc.,
- e) le foglie : spinaci, cicorie, lattughe, ecc.,
- f) le infiorescenze : broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.,
- g) i frutti : pomodori, peperoni, melanzane, ecc.,
- h) i legumi freschi : fagiolini, piselli, fave, ecc..

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

art. 266 - Frutta

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

Limitatamente alla vendita al dettaglio, e' consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

art. 267 - Cocomeraie

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni, sono autorizzati dall'Autorita' Sanitaria competente per il territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;
- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;
- idonei tavoli ricoperti con tovaglia lavabile per il consumo sul posto dei frutti (ove questo si effettui);
- lavabo ad acqua corrente, anche per i capannoni, baracche e simili che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- di idonea posateria;
- di campane protettive per i frutti gia' tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovra' essere effettuate una efficiente lotta alle mosche.

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

La concessione dell'autorizzazione sanitaria e' rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui agli artt. 235 e 237.

FUNGHI E TARTUFI

=====

art. 268 - Funghi e tartufi : disposizioni generali

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia, ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi freschi e/o condizionati deve essere in possesso dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11.6.1971 n.426 sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni. In caso di funghi e tartufi freschi le relative voci devono essere riportate nell'autorizzazione.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi e' soggetta alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli nonche' da altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

I funghi posti in vendita devono essere corredati dalla dichiarazione di commestibilita' rilasciata dal S.I.P.

La vendita dei tartufi freschi e' condizionata e disciplinata dalla legge 17.7.1970 n.568.

La vendita dei funghi e dei tartufi, che non avvenga negli esercizi commerciali (locali), e' permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente autorizzato alla vendita nei mercati deve denunciare preventivamente il luogo in cui intenda depositare i funghi invenduti; tale indicazione dovrà essere annotata nella autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. E' comunque vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, sapore disgustoso o di odore sgradevole. E' vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento di ciascun pezzo presentato.

Per i funghi provenienti dall'estero, il visto di frontiera che accompagna la merce non e' valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite vistate da esperto micologo".

art. 269 - Funghi e tartufi : specie ammesse alla vendita

L'elenco dei funghi commestibili ammessi alla vendita e' approvato dal Sindaco su proposta del S.I.P. . E' comunque

ammessa la vendita di funghi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) FUNGHI FRESCHI

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis -sottospecie edulis Schaeff,ex Fries -sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull.ex Fries
Porcinello grigio	Boletus scaber Bull.ex Fries
Porcinello rosso	Boletus rufus Schaeff
Pinarello o Porcinello piatto	Boletus luteus Linn ex Fries
Pinarello o Boletto granuloso	Boletus granulatus Linn ex Fries
Ovolo buono	Amanita Caesarea Quelet
Chiodino	Armillariella mellea Ricken
Russola dorata	Russula aurata With ex Fries
Russola maggiore	Russula cyanoxantha Fries
Russola verdeggiante	Russula virescens Fries
Agarico delizioso o lattario sanguigno	Lactarius diliciosus S.F.Gray e Lactarius sanguifius Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone	Pieurotus ostreatus Lummer Lactarius Salmonicolor, Picei, Semisanguiflus
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers.
Trombetta da morto	Cantharellus cornucopidio ex Fries
Prataiuolo	Psalliota campestris Linn Psalliota arvensis Schaeff ex Fries
Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora Lange
Stecchino dorato	Hycnum repandum Linn ex Fries
Spugnola	Morchella so.
Piopparello	Pnoliota aegerita Brig
Corno dell'abbondanza	Pleuratus cornucopiae

b) TARTUFI

Nome italiano	Nome scientifico
Bianchetto	Tuber Borchii
Tartufo bianco del piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto	Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli	Tuber mesenericum Vitt.
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestivum
Tartufo nero d'inverno o trifola nera	Tuber brumale Vitt.
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var.moscatum De Ferry

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi

ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus specie Edulis, di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto il cartellino indicante chiaramente il nome volgare della specie.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilita' accertata per iscritto del perito micologo, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

art. 270 - Funghi secchi

E' ammessa la vendita di funghi secchi, appartenenti a specie commestibili, purché non alterati dal procedimento di essiccazione.

La vendita al dettaglio di funghi secchi confezionati e' permessa esclusivamente in confezioni sigillate che consentano almeno una parziale visione del prodotto, del peso netto minimo di gr.10 e multipli di 10.

E' vietata la promiscuita' delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui al presente articolo.

E' consentita la vendita di confezioni sigillate di funghi secchi in polvere, briciole o grani.

Sulle confezioni dovra' essere riportato il nome scientifico e volgare dell'unica specie contenuta.

E' lasciata al Sindaco, sentito il parere del S.I.P., la facolta' di consentire la vendita di funghi secchi sfusi. E' comunque vietata la vendita allo stato sfuso di funghi sbriciolati o polverizzati.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

E' vietata la vendita di funghi secchi di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici, capaci di produrre aflatossine od altre sostanze tossiche.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidita' massima del 18%.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco ed asciutto, e comunque, il prodotto da confezionare sara' tenuto in luogo diverso da quello in cui e' depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzati, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente regolamento, nonché nelle leggi vigenti. E' tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto al presente art. 270.

art. 271 - Funghi altrimenti condizionati

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali. Possono essere lavorati funghi appartenenti a specie commestibili preventivamente determinate da un esperto, che rilascia relativo attestato. I funghi che possono essere sottoposti a trattamento conservativo sono indicati nella tabella "B" sottoindicata.

Le confezioni debbono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e, in particolare, devono recare, sulla base dell'elenco di cui sopra, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni. Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfezione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici, dovrà essere fatta opportuna segnalazione all'Autorità sanitaria.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus, nel rispetto delle modalità previste dalla legge 27.1.1968 n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione; le confezioni dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art. 268.

Sulle confezioni di funghi comunque conservati non sono consentite raffigurazioni diverse da quelle della specie di funghi contenuti.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

TABELLA B

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodino	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nella confezione di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis -sottospecie edulis Schaeff ex Fries -sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscovuber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull, ex Fries
Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

ACQUA POTABILE

=====

art. 272 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso del S.I.P. delle USL e che non corrispondono, per quanto riguarda la captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art.2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione nonche' a quanto previsto negli articoli seguenti, nonche' dalla circolare del Ministero della Sanita' n.33 del 27.4.1977, del D.P.R. n. 515 del 3.7.1982, del D.M. 15.2.1983 (G.U. 26.3.1983 n.84), dal D.P.C.M. n.4 dell'8.2.85, dal D.P.R. n. 236 del 24.5.1988 e dal D.M. 26.3.1991.

art. 273 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del S.I.P. dell'USL, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

art. 274 - Protezione dei pozzi, delle sorgenti e delle opere di presa

La protezione dei pozzi, sorgenti ed opere di presa e' effettuata secondo le disposizioni contenute negli artt. 4-5-6-7 del D.P.R. 236/1988.

Tali disposizioni prevedono la creazione di zone di salvaguardia suddivise in zone di tutela assoluta, zone di rispetto e zone di protezione.

I pozzi e le sorgenti per il prelievo di acque designate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di tutela assoluta di almeno 10 m.

Tale zona, adibita esclusivamente ad opere di presa, dovra' essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzo dell'acqua e sara' provvista di idonee canalizzazioni per le acque meteoriche.

Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di pubblico uso:

- zona di rispetto: aree nelle quali non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura, ed in particolare quelle previste nell'art. 6 del D.P.R. 236/1988. Si trattera' di aree perimetrate nell'ambito del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del S.I.P. dell'USL;
- zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel PRG, che detta norme generali di protezione, su parere del SIP dell'USL.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali, il Sindaco, sentito il SIP dell'USL stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

L'immissione nel sottosuolo, a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n.7/1982.

art. 275 - Dotazione idrica

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile.

In tutti i casi, nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'USL.

art. 276 - Escavazione dei pozzi

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 Sindaco (V. Regolamento edilizio).

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avanpozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante da almeno m.0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

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, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a scadenza

annuale.

Le norme del PRG prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

art. 277 - Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la conduttura per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrate, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere ricostruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m. da pozzi neri e 20 m. da depositi di letame, devono essere interrate e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo emisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

art. 278 - Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo sentito il parere del SIP.

I pozzi non più utilizzati e/o utilizzabili debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;

- per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m. dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve

avvenire con terreno di riporto.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

art. 279 - Serbatoi negli edifici

I materiali utilizzati per la costruzione dei serbatoi negli edifici non devono determinare cessione di alcuno dei loro componenti alle acque stoccate.

La costruzione e l'installazione di tali serbatoi deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti. Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali e' prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del SIP dell'USL.

art. 280 - Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovra' garantire la potabilita' con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorita' Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati. In particolare, qualora vengano installati impianti di addolcimento o qualunque altra apparecchiatura per il trattamento domestico delle acque potabili, debbono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.M. 443 del 21.12.1990 che comportano fra l'altro la notifica della venuta installazione al S.I.P. della USL.

art. 281 - Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di 1,5 m. da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di

ispezione distanti fra loro non piu' di tre metri.

La costruzione di fognature nei casi in cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorita' Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

art. 282 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui cio' sia reso necessario, puo' emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del SIP dell'USL.

PRECEDENTI CONCESSIONI EDILIZIE

E RELATIVE AGIBILITÀ

concessa il _____	prot. n. _____	concessa il _____	prot. n. _____
concessa il _____	prot. n. _____	concessa il _____	prot. n. _____
concessa il _____	prot. n. _____	concessa il _____	prot. n. _____
concessa il _____	prot. n. _____	concessa il _____	prot. n. _____

ESTREMI ALTRE AUTORIZZAZIONI

Vigili del Fuoco _____
 altre _____

1 - ADDETTI

	operai		impiegati		stagionali		totale
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne	
n. attuali							
n. previsti							

ORARIO DI LAVORO

- normale: n. addetti attuali _____ n. addetti previsti _____
- su 2 turni: n. addetti attuali _____ n. addetti previsti _____
- su 3 turni: n. addetti attuali _____ n. addetti previsti _____

2 - SERVIZI IGIENICI

	operai		impiegati	
	uomini	donne	uomini	donne
n. wc				
n. docce				
n. lavandini				
n. spogliatoi				

- mensa
- cucina
- infermeria
- casella di medicazione

3 - STRUTTURA DEL FABBRICATO

	materiali e loro coefficiente di trasmissione termica K (K cal/m ² h°C)	trattamenti superficiali (pennelli, intonaci, rivestimenti, ecc.) e loro coefficiente di assorbimento acustico α_m
pareti		
soffitto		
pavimento		

4 - ILLUMINAZIONE NATURALE

locale o reparto	superficie pavimentata (S ₀) m ²	superficie illuminante (S ₁) m ²		R ₁ (S ₁ /S ₀)	natura del materiale utilizzato e suo coefficiente di trasmissione della luce
		a parete	a soffitto		

5 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Tipo e quantità delle sorgenti luminose, con riferimento alla illuminazione generale e localizzata:

.....

.....

.....

6 - AERAZIONE NATURALE

locale o reparto	volume m ³	superficie finestrata apribile (S _{ai} m ²)		R.A. (S _a /S _o)	tipo di apertura dei serramenti	
		a parete	a soffitto		a parete	a soffitto

7 - AERAZIONE ARTIFICIALE E RISCALDAMENTO

locale o reparto	tipo di impianto di riscaldamento e sue caratteristiche	combustibile	temperatura minima garanzia °C	ricambio forzato dell'aria n ricambi/h

- sistemi di reintegro dell'aria (*)

- impianto di condizionamento (*)

(*) allegare relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche

B - DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

locale o reparto	descrizione dell'attività svolta attualmente e dell'attività prevista ⁽¹⁾ (lavorazioni, modalità, n. e tipo di macchine, tempi di utilizzo (ore/giorno, giorni/anno))	addetti per mansione	
		attuali	previsti

(1) Nei disegni delle piante rappresentare aree destinate alla direzione lavorazioni e ai depositi dei materiali grezzi, semilavorati e finiti, macchine e impianti utilizzati, impianti di riscaldamento con posizione delle busche e di immissione dell'aria.
 Allegare o riportare lo schema a blocchi del processo produttivo e informazioni anche sui vari stadi di realizzazione del ciclo di lavorazione.

9 - PRODOTTI

MATERIE PRIME - PRODOTTI AUSILIARI - COMBUSTIBILI

denominazione commerciale e ditta produttrice	denominazione chimica (*)	fase e modalità di impiego	quantità utilizzata per	
			ciclo di lavorazione	giorno mese, anno

SOTTOPRODOTTI E/O SCARTI

denominazione	denominazione chimica (*)	fase di formazione e destinazione	quantità utilizzata per	
			ciclo di lavorazione	giorno mese, anno

PRODOTTI FINITI

denominazione

quantità prodotta (mese, anno)

(*) o numerazione del Tipo ABC VVY, o numerazione secondo il CAS Chemical Abstract Service, o numero di CI Color Index.

10 - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI

	CAUSA lavorazione o macchina	durata ore/giorno	Interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente, di protezione individuale (*)
POLVERI			
FUMI E NEBBIE			
GAS E VAPORI			
RUMORE			

	CAUSA Inquinazione o macchine	durata ore/giorno	Interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente, di protezione individuale (*)
VIBRAZIONI			
ALTE BASSE TEMPERATURE			
UMIDITÀ			

(*) Riportare le caratteristiche tecniche degli interventi e, per gli impianti di aspirazione, allegare lo schema dell'impianto con l'indicazione delle dimensioni delle parti aspiranti e della posizione delle cappe

11 - RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

Sorgenti esistenti o da installare:

- saldatrici elettriche ad arco con elettrodi n. _____ a filo in atmosfera inerte n. _____
- lampade a UV Impiego di radiazioni elettromagnetiche a radiofrequenza
- Impianti per RX Impianti per raggi γ Impiego di isotopi radioattivi
- Indicatori di livello parafulmini segnalatori di incendio
- altre _____

Allegare una relazione nella quale, a seconda delle sorgenti presenti, si specifichi: numero, quantità e qualità degli elementi, caratteristiche degli impianti, finalità e tempo di impiego, collocazione (deposito e impiego), smaltimento, misure di radioprotezione adottate.

Estremi delle denunce _____

Estremi delle autorizzazioni _____

12 - MACCHINE E IMPIANTI

- Potenza elettrica installata (nell'impianto nuovo o ampliato): kW _____
 - Impianto elettrico:
 - funzionante a V _____ altre tensioni previste V _____
 - alimentato da rete B.T. da propria cabina a V _____
 - Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche:
 - n. e tipo _____
 - strutture ed impianti protetti _____
 - Impianti di messa a terra: prima installazione sostitutivo o aggiuntivo per modifiche
 - descrizione degli impianti protetti _____
 - Dispositivi di protezione: dispositivi differenziali altri
 - Impianti di illuminazione sussidiaria:
 - tipo _____
 - accensione automatica
 - Impianti di sollevamento:
 - n. e tipo _____
 - portata singola _____
 - Impianti di trasporto:
 - n. e tipo _____
 - motori a _____
 - Impianti per la produzione di vapore o di acqua surriscaldata: n. _____
 - potenzialità complessiva _____ pressione singola _____
 - Impianti per la produzione di acqua calda:
 - n. e tipo _____
 - Compressori:
 - n. e tipo _____
 - pressione singola _____ capacità dei serbatoi _____
 - collocazione _____
 - Porte di uscita dei locali di lavoro: n. _____
 - sistema di apertura _____ larghezza _____
 - Luoghi nei quali sono previsti il deposito e la lavorazione di sostanze e materiali che danno luogo a pericolo di esplosione o incendio: _____
-
- Motori a combustione interna
 - Forni a combustione
 - Motori a vapore
 - Impianti frigoriferi
 - Gruppo elettrogeno
 - Mezzi antincendi

13 - SCARICHI ATMOSFERICI

SITUAZIONE ATTUALE

n. emissione: tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	Impianto di abbattimento (*)

(*) Estremi dell'autorizzazione all'esercizio di impianto esistente di abbattimento inquinanti gassosi:

domanda presentata il
 autorizzazione concessa il

SITUAZIONE FUTURA

n. emissione: tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	Impianto di abbattimento (*)

(*) Per questo impianto compilare l'allegato 4 dalla "scheda informativa per la valutazione dell'inquinamento atmosferico da sorgenti fisse" del CRIACR (Assessorato ambiente, Regione Emilia Romagna)

— Allegare stralcio mappa topografica 1:2000 con indicati i punti di emissione, gli edifici prossimi (nel raggio di 100 m. dai punti di emissione) e loro altezza

14 - SCARICHI IDRICI

Approvvigionamento idrico: acquedotto pozzi privati altro _____

— Per variazione degli scarichi allegare:

- a) domanda di autorizzazione allo scarico (legge n. 319/1976 e successive modifiche)
- b) scheda catasto scarichi della Regione Emilia-Romagna
- c) planimetria in scala 1:100 o 1:200 con schemi delle reti: di acqua potabile, di acqua di raffreddamento impianti, di approvvigionamento delle acque di processo e/o recupero, fognaria delle acque cloacali con pozzetti di ispezione e punto di emissione, fognaria delle acque di processo con pozzetti di ispezione e punto di emissione
- d) schema impianto di depurazione previsto

— Per gli scarichi esistenti:

domanda di autorizzazione allo scarico presentata il _____

autorizzazione concessa il _____ provvisoria definitiva

15 - RIFIUTI SOLIDI

a) Allegare domanda di autorizzazione allo smaltimento di rifiuti speciali e/o tossici e/o nocivi (D.P.R. n. 915 del 10/9/82)

Modalità prevista per lo smaltimento dei rifiuti prodotti _____

16 - ALTRE EVENTUALI INFORMAZIONI

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA RICHIESTA
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELL'ATTIVITÀ
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

FIRMA E TIMBRO DEL PROGETTISTA

Data _____

ALLEGATO 2
AZIENDA

FILTRI A TESSUTO

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)		
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE		
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA				
PORTATA Nm^3/h		TEMPERATURA $^{\circ}\text{C}$		CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/Nm^3
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA			INGRESSO
				USCITA
PERDITE DI CARICO $\text{mm H}_2\text{O}$		UMIDITA' ASSOLUTA DELLA CORRENTE $\text{kg. H}_2\text{O}/\text{kg. ARIA SECCA}$		CARATTERISTICHE DEL VENTILATORE POTENZA HP PORTATA Nm^3/h
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)				
INTERVALLO (MICRON)		INGRESSO		USCITA
0.0-0.5		%		%
0.5-1.0		%		%
1.0-5.0		%		%
5-10		%		%
10-20		%		%
OLTRE 20		%		%
CARATTERISTICHE DEL FILTRO				
VELOCITA' DI FILTRAZIONE $\text{Nm}^3/\text{h m}^2$	DIAMETRO DELLA MANICA cm.	LUNGHEZZA DELLA MANICA cm.	N. DI MANICHE	N. DI SETTORI NEL CONTENITORE
LE FILE DI MANICHE SONO DISPOSTE: <input type="checkbox"/> ALLINEATE <input type="checkbox"/> SFALSATE				
TIPO DI TESSUTO FILTRAANTE				
DESCRIVERE IL METODO ED IL CICLO DI PULIZIA DELLE MANICHE				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				

- A) UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) DELL'IMPIANTO DI ABBATTIMENTO.
B) INDICARE SE L'APPARATO POSSIEDE BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATI.

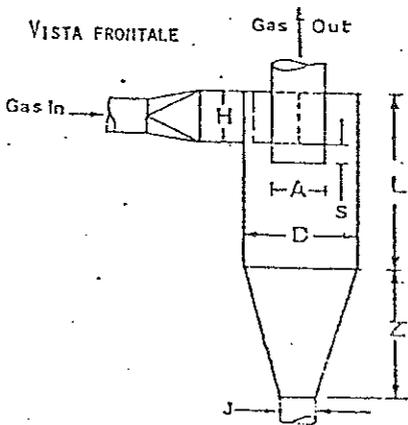
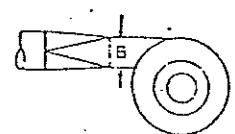
NOTA: PER Nm^3 SI INTENDE IL VOLUME A 0 $^{\circ}\text{C}$ E 760 mm. DI Hg

TIMBRO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2.

AZIENDA _____

CICLONE SEPARATORE

TUBO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)		
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE		
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA				
PORTATA $N \times 1/5$		TEMPERATURA °C	CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg / Nm^3	
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA		INGRESSO	USCITA
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)				
INTERVALLO (MICRON)	INGRESSO	USCITA		
0.0-0.5	%	%		
0.5-1.0	%	%		
1.0-5.0	%	%		
5-10	%	%		
10-20	%	%		
OLTRE 20	%	%		
CARATTERISTICHE DEL CICLONE				
<input type="checkbox"/> A. UMIDO <input type="checkbox"/> A. SECCO		TIPO DI CICLONE <input type="checkbox"/> SINGOLO <input type="checkbox"/> DOPIO		
		<input type="checkbox"/> QUADRUPLO <input type="checkbox"/> MULTICICLONE		
DIMENSIONI DEL CICLONE (VEDERE SCHEMA) B _____ cm Z _____ cm H _____ cm D _____ cm S _____ cm A _____ cm L _____ cm J _____ cm		VISTA FRONTALE 		
MODALITÀ DI SCARICO DAL CICLONE _____ _____		VISTA DALL'ALTO 		
PERDITA DI CARICO ATTRAVERSO IL CICLONE (PER DI ACQUA) _____				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				

INDICARE SE L'APPARATO POSSI DE BY-PASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGOLO UTILIZZATI.

NOTE: (per Nm^3) SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C. E 760 mm. DI Hg.

TIMBRÒ AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTI

ALLEGATO
AZIENDA

2

SCRUBBER

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)			
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE			
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA					
PORTATA m ³ /h		TEMPERATURA °C		CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/m ³	
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA	INGRESSO	USCITA	INGRESSO	USCITA
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE IN PESO					
INTERVALLO (MICRON)	INGRESSO		USCITA		
0.0-0.5					
0.5-1.0					
1.0-5.0					
5-10					
10-20					
OLTRE 20					
CARATTERISTICHE DEL LIQUIDO DI LAVAGGIO					
LIQUIDO DI LAVAGGIO			PORTATA DI LIQUIDO m ³ /h		
COMPOSIZIONE		% IN PESO	MASSIMA DI PROGETTO	VALORE MEDIO	
1.			
2.			
3.	PRESSIONE ALLO SPRUZZATORE	PERDITA DI CARICO	
4.	ata	mm H ₂ O	
<input type="checkbox"/> CAMERA SPRAY <input type="checkbox"/> CICLONE			<input type="checkbox"/> VENTURI <input type="checkbox"/> RIEPIIMENTO		
DATI PER VENTURI SCRUBBER			DATI PER COLONNE RIEPITE		
DIMENSIONI DELLA GOLA (SPECIFICARE UNITÀ DI MISURA)	VELOCITÀ ATTRAVERSO LA GOLA m/sec.	TIPO DI RIEPIIMENTO		VELOCITÀ SUPERFICIALE DEL GAS m/sec.	

- A) UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) DELL'IMPIANTO DI ABBATTIMENTO.
 B) INDICARE SE L'APPARATO POSSIODE BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATI.

NOTA: PER m³/h SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm. DI Hg

TIMERO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2
AZIENDA

PRECIPITATORE ELETTROSTATICO

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)		
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE		
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA				
PORTATA Nm ³ /h		TEMPERATURA °C		CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/Nm ³
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA			INGRESSO
				USCITA
PERDITE DI CARICO mm. H ₂ O		UMIDITÀ ASSOLUTA DELLA CORRENTE kg. H ₂ O/kg. ARIA SECCA		CARATTERISTICHE DEL VENTILATORE POTENZA HP PORTATA Nm ³ /h
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)				
INTERVALLO (MICRON)		INGRESSO		USCITA
0.0-0.5		%		%
0.5-1.0		%		%
1.0-5.0		%		%
5-10		%		%
10-20		%		%
OLTRE 20		%		%
CARATTERISTICHE DEL PRECIPITATORE				
NUMERO DI STADI	NUMERO DI PIATTI	DISTANZA TRA I PIATTI cm	NUMERO DI ELETTRODI DI SCARICA	DISTANZA TRA GLI ELETTRODI E I PIATTI cm
LUNGHEZZA DEI PIATTI cm	LARGHEZZA DEI PIATTI cm	TENSIONE APPLICATA KV/cm	SEZIONE DI FLUSSO cm ²	SEZIONE DI INGRESSO AL PRECIPITATORE cm ²
VOLUME DEL PRECIPITATORE m ³	TEMPO DI PERMANENZA NEL PRECIPITATORE Sec.		TIPO DI ELETTRODO DI RACCOLTA TUBOLARE PIATTO	
MODALITÀ E FREQUENZA DI RIMOZIONE DELLE POLVERI DALLA TRAMOGGIA DI RACCOLTA				
DESCRIVERE MODALITÀ E FREQUENZA DI DISTACCO DELLE POLVERI DAGLI ELETTRODI				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				

A) - Un disegno di insieme dimensionato (vista dall'alto e frontale) dell'impianto di abbattimento.
 B) - Indicare se l'appareto possiede bypasses, valvole di sicurezza ecc. e specificare se e in quali condizioni vengono utilizzati.

NOTA: PER Nm³ SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 700 mm.Pi

TIMBRO AZIENDA

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2:
AZIENDA _____

SCHEDA SINTETICA DATI PER IMPIANTI DI ABBATTIMENTO
INQUINANTI GASSOSI

1. PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO) _____

2. DISPOSITIVO:

_____ CONDENSATORE DI VAPORI

_____ ASSORBITORI

_____ ADSORBITORI

_____ ALTRI (SPECIFICARE)

3. DITTA COSTRUTTRICE E MODELLO O TIPO _____

4. EFFICIENZA DI ABBATTIMENTO DI PROGETTO PER GLI INQUINANTI CONSIDERATI

INQUINANTE GASSOSO	EFFICIENZA DI ABBATTIMENTO

5. CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA

	TEMPERATURA °C	PRESSIONE STATICA ata	PORTATA Nm ³ / h	COMPOSIZIONE Kmol / s
ENTRATA				
USCITA				

ISTRUZIONI RELATIVE AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

ALLEGARE TANTE SCHEDE QUANTE SONO NECESSARIE A FORNIRE UNA DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO O DI TRATTAMENTO INCLUDENDO DETTAGLI RIGUARDANTI LE OPERAZIONI PRINCIPALI, DIMENSIONI, TIPO, CAPACITÀ ED OGNI ELEMENTO NECESSARIO AL CALCOLO DELLA LORO EFFICIENZA.

PER Nm³ SI INTENDE IL VALORE A 0 °C E 760 mm Hg.

RIEMPIRE UNA SCHEDA PER OGNI DISPOSITIVO DI ABBATTIMENTO.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2
 AZIENDA _____

ADSORBITORI

PUNTO N.		DITTA COSTRUTTRICE E MODELLO N.		
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO				
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA				
COMPONENTI	λ	PORTATA TOTALE m^3/h		TEMPERATURA DELLA CORRENTE GASSOSA °C
1	_____	MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA	PRESSIONE DI ESERCIZIO (ata)
2	_____			
3	_____			
4	_____	COMPOSTI DA ADSORBIRE _____		
5	_____	(DENOMINAZIONE CHIMICA) _____		
CARATTERISTICHE DELL'APPARATO ADSORBENTE				
TIPO DI ADSORBENTE	ERANULOMETRIA (mm.)	ALTEZZA DEL LETTO (m.)	VOLUME DEL LETTO (m^3).	FATTORE DI SATURAZIONE (1)
DATI DI EQUILIBRIO				
FORNIRE LE ISOTERMIE DI EQUILIBRIO DI ADSORBIMENTO PER L'INQUINANTE SULL'ADSORBENTE ALLA TEMPERATURA PREFISSATA DI ESERCIZIO				
SISTEMI DI RIGENERAZIONE				
CARICO RESIDUO (2) kg sostanza adsorbita/kg sostanza adsorbente	TEMPO DI ADSORBIMENTO PER LETTO (min.)	TEMPO DI RIGENERAZIONE PER LETTO (min.)	NUMERO DI LETTI	
DESCRIVERE LA DESTINAZIONE DELL'INQUINANTE DOPO LA RIGENERAZIONE (O DURANTE LA FASE DI DESORBIMENTO)				

(1) ESPRESSO IN GRAMMI DI SOSTANZA ADSORBITA PER GRAMMO DI SOSTANZA ADSORBENTE

(2) PESO DI SOSTANZA ADSORBITA TRATTENUTO DALLA SOSTANZA ADSORBENTE DOPO LA FASE DI RIGENERAZIONE

FORNIRE INOLTRE:

A - DETTAGLI RELATIVI AI PRINCIPI DELL'OPERAZIONE

B - UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA FRONTALE E DALL'ALTO) DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO DAL QUALE SIANO FACILMENTE DEDUCIBILI DIMENSIONI E FORMA DELL'IMPIANTO

C - INDICAZIONI RELATIVE AD EVENTUALI BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC.; SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATE.

TIMBRO AZIENDA
 FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2

AZIENDA _____

ASSORBITORI

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE	
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA			
INGRESSO	COMPOSIZIONE MOLARE %	USCITA	PORTATA m ³ /h
			MASSIMA DI PROGETTO
			MINIMA DI ESERCIZIO
		TEMPERATURA °C	
		INGRESSO	USCITA
		PRESSIONE atc	
		INGRESSO	USCITA
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE LIQUIDA			
INGRESSO	COMPOSIZIONE IN PESO %	USCITA	PORTATA m ³ /h
			MASSIMA DI PROGETTO
			MINIMA DI ESERCIZIO
		TEMPERATURA °C	
		INGRESSO	USCITA
DENSITA' (SPECIFICARE L'UNITA' DI MISURA) A °C			
CARATTERISTICHE DELLA COLONNA			
TIPO DI FLUSSO	<input type="checkbox"/> CONTROCORRENTE <input type="checkbox"/> EQUICORRENTE <input type="checkbox"/> CORRENTI INCOCIATE		DIMENSIONI DELLA COLONNA
			DIAMETRO INTERNO m
			ALTEZZA m
PER COLONNE A RIEMPIMENTO			
TIPO E DIMENSIONE DEL RIEMPIMENTO		ALTEZZA DEL RIEMPIMENTO m	
PER COLONNE A PIATTI			
N. E TIPO DI PIATTI	DISTANZA TRA I PIATTI m	ALTEZZA DEL PATTENTE DI LIQUIDO cm	

FORNIRE I DATI O LA CURVA DI EQUILIBRIO PER IL SISTEMA ALLE CONDIZIONI OPERATIVE.
 ALLEGARE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LO SCARICO REALI INEVITANTI DOPO LA RIGENERAZIONE DEL SOLVENTE.
 NOTA: PER M³ SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm di Hg.

TIMBRO AZIENDA
 FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALCANTO 2
 AZIENDA _____

APPARATI DI COMBUSTIONE

DATI OPERATIVI				
N. DAL DIAGRAMMA DEL CICLO			MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO			DITTA COSTRUTTRICE	
CARATTERISTICHE IN USCESSO				
MATERIALE DI RIFIUTO	COMPOSIZIONE CHIMICA			
	MATERIALE	VALORE MINIMO kg/h	VALORE MEDIO kg/h	MAX. DI PROGETTO kg/h
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
5.				
POTERE CALORIFICO SUP. MATERIALE DI RIFIUTO	kcal/kg	ARIA COMBUSTIONE MATERIALE DI RIFIUTO	MINIMA Nm ³ /h	MASSIMA Nm ³ /h
MATERIALE DI RIFIUTO O GAS INQUINANTE	PORTATA TOTALE kg/h		TEMPERATURA IN INGRESSO °C	
	MINIMA	MASSIMA DI PROGETTO	MINIMA	MASSIMA DI PROGETTO
COMBUSTIBILE	COMPOSIZIONE CHIMICA			
	MATERIALE	VALORE MINIMO kg/h	VALORE MEDIO kg/h	MASSIMO DI PROGETTO kg/h
	1.			
	2.			
	3.			
4.				
POTERE CALORIFICO SUP. COMBUSTIBILE	kcal/h	ARIA DI COMBUSTIONE	MINIMA Nm ³ /h	MASSIMA Nm ³ /h

- A) ALLEGARE UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE), E TANTE SEZIONI QUANTE SONO NECESSARIE A MOSTRARE CHIARAMENTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARATO.
- B) INDICARE LE DIMENSIONI INTERIE DELL'APPARATO NECESSARIE AL CALCOLO DELLE SUE PRESTAZIONI.

PER Nm³/h SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm Hg.

TIMBO AZIENDA
 FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 2
AZIENDA _____

INCENERITORI DI RIFIUTI SOLIDI

TIPO DI INCENERITORE		DITTA COSTRUTTRICE	
N. MODELLO (SE DISPONIBILE)		POTENZIALITÀ kg/h	N. DAL DIAGRAMMA DEL CICLO
ANALISI DEL COMBUSTIBILE			
TIPO:	CONTENUTO DI ZOLFO (%) IN PESO		CONTENUTO DI CENERI (%) IN PESO
PORTATA TOTALE DI COMBUSTIBILE kg/h o Nm ³ /h		POTERE CALORIFICO SUPERIORE kcal	
PORTATA COMBUSTIBILE BRUCIATORE PRIMARIO		PORTATA COMBUSTIBILE BRUCIATORE SECONDARIO	
ANALISI DEI RIFIUTI			
TIPO DI RIFIUTI	PORTATA DI COMBUSTIONE kg/h	POTERE CALORIFICO SUPERIORE kcal/kg	
CONTENUTO DI UMIDITÀ (%) DEL RIFIUTO		COMBUSTIBILE SECCO (%) DEL RIFIUTO	
CARATTERISTICHE OPERATIVE DELL'INCENERITORE			
	CAMERA PRIMARIA		CAMERA SECONDARIA
VELOCITÀ DEL GAS m/s			
VOLUME m ³			
TEMPERATURA °C			
ARIA NECESSARIA (TEOR. + ECCESSO) Nm ³ /h		CARICO DELLA GRIGLIA kg/m ² h	
ARIA PRIMARIA ATTRAVERSO LE FESSURE DEL PORTELLO DI CARICO E GIUNTI DI ESPANSIONE		AREA DELLA GRIGLIA m ²	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI SUPERIORI Nm ³ /h		PERDITA DI CARICO INDUZIONE ARIA PRIMARIA mm di colonna H ₂ O	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI INFERIORI Nm ³ /h		PERDITA DI CARICO AL CAMINO mm di colonna H ₂ O	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI DELLA CAMERA SECONDARIA Nm ³ /h		VELOCITÀ FUMI ALL'USCITA DEL CAMINO m/s	
AREA PORTELLI SUPERIORI m ²		DIAMETRO DEL CAMINO m	
AREA PORTELLI INFERIORI m ²		ALTEZZA DEL CAMINO m	
AREA PORTELLI CAMERA SECONDARIA m ²		TEMPERATURA FUMI ALLA BOCCA DEL CAMINO °C	

A) ALLEGARE UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) E TANTE SEZIONI QUANTE SONO NECESSARIE A MOSTRARE CHIARAMENTE IL FUNZIONAMENTO DELL'INCENERITORE.

B) FORNIRE LE DIMENSIONI E FORMA INTERNA DELL'IMPIANTO NECESSARIE AL CALCOLO DELLE SUE PRESTAZIONI.

PER Nm³ SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm Hg.

IN RIFERIMENTO AL PIANO DI GRIGLIA.

TIPO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Allegato n.3

Per insediamenti produttivi

Domanda di autorizzazione allo scarico di acque superficiali, suolo, sottosuolo e fognatura pubblica

Al Sig.SINDACO del Comune di

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____
residente a _____, via _____ in qualità di
legale rappresentante della Ditta _____ indirizzo
_____, sede legale _____, che
svolge attività di _____

c h i e d e (**)

l'autorizzazione, ai sensi della legge n.319/76 e successive modifiche,
ad attivare proprio scarico idrico nel seguente corpo ricettore _____

A tal fine allega alla presente domanda la NOTA INFORMATIVA SUL CICLO
DELLE ACQUE debitamente compilata e sottoscritta, nonché gli allegati in-
dicati nella stessa.

Data _____ Firma _____

** Se lo scarico recapita in pubblica fognatura, si modifica in questo modo:

c h i e d e

l'autorizzazione, ai sensi della legge n. 319/76 e nel regolamento fognario
comunale art.36, ad attivare proprio scarico nelle pubbliche fognature si
to in _____. Si impegna a prendere visione del sopracitato re-
golamento ed a rispettare le prescrizioni che gli verranno inviate con la
autorizzazione.

(il resto della domanda rimane identico)

Allegato n. 3/A

NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

(da allegare alla domanda di autorizzazione) DEGLI insediamenti produttivi di carattere NON agro-zootecnico)

DITTA _____ INDIRIZZO _____
Sede Legale _____ ATTIVITA' _____

NUMERO DEGLI SCARICHI

Quantità complessiva degli scarichi prevista: (mc/anno)

TIPO DI ACQUE	Scaricate in FOGNATURA	Scaricate in ACQUE SUPERFICIALI	Scaricate in cisterna a PERFETTA TENUTA
SERVIZI			
IGIENICI			
PROCESSO			
PRODUTT.			
RAFFREDDAMENTO			
MISTE			

Indicare:

- a) eventuali scarichi sul terreno
- b) eventuali scarichi a mezzo autobotte (specificandone la destinazione ultima).

Per scarichi discontinui indicare:

- a) la frequenza ogni _____ ore
- b) la durata di _____ ore

ALLEGATO N. 3/A

Impianto di trattamento e depurazione previsti (1)

- a) descrizione e principi tecnici di funzionamento dell'impianto (in sintesi)
- b) capacità di trattamento in mc.giorni
- c) quantità trattata in mc/anno
- d) indicare le caratteristiche quali-quantitative degli eventuali fanghi prodotti (q.li/giorno) e loro recapito finale

Dati sui consumi idrici previsti: (2)

FONTE DI APPROVVIGIONAMENTO	Acqua prelevata per servizi civili (mc./anno)	Acqua prelevata per processi produttivi	Acqua prelevata per raffreddamento (mc./a)
Acquedotto			
Pozzi			
Derivazione da acque superfic.			
Altre			

Per le derivazioni da acque superficiali specificare:

- a) la denominazione del corpo utilizzato
- b) gli estremi della relativa autorizzazione

(1) Nel caso si tratti di ristrutturazioni o ampliamenti, riportare i dati relativi anche agli impianti esistenti, e nel caso siano state eseguite analisi sugli scarichi o sui fanghi, allegare gli eventuali referti.

(2) Per le ristrutturazioni o ampliamento in loco, distinguere tra i consumi riguardanti il preesistente e i consumi previsti.

Per i pozzi specificare:

- a) il numero
- b) la profondità di ciascuno
- c) la portata di ciascuno
- d) gli estremi dell'autorizzazione compreso l'anno di perfezionamento.....

Là dove si prevedono o esistono sistemi di circolazione delle acque di processo e di raffreddamento, indicare:

- a) le caratteristiche dell'impianto
- b) la percentuale di acqua richiesta su quella prelevata

ALLEGATI ALLA NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

Insedimenti produttivi non a carattere agro-zootecnico

= Nel caso di NUOVI insediamenti, AMPLIAMENTI, RISTRUTTURAZIONI, CAMBIA-
MENTI D'USO che prevedono richiesta di concessione edilizia e mutifi-
chino qualità e/o quantità degli scarichi devono essere allegate:

- 1. Planimetria: scala 1:500 della rete fognature e degli eventuali
IMPIANTI DEPURAZ. e/o Stoccaggio liqua-
mi e fanghi
- 2. Progetti e descrizioni del funzionamento impianto di depurazione.

== Nel caso di CAMBIO RECAPITO SCARICO, MUTAMENTI QUALITA' E/O QUANTITA'
SCARICO, NUOVA AUTORIZZAZIONE PER PRECEDENTE REVOCA che non richiede
no domanda di concessione edilizia, devono essere allegate:

- 1. Planimetria scala 1:500 della RETE FOGNARIA, IMPIANTI DI DE-
PURAZIONE E/O STOCCAGGIO LIQUAMI E
FANGHI.
- 2. Descrizione del ciclo produttivo, delle materie prime impiegate,
della quantità annuale prodotta.
- 3. Progetti di descrizione del funzionamento impianto depurazione se
oggetto di cambiamento.
- 4. Certificato di analisi dello scarico.

Data _____

Firma _____

ALLEGATO N. 4

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
DI CARATTERE AGRO-ZOOTECNICO PRODUTTIVI E/O
ASSIMILABILI A CIVILI - CLASSE C) LR 7/82

Al Signor Sindaco del Comune di _____

I... sottoscritto/a/i nella qualità di (1)
della ditta (2), con sede legale in
..... Via n.....

premessò

che la (2) ubicata a
Via n..... svolge attività di (3)
.....
si approvvigiona a mezzo (4) prelevando una
quantità annua di metri cubi e recapita le acque di
scarico (5)..... e recapita le acque di
ne; (6) in quantità di metri cubi/anno
nel punto indicato nella planimetria allegata e/o sui terreni indicati
negli appositi allegati.

chiede l'autorizzazione

ai sensi della legge n.319/76 e/o ai sensi della legge regionale n.7/83
ad effettuare lo scarico suddetto. La presente domanda è corredata dai
seguenti allegati:

1. questionario insediamenti zoo-agricoli e/o trasformazione prodotti
2. Planimetria dell'insediamento con indicazione dell'esatta ubicazione
del punto di scarico, lo schema della rete fognaria interna, il posi-
zionamento delle strutture di stoccaggio o lagoni, i pozzi per l'app-
rovvigionamento idrico
3. Titoli di disponibilità dei terreni agricoli:
se in proprietà: dichiarazione catastale con indicazione del mappale
e le generalità del proprietario
se in affitto: idem come sopra;
se di terzi: idem come sopra; inoltre dichiarazione sostitutiva di at-
to notorio e dichiarazioni sottoscritte dai terzi.
4. Progetto e descrizione del funzionamento dell'eventuale impianto di
depurazione.

Data _____

Firma _____

- (1) titolare/presidente/responsabile/amm.delegato/altro
- (2) società/ditta/cooperativa/impresa/altro
- (3) allevamento suini, quini, bovini, ovini, avicoli, cunicoli, attività di
trasformaz. e valorizzazione della produzione
- (4) pozzo/acquedotto/pozzo e acquedotto/acque superficiali
- (5) derivanti da: attività di allevamento, trasformazione e valorizzazione
prodotti agricoli
- (6) suolo agricolo/suolo non agricolo/acque superficiali/fognatura (per
acque superficiali specificare denominazione).

ALLEGATO N. 4/A

QUESTIONARIO INSEDIAMENTI ZOOAGRICOLI

E/O TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLI - Classe C. L.R.7/82

Denominazione dell'azienda

Ubicazione Via

Forme di conduzione

- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Cooperativa | <input type="checkbox"/> Societaria | <input type="checkbox"/> Diretta con salariati |
| <input type="checkbox"/> Diretta senza salariati | <input type="checkbox"/> Mezzadria | <input type="checkbox"/> Altre (specificare.....) |
-

Attività

- | | |
|--|--------------------------|
| Esclusivamente zootecnica | <input type="checkbox"/> |
| Mista agricolo-zootecnica | <input type="checkbox"/> |
| Mista trasformazione prodotti agricoli-zootecnica | <input type="checkbox"/> |
| Mista agricolo-trasformazione prodotti agricoli-zootecnica | <input type="checkbox"/> |
| Esclusivamente trasformazione prodotti | <input type="checkbox"/> |

Ciclo produttivo

Indicare il tipo di attività

.....

.....

.....

Dati sull'attività

materie prime lavorate:

tipo

 q.li/anno

		n.ro. capi mediamente presenti	n. capi allevabili
	capi adulti da latte
Bovini	allievi e rimonta
	vitelloni all'ingrasso
	vitelli carne bianca
	scrofe
Suini	verri
	ingrasso
	suini leggeri
Avicunicoli	
Ovini	
Equini	

Approvvigionamento idrico

- Dati sui consumi idrici (m³/anno)

acquedotto pozzi acque sup.

- Per i pozzi indicare:

il numero la portata media l/sec.

- Per le acque superficiali indicare:

denominazione del corpo idrico

Strutture

- Caratteristiche dell'edificio

superficie coperta mq.

Nel caso di allevamenti:

per superficie coperta si intende l'intera superficie dell'allevamento, e escluse le aree dei servizi (magazzini per mangimi, ecc.).

In caso di porcilaie a più piani indicare la superficie di ogni piano.

- Sistema di pulizia

- Lavaggio manuale a bassa pressione
- Lavaggio manuale ad alta pressione
- Vasche ribaltabili in corsia esterna di defecazione
 - in corsia esterna
- Pavimento fessurato
 - in corsia interna
 - in tutta la pavimentaz.
- Raschiatori meccanici
 - in corsia esterna
 - in corsia interna

Altre soluzioni (specificare)

Alimentazione

a secco Liquida altre

Liquami

- Quantità dei liquami prodotti m/c anno
 - liquami
 - letame
 - pollina

- Modalità di stoccaggio dei liquami

	N.	giorni di riempimento	capacità mc.
=in fosse di lagunaggio specificare le modalità di impermeabilizzazione
=concimaia con pozzo nero
=vasca di stoccaggio con successiva depurazione
specificare la suddivisione in scomparti

- Destinazione dei liquami

- terreno agricolo terreno non agricolo
- fognature
- acque superficiali con depurazione senza depurazione

indicare il corso d'acqua recettore

- = nel caso di impianto di depurazione indicare:
- quantità di fanghi prodotta (q/anno)
 - spandimento agronomico
 - vendita a terzi
 - altra (specificare).....
 - loro destinazione
 - Spandimento dei liquami
 - =in terreno di proprietà ha
 - = in terreno condotto in affitto ha
 - = in terreno concesso da aziende agricole terze ha
 - Indirizzi colturali
 - grano ha
 - mais ha
 - sementativi barbabietola ha
 - orzo ha
 - medica ha
 - altre
 - frutteto ha
 - pioppeto ha
 - colture permanenti vigneto ha
 - prati stabili ha
 - altre
 - Modalità di spandimento

trasporto liquami	n.ro	capacità
=carribotte di proprietà
=carribotte di terzi
=carribotte del conduttore del terreno

Data

Firma

Allegato n. 5

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
CIVILI DELLE CLASSI A e B ; L.R. 7/83

Al Signor Sindaco .

Comune di

Il sottoscritto nato a
il residente a Via
..... nella sua qualità di (1)
della (2)sita in...
..... Via sede legale in
.....

c h i e d e

il rilascio dell'autorizzazione ad attivare uno scarico di rifiuti pro-
venienti da (3) nel seguente re
capito (4)
denuncia
e dichiara che lo stesso è classificato nella classe
Si impegna a prendere visione del Regolamento di fognatura qualora lo
scarico recapiti in fogna e delle norme contenute nella Legge Regionale
n.7/83 se lo scarico recapita non in fogna.

Allega infine la seguente documentazione:

.....

Data Firma

(1) Titolare, presidente, responsabile/amm. delegato, altro

(2) Ditta, società, cooperativa/abitazione, impresa att. sanitaria, etc.,

(3) Servizi igienici/mensa, cucina/centro ricerca/laboratorio/presta-
zione servizi/att. produttiva assimilabile civile/ecc.

(4) Fognatura pubblica/suolo agricolo/suolo non agricolo/acque superfi-
ciale (specificare denominazione)---

(5) Autorizzazione per insediamenti di Classe B

Denunce per insediamenti di classe A.

Alimenti e bevande - Standards microbiologici.

Presenze e assenze delle cariche microbiche in 1 g di prodotto previste dal regolamento

	fosfatasi	carica microbica	germi patogeni	coliformi	staf. aurei	staf. aurei coag. +	miceti
	negativa	< 50.000		assenti			
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
in polvere	negativa	< 200.000 esclusi lattobacilli	assenti anche tossine	assenti		assenti in 0,1 cc -	< 100
condensato (ricostituito in prop. 1/3)		< 200 esclusi lattobacilli	assenti	assenti			
fermentato (yogurt e sim.)			assenti	< 10	< 10		
panna pastorizzata		< 30.000	assenti	< 10			
montata		< 500.000	assenti	< 100			
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
crema di pasticceria		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di latte, uova		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di frutta		< 50.000	assenti	< 100	< 100		
formaggi freschi			assenti	< 100	< 100		
uova congelate, solvere d'uova, prodotto d'uovo sgucciato		< 200.000	assenti	< 10	< 10		< 10
Pasta all'uovo		assente da salmonelle in 25 g di prodotto, escluso il peso dell'eventuale ripieno					

ALLEGATO N. 7.

Requisiti di produzione, manipolazione, conservazione e commercio, di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi.

- Ghiaccio

R.D. 3.2.1901 n. 45 art. 123.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile o con appositi automezzi dotati di celle con le stesse caratteristiche.

La conservazione del ghiaccio negli spacci di vendita e nei laboratori deve avvenire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto di cui al precedente comma, e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante.

Il campione regolamentare di ghiaccio per uso alimentare si forma con acqua di fusione in bottiglie sterili, prelevate da un recipiente sterile di fusione; il campione di saggio si forma prelevando il ghiaccio così com'è, con le necessarie cautele di sterilità.

- Acque minerali

La materia è regolamentata da:

L. 16.7.1916 con relativo Reg. approvato con R.D. 28.9.1919 n. 1224;

D.M. 20.1.1927;

D.C.G. 7.11.1939;

L. 30.4.1962 n. 283;

D.M. 22.6.1977 (norme per etichettature) modificato dal D.M. 1.2.1983

C.M. n. 46 del 6.7.1977 (norme per etichettature)

- Acque gassate e bibite analcoliche

La produzione, il deposito e la vendita di acque gassate e bibite analcoliche sono disciplinate da:

D.M. 19.5.1958 n. 719

L. 3.4.1961 n. 286

C.M. n. 61 del 9.12.1976

Le acque gassate e la gassosa debbono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabilite dalle vigenti Leggi.

- Alcole e acqueviti

La produzione e il commercio dell'alcole sono disciplinati da: L. 3.10.1957 n. 1029 e relativo Reg. D.P.R. 29.6.1963 n. 1037.

La produzione e il commercio delle acqueviti sono disciplinati da: L. 7.12.1951 n. 1559 e relativo Reg. D.P.R. 19.4.1956 n. 1019; L. 30.4.1976 n. 385.

- Birra - Vino e aceto - Mosti - Uve

La produzione e il commercio della birra sono disciplinati da: L. 16.8.1962 n. 1354 modificata con D.P.R. 30.12.1970 n. 1498; L. 16.7.1974 n. 329; D.L. 3.7.1976 n. 454.

La produzione e il commercio di mosti, vini e aceto sono disciplinati da: D.P.R. 12.2.1965 n. 162 modificato da L. 6.4.1966 n. 207, L. 28.12.1967 n. 1374, L. 18.3.1968 n. 498 e L. 9.10.1970 n. 739; D.P.R. 12.7.1963 n. 930 (norme per la denominazione d'origine); D.M. 21.4.1983 (contenitori alternativi per «vino frizzante»).

- Cacao - Cioccolato - Caffè e camomilla

La produzione e la vendita dei prodotti di cacao e cioccolato sono disciplinati da: L. 30.4.1976 n. 351; D.L. 3.6.1977 n. 254 convertito in L. 19.7.1977 n. 420; D.P.R. 18.5.1982 n. 490.

La lavorazione e il commercio del caffè e dei suoi derivati sono disciplinati da: D.P.R. 16.2.1973 n. 470; D.M. 29.5.1976 (caffè decaffeinato).

La raccolta, il confezionamento e la vendita della camomilla sono disciplinati da: L. 30.10.1940 n. 1724.

- Sfarinati, pane e pasta

La produzione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentare sono disciplinati da: D.M. 26.3.1945 (norme per il prelevamento campioni, modificate da L. 283/62 e D.P.R. 327/80); L. 31.7.1956 n. 580 modificata con L. 8.6.1971 n. 440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.1969 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche); D.M. 5.2.1970 (norme per pane e grissini speciali); Circ. Ministero Sanità n. 32 del 3.8.85 - Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari.

- Riso

La produzione ed il commercio del riso sono disciplinati dalla L. 18.3.1958 n. 325; L. 5.6.1962 n. 586.

- Strutto

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 31.

- Burro

La produzione ed il commercio del burro sono disciplinati dalla L. 23.12.1956 n. 1526.

- Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari sono disciplinati da: L. 4.11.1951 n. 1316 e relativo Reg. di esecuzione D.P.R. 14.1.1954 n. 131; L. 16.6.1960 n. 623 (disciplina fiscale della produzione e del commercio della margarina destinata all'industria alimentare); L. 31.5.1977 n. 321; D.M. 29.8.1977.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio di oliva e degli olii di semi sono disciplinati dalla L. 4.8.1955 n. 849.

- Olii di oliva e di semi

La produzione ed il commercio degli olii di oliva sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 20; L. 13.11.1960 n. 1407; L. 27.1.1968 n. 25.

La produzione ed il commercio degli olii di semi sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 21 e 22; L. 21.1.1968 n. 35.

- Latte**Generalità.**

Per latte alimentare si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore.

La produzione ed il commercio del latte sono disciplinati da:

- R.D. 9.5.29 n. 994 modificato con D.P. 11.7.63 n. 1504;
- Legge 30.4.62 n. 283
- O.M. 14.3.66 recante norme sull'importazione del latte e creme di latte;
- L.R. 25.1.74 n. 8 recante norme sulle tasse di concessione regionale;
- Legge 11.4.74 n. 138 sul latte in polvere;
- D.M. 29.9.76 (G.U. 1.10.76 n. 262);
- Legge 14.3.77 n. 89 contenente norme sul latte alimentare intero;
- O.M. 11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiche;
- D.M.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 10.5.82 n. 514 sul latte conservato disidratato.

Etichettatura.

È regolamentata da:

- D.P.R. 327/80;
- D.P.R. 322/80;
- Circ. Min. 12/80.

Mezzi di trasporto.

È regolamentato da:

- R.D. 9/5/29 n. 994;
- D.M. 14/9/63 ed integrazioni e modificazioni con D.M. 22.2.72;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327 aggiornato con il D.M. 6.2.82 in materia di temperature durante il trasporto.

Recipienti.

È regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- Legge 30.4.62 n. 283.

Vendita.

Il latte intero fresco può essere messo in vendita esclusivamente in confezioni originali e nelle rivendite alimentari autorizzate che posseggono attrezzature capaci di conservarlo ad una temperatura non superiore a +4°C.

Indipendentemente dall'autorizzazione amm.va di commercio, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve chiedere una autorizzazione sanitaria al Sindaco del Comune competente, il quale la rilascia sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica incaricato di verificare la presenza delle attrezzature di cui al primo comma.

- I formaggi

La vendita e la produzione dei formaggi è regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- R.D.L. 17.5.38 n. 1177;
- Legge 10.4.54 n. 125;
- D.P.R. 5.8.55 n. 667;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.M. 6.2.82 (G.U. n. 55 del 25.2.82) sulle temperature di trasporto.

- Creme

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte-zucchero-uova, con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nel O.M. 11.10.1978.

- Gelati

La vendita e la produzione sono regolamentati dal presente regolamento e dalle seguenti norme:

- R.D. 15.10.25 n. 2033;
- D.M. 22.12.57 e successive modificazioni;
- Legge 30.4.62 n. 283;
- D.M. 6.3.75;
- D.P.R. 25.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322;
- O.M. 11.10.78 integrata con O.M. 13.12.78.

I gelati debbono possedere, riferiti al prodotto disareato, i requisiti microbiologici di legge.

- Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco 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 prelievamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaino, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

- Prodotti dietetici e della prima infanzia

La materia è regolata dalle seguenti leggi

- Legge 29.3.51 n. 327; *Cir. Min. San. n. 1 del 2.1.52*
- D.P.R. 30.5.53 n. 578;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322.

- Estratti alimentari e prodotti affini

Sono disciplinati da:

- Legge 836/50 e relativo regolamento D.P.R. n. 567/73;
- D.M. 7.2.69;
- Legge 30.4.62 n. 283;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322;
- Circ. Min. San. n. 38 dell'8.6.82.
- Circ. Min. San. n. 67 del 5/11/82

La competenza al rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla produzione, al confezionamento a scopo di vendita è stata attribuita ai Comuni con Circ. Reg. n. 17 del 22/11/1982, in base all'art. 5 comma 1 L.R. n. 19/1982.

- Sciroppi, conserve, marmellate

La produzione e la vendita dei prodotti vegetali conservati è disciplinata da:

- R.D.L. 8.2.23 n. 501 e regolamento R.D. 14.10.26 n. 1927.

Per gli sciroppi:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- Legge 23.2.68 n. 116.

Per le conserve:

- R.D.L. 25.8.32 n. 1260;
- R.D. 30.11.24 n. 2035.

Per le marmellate:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- D.P.R. 8.6.82 per la produzione e la vendita.

- Prodotti surgelati

La produzione, il trasporto e la vendita dei prodotti surgelati è disciplinata da:

- Legge 27.1.78 n. 32 e relativi D.M. di attuazione del 15.6.71; 1.3.72; 21.6.72; 29.11.72; 15.6.77; 22.6.77; 16.7.80; 3.11.82.
- Art. 51 del D.P.R. n. 327/80;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322.

Additivi chimici, coloranti, imballaggi

- Additivi chimici e coloranti

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici che si aggiungono agli alimenti e dei coloranti che si aggiungono agli alimenti, alle carte per imballaggio di alimenti, agli oggetti d'uso personale e domestico, sono disciplinati da:

L. n. 283/1962, art. 5, punti F e G

D.P.R. n. 327/1980

Sono inoltre disciplinati da apposito Decreto Ministeriale aggiornato annualmente.

- Carte, imballaggi ed oggetti

La produzione, il commercio e l'uso delle carte, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico sono disciplinati da:

D.M. 21.3.1973 (G.U. n. 104 del 20.4.1973) modificato dai D.M. del 3.8.1974; 27.3.1975; 13.9.1975; 18.6.1979; 2.12.1980; 25.6.1981; 2.6.1982;

L. n. 283/1962

D.P.R. 23.8.1982 n. 777.

Handwritten marks and symbols along the right edge of the page, including a small cross-like symbol at the top, a horizontal line, and several small, illegible characters or marks.