

REGOLAMENTO D'IGIENE E SANITA'

INDICE

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

Disposizioni generali

- Art. 1 - Regolamento comunale di igiene
- Art. 2 - Violazioni

Autorità sanitaria locale: sue strutture e supporti operativi

- Art. 3 - Autorità sanitaria locale
- Art. 4 - Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale
- Art. 5 - Compiti delle strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale
- Art. 6 - Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitaria locale
- Art. 7 - Attività informativa

Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

- Art. 8 - Compiti del Comune
- Art. 9 - Compiti dell'Azienda Sanitaria Locale
- Art. 10 - Obbligo di denuncia
- Art. 11 - Trasporti di malati infettivi
- Art. 12 - Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci
- Art. 13 - Lotta contro le mosche e altri insetti
- Art. 14 - Derattizzazione
- Art. 15 - Vaccinazioni
- Art. 16 - Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni
- Art. 17 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite
- Art. 18 - Vaccinazioni e frequenza in collettività
- Art. 19 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Vigilanza sulle attività sanitarie

- Art. 20 - Esercizio professioni sanitarie, professioni sanitarie ausiliarie e arti ausiliarie
- Art. 21 - Apertura di ambulatori
- Art. 22 - Disciplina della pubblicità sanitaria
- Art. 23 - Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici
- Art. 24 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

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

Norme generali per le costruzioni

- Art. 25 - Concessione e autorizzazione alla costruzione
- Art. 26 - Strumenti urbanistici generali
- Art. 27 - Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici

- Art. 28 - Dichiarazione di alloggio antigienico
- Art. 29 - Dichiarazione di alloggio inabitabile
- Art. 30 - Misure igieniche nei cantieri edili
- Art. 31 - Demolizione di fabbricati

Prescrizioni generali igienico-edilizie per gli alloggi

- Art. 32 - Condizioni e salubrità del terreno
- Art. 33 - Igiene dei passaggi e spazi privati
- Art. 34 - Umidità interna
- Art. 35 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
- Art. 36 - Marciapiede
- Art. 37 - Ringhiere e parapetti
- Art. 38 - Canali di gronda
- Art. 39 - Coperture
- Art. 40 - Condutture di scarico delle latrine e degli acquai
- Art. 41 - Obbligo di allacciamento alla fognatura comunale
- Art. 42 - Approvvigionamento di acqua potabile
- Art. 43 - Barriere architettoniche

Requisiti igienici degli alloggi

- Art. 44 - Campo di applicazione
- Art. 45 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione
- Art. 46 - Requisiti delle finestre
- Art. 47 - Illuminazione artificiale
- Art. 48 - Illuminazione notturna esterna
- Art. 49 - Superficie apribile e ricambio minimo d'aria
- Art. 50 - Locali accessori: ricambio d'aria e ventilazione forzata
- Art. 51 - Canne di ventilazione: definizione
- Art. 52 - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
- Art. 53 - Condizionamento: caratteristiche degli impianti
- Art. 54 - Apparecchi di controllo: misuratori umidità per condensa
- Art. 55 - Divieti di installazione apparecchi a combustione
- Art. 56 - Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni
- Art. 57 - Canna fumarie: definizione
- Art. 58 - Canna di esalazione: definizione
- Art. 59 - Allontanamento dei prodotti della combustione, di odori, vapori o fumi
- Art. 60 - Collegamento a canne fumarie, o di esalazione
- Art. 61 - Aspiratori meccanici (ventole)
- Art. 62 - Limitazione del tiraggio
- Art. 63 - Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera
- Art. 64 - Canne fumarie singole
- Art. 65 - Canne fumarie collettive
- Art. 66 - Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni
- Art. 67 - Riscaldamento
- Art. 68 - Impianto di ascensore
- Art. 69 - Scale
- Art. 70 - Soppalchi
- Art. 71 - Locali a piano terreno
- Art. 72 - Piani seminterrati

Case rurali, pertinenze e stalle

- Art. 73 - Case coloniche e costruzioni accessorie
- Art. 74 - Stalle
- Art. 75 - Letamai

- Art. 76 - Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere di allevamento domestico
- Art. 77 - Distanze delle concimaie e pozzi neri dalle case
- Art. 78 - Cessazione attività allevamenti animali
- Art. 79 - Abbeveratoi, lavanderie, vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi
- Art. 80 - Dormitori aziendali
- Art. 81 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Disposizioni per edifici adibiti ad attività lavorative

- Art. 82 - Campo di applicazione
- Art. 83 - Locali interrati e seminterrati
- Art. 84 - Uscite
- Art. 85 - Soppalchi
- Art. 86 - Scale e parapetti
- Art. 87 - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali
- Art. 88 - Numero e caratteristiche dei servizi
- Art. 89 - Isolamento termico, riscaldamento, arieggiamento, illuminazione
- Art. 90 - Illuminazione artificiale
- Art. 91 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)
- Art. 92 - Rumore
- Art. 93 - Vibrazioni
- Art. 94 - Alte temperature

Edilizia speciale e norme di esercizio

- Art. 95 - Alberghi e simili
- Art. 96 - Personale
- Art. 97 - Accesso degli alberghi, pensioni e locande
- Art. 98 - Affittacamere
- Art. 99 - Farmacie
- Art. 100 - Abitazioni collettivi, collegi, convitti, dormitori pubblici, ecc.
- Art. 101 - Scuole: norme igieniche di ordine generale; disinfezione annuale
- Art. 102 - Locali di pubblico spettacolo
- Art. 103 - Locali privati di riunioni e di divertimento
- Art. 104 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali di riunione e di divertimento
- Art. 105 - Divieto di fumare
- Art. 106 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi
- Art. 107 - Palestre ed istituti di ginnastica
- Art. 108 - Alberghi diurni, saune e simili
- Art. 109 - Lavanderie
- Art. 110 - Autorimesse: requisiti igienici
- Art. 111 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse
- Art. 112 - Caseifici e burrifici
- Art. 113 - Barbieri, parrucchieri e mestieri affini
- Art. 114 - Requisiti igienici dei locali
- Art. 115 - Ubicazione degli esercizi
- Art. 116 - Arredamento, attrezzature e dotazione degli esercizi
- Art. 117 - Libretto di idoneità sanitaria del personale
- Art. 118 - Conduzione igienica delle attività
- Art. 119 - Pulizia del personale
- Art. 120 - Piscine
- Art. 121 - Caratteristiche della vasca
- Art. 122 - Acqua di alimentazione
- Art. 123 - Alimentazione delle piscine
- Art. 124 - Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua
- Art. 125 - Caratteristiche delle canalette di sfioro

- Art. 126 - Accesso in vasca
- Art. 127 - Uso della cuffia
- Art. 128 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
- Art. 129 - Capienza della vasca
- Art. 130 - Tipi di spogliatoi
- Art. 131 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione
- Art. 132 - Corsie e corridoi
- Art. 133 - Rientro del bagnante dalla vasca
- Art. 134 - Numero proporzionale delle docce e dei WC.
- Art. 135 - Caratteristiche delle zone docce e dei WC
- Art. 136 - Arieggiamento e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi
- Art. 137 - Insonorizzazione
- Art. 138 - Obblighi del gestore
- Art. 139 - Zone riservate ai tuffi
- Art. 140 - Pronto soccorso
- Art. 141 - Piscina con accesso agli spettatori
- Art. 142 - Deposito materiale

Titolo III IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Acque

- Art. 143 - Acque meteoriche
- Art. 144 - Deflusso delle acque
- Art. 145 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi
- Art. 146 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili
- Art. 147 - Modalità smaltimento fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche
- Art. 148 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche
- Art. 149 - Trasporto di liquami e delle acque reflue
- Art. 150 - Divieto di scarico nel sottosuolo

Suolo

- Art. 151 - Pulizia del suolo
- Art. 152 - Spandimento di liquami o concime organico di provenienza zootecnica
- Art. 153 - Controllo e riduzione del consumo di acque
- Art. 154 - Denuncia di modifiche dell'allevamento e del piano di smaltimento liquami
- Art. 155 - Nettezza urbana
- Art. 156 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta
- Art. 157 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria

Aria

- Art. 158 - Attività che usano solventi organici
- Art. 159 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici
- Art. 160 - Scarichi degli autobus cittadini
- Art. 161 - Protezione di materiali trasportati da autocarri

Rumore

- Art. 162 - Delimitazione del territorio comunale

Antiparassitari

- Art. 163 - Locali di deposito e vendita, mezzi di trasporto
- Art. 164 - Modalità d'uso.

Attività varie

- Art. 165 - Allevamenti di animali nei centri abitati
- Art. 166 - Maceri

Titolo IV **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

Disposizione generale

- Art. 167 - Vigilanza prevenzione e informazione
- Art. 168 - Ispezioni, controlli e accertamenti
- Art. 169 - Modalità di esecuzione delle ispezioni
- Art. 170 - Modalità di esecuzione dei controlli
- Art. 171 - Campioni regolamentari e di saggio
- Art. 172 - Verbale di prelievo di un campione
- Art. 173 - Deficienze dei locali e delle attrezzature
- Art. 174 - Irregolarità delle merci
- Art. 175 - Sequestro
- Art. 176 - Dissequestro
- Art. 177 - Libretto di idoneità sanitaria
- Art. 178 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- Art. 179 - Igiene del personale
- Art. 180 - Nulla osta per gli esercizi di vendita al dettaglio
- Art. 181 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori, depositi, ecc.
- Art. 182 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni
- Art. 183 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

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

- Art. 184 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi
- Art. 185 - Cantine, locali di trasformazione, conservazione, imbottigliamento e confezionatura di prodotti vinicoli ed olio.
- Art. 186 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
- Art. 187 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
- Art. 188 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita
- Art. 189 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Trasporto e commercio ambulante

- Art. 190 - Idoneità dei mezzi di trasporto
- Art. 191 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto
- Art. 192 - Vendita ambulante
- Art. 193 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante
- Art. 194 - Autorizzazione sanitaria
- Art. 195 - Requisiti igienici per la vendita ambulante
- Art. 196 - Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante
- Art. 197 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante
- Art. 198 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande
- Art. 199 - Fiere, sagre paesane, festival e feste
- Art. 200 - Chioschi

Requisiti di alimenti e bevande

Art. 201 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari

Art. 202 - Ghiaccio

Art. 203 - Trasporto pane

Art. 204 - Vendita di latte

Art. 205 - Vendita di formaggi

Art. 206 - Paste dolci, secche e fresche: trasporto e vendita

Art. 207 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Art. 208 - Modalità di vendita dei gelati

Art. 209 - Vendita ambulante di gelati e simili

Art. 210 - Ortaggi

Art. 211 - Frutta

Art. 212 - Chioschi per la vendita

Art. 213 - Funghi e tartufi

Art. 214 - Funghi coltivati e secchi

Acqua potabile

Art. 215 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

Art. 216 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile

Art. 217 - Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

Art. 218 - Dotazione idrica

Art. 219 - Escavazioni dei pozzi

Art. 220 - Inattivazione e chiusura di pozzi

Art. 221 - Serbatoi negli edifici

Disposizioni finali

Art. 222 - Entrata in vigore

Art. 223 - Applicazione di altre leggi

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

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 particolari condizioni locali, in materia di: igiene del territorio, igiene edilizia e degli ambienti confinati, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.

Art. 2

Violazione

Le violazioni alle prescrizioni del presente regolamento, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con l'ammenda da L. 150.000 a L. 1.000.000 , fatto salvo il caso dell'oblazione in forma ridotta.

Autorità sanitaria locale: sue strutture e supporti operativi

Art. 3

Autorità sanitaria locale

Il Sindaco o chi lo sostituisce è l'autorità sanitaria locale cui compete l'emanazione dei provvedimenti contingibili ed urgenti in materia di sanità ed igiene; emana inoltre, salvo che lo Statuto comunale non disponga diversamente, tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi in materia di sanità ed igiene.

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 segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'Azienda sanitaria locale e/o quelli di ARPAL, Agenzia Regionale per l'Ambiente.

Art. 4

Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di autorità sanitaria locale si avvale dei servizi territoriali dell'Azienda sanitaria locale.

Art. 5

Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Azienda sanitaria locale

I servizi territoriali dell'A.S.L. di cui all'articolo precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

a) devono riferire 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 e la predisposizione degli schemi di provvedimenti di competenza del Sindaco stesso;

c) curano l'attività istruttoria e preparatoria (ivi compresi, il ricevimento degli scritti difensivi, l'audizione eventuale dell'interessato, la valutazione delle ragioni di quest'ultimo, l'indicazione della somma dovuta per la violazione, l'eventuale determinazione di archiviazione degli atti, la predisposizione delle ordinanze), concernente le sanzioni amministrative in materia igienico-sanitaria applicate dal Sindaco;

d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco ai servizi tecnico-sanitari dell'A.S.L.;

e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

Art. 6

Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitaria locale

Di fronte a situazioni di emergenza ed urgenza che abbiano saturato le capacità operative dei servizi dell'A.S.L., il Sindaco può avvalersi, anche in materia di sanità, dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del servizio dell'A.S.L. competente per materia.

Art. 7

Attività informativa

Le relazioni periodiche, sull'attività svolta dal Servizio di igiene pubblica, inviate dall'A.S.L. al Sindaco, vengono pubblicate all'albo pretorio del Comune, al fine di garantire la informazione alla cittadinanza.

Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 8

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'A.S.L., nonché di emettere provvedimenti contingibili e urgenti.

Art. 9

Compiti dell'Azienda Sanitaria Locale

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

Art. 10

Obbligo di denuncia

I medici, 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 d'igiene pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio stesso; la denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

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

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più 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.

Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio igiene pubblica.

Art. 11

Trasporto di malati infettivi

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve essere effettuato, di regola, mediante autolettighe di volta in volta disinfettate.

Art. 12

Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci

E' proibito vendere o tenere per vendere, effetti di vestiario o letteracci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dal Servizio di igiene pubblica, della subita disinfezione.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

Art. 13

Lotta per le mosche e altri insetti

Nei mesi di marzo e di ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di igiene pubblica che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità 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.

Art. 14

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, ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientali; la zona da derattizzare viene delimitata dal servizio predetto.

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

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfezione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili), devono presentare al servizio d'igiene pubblica il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi raticidi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

Art. 15

Vaccinazioni

Il servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle vaccinazioni d'obbligo o volontarie.

Art. 16

Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni

Il servizio di igiene pubblica attua altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite; possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del servizio di igiene pubblica, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi che eseguono vaccinazioni, è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 17

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 per iscritto, al servizio di igiene pubblica, 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.

Art. 18

Vaccinazioni e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dei servizi competenti.

Art. 19

Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito 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 comunicherà sollecitamente l'esito della osservazione praticata sull'animale morsicatore.

A cura dei proprietari, i cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola; in ogni caso devono essere dotati di collare adatto.

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purchè non aperti al pubblico; i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle forze armate e di polizia utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

Vigilanza sulle attività sanitarie

Art. 20

Esercizio professioni sanitarie, professioni sanitarie ausiliarie e arti ausiliarie

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista, delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di tecnico di radiologia, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, bagnini degli istituti idrotermali, ed arti assimilate, gli interessati devono fare registrare il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il servizio di igiene pubblica della A.S.L. entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Il servizio di igiene pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il titolo originale, un certificato del Sindaco del Comune o del registro del servizio di igiene pubblica di provenienza attestante la registrazione in quel Comune o A.S.L.

Art. 21

Apertura di ambulatori

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che, quindi, non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione; non sono pertanto soggetti ad autorizzazione i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza la speciale autorizzazione del Sindaco.

Art. 22

Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'ordine dei medici o dei veterinari, nonché del servizio di igiene pubblica dell'A.S.L.

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

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 23

Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medicochirurgici di qualsiasi specie può essere rilasciata dall'organo competente solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e preponga 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 od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 24

Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità militare, servizi antincendio, C.R.I., enti ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza l'autorizzazione del Sindaco.

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

Norme generali per le costruzioni

Art. 25

Concessione o autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni di uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione, autorizzazione edilizia ed ottenuta questa, presentare denuncia di inizio attività.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico delle acque di rifiuto, ove necessario.

A seconda delle opere richieste, nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la presenza di materiali con amianto; la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio; la destinazione dei singoli vani; le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico; la rete di smaltimento delle acque luride, corredata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione, la rete di smaltimento delle acque pluviali; il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazioni e delle canne da fumo; il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti lavorativi in genere la domanda deve essere corredata dalla scheda informativa fornita dalla direzione del servizio igiene pubblica e dal servizio medicina del lavoro.

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione nelle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

La scheda informativa vale come notifica al servizio di medicina preventiva ed igiene del lavoro.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni.

L'organo competente provvede al rilascio di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere del servizio di igiene pubblica, del servizio di igiene e medicina preventiva del lavoro in caso di attività lavorative in genere, del servizio veterinario in caso di attività zootecniche.

Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi.

Art. 26

Strumenti urbanistici generali

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al servizio di igiene pubblica

dell' A.S.L. territorialmente competente, contestualmente al deposito degli stessi nella segreteria comunale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i servizi di igiene pubblica in accordo coi servizi di medicina preventiva ed igiene del lavoro ed i servizi veterinari, devono far prevenire al Comune interessato le loro valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e a una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

Art. 27

Autorizzazione all'abitabilità o all'uso degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione dell'organo competente che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'ufficio tecnico comunale e dal servizio di igiene pubblica, di medicina preventiva ed igiene del lavoro e di veterinaria dell'A.S.L., nell'ambito delle rispettive competenze, risulti:

- che i lavori siano stati eseguiti in conformità al progetto approvato;
- che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
- che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte sulla concessione o autorizzazione, siano esse di carattere urbanistico edilizio, igienico-sanitario o di altro genere;
- che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia interno che esterno;
- che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- che si sia ottemperato alle norme del presente regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

All'autorizzazione all'abitabilità o usabilità sarà allegata l'autorizzazione definitiva allo scarico con eventuali prescrizioni.

Art. 28

Dichiarazione di alloggio antigienico

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio, quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione, quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal medico igienista del servizio di igiene pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente servizio dell'A.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenità.

Art. 29

Dichiarazione di alloggio inabitabile

L'organo competente, sentito il parere o su richiesta del responsabile del servizio di igiene pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di

esso per motivi di igiene. Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:

- condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- insufficienti requisiti di superfici e di altezza;
- mancanza di aerilluminazione;
- mancanza di servizi igienici e acqua potabile.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

Art. 30

Misure igieniche nei cantieri edili

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini; a tal fine dovrà essere inoltre depositata presso i competenti Uffici A.S.L., certificato sulla sicurezza dei cantieri come previsto dalla Legge 494/96.

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

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi 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 o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.

Art. 31

Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.

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

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

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 e smaltiti a norma di legge, provvedendo a presentare certificazione del suddetto avvenuto smaltimento.

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

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

Prescrizioni generali igienico-edilizie per gli alloggi

Art. 32

Condizioni e salubrità del terreno

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

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

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

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

È 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 debbono distare da essi almeno di m. 3 dal punto più 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 dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 33

Igiene dei passaggi e spazi privati

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

Art. 34

Umidità interna

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti degli edifici non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.

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 impermeabilizzate.

Art. 35

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 arieggiamento.

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

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di arieggiamento debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le

condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con arieggiamento forzato, le aperture debbono 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 debbono 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 debbono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

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

Art. 36 *Marciapiede*

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza non inferiore a quella prevista dalle normative relative all'abbattimento delle barriere architettoniche, oppure si possono costruire intercapedini arieggiate 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.

Art. 37 *Ringhiere e parapetti*

I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m. 0,95, e comunque la somma di detta altezza e dello spessore dei davanzali stessi non dovrà essere inferiore a m. 1,20.

Nelle finestre a tutta altezza, i parapetti hanno un'altezza non inferiore a m. 1,20.

Le ringhiere delle scale dovranno avere una altezza minima, misurata al centro della pedata, di m. 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni inferiore a cm. 16,00.

I parapetti dei balconi dovranno essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. 1,00.

Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti le stesse norme delle ringhiere delle scale.

Art. 38 *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 da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

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

Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.

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

Art. 39

Coperture

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 , avere un adeguato grado di coibenza termica e non contenere amianto o altri materiali nocivi.

Art. 40

Condutture di scarico delle latrine e degli acquai

Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

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 dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

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

Art. 41

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 debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature.

Per le zone non servite da fognatura dinamica le nuove costruzioni dovranno essere dotate per il trattamento delle acque usate di fossa tipo Imhoff; l'acqua in uscita dovrà essere smaltita preferibilmente per dispersione nel terreno, seguendo le prescrizioni dettate dal competente Servizio della Provincia di Savona.

Art. 42

Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni tipo di alloggio deve 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 ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.

Art. 43

Barriere architettoniche

Nella realizzazione di nuovi fabbricati e nella ristrutturazione di quelli esistenti dovranno sempre trovare applicazione le norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

Requisiti igienici degli alloggi

Art. 44

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 dell' A.S.L., un evidente miglioramento igienico.

Art. 45

Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

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

Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 46

Requisiti delle finestre

La superficie finestrata deve essere dotata di dispositivi permanenti che consentano il loro oscuramento parziale o totale secondo la tipologia prevista dalle norme del Piano Regolatore e/o del Piano Particolareggiato

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 dalla parte esterna.

Art. 47

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 conforto visivo per le operazioni che si svolgono.

Art. 48

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. 49

Superficie apribile e ricambio minimo d'aria

I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Art. 50

Locali accessori: ricambio d'aria e ventilazione forzata

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, di misura adeguata per garantire un idoneo ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Nel corridoio e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurato un arieggiamento naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o, alternativamente, una ventilazione forzata, almeno per un periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 51

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. 52

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, cottura dei cibi, 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.

Art. 53

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 velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3,00 dal suolo.

Art. 54

Apparecchi di controllo: misuratori umidità per condensa

Nelle normali condizioni di occupazione e uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione 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 umidità (cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

Art. 55

Divieto di installazione apparecchi a combustione

Nelle stanze da bagno, nei W.C. e nelle verande, è proibita l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera.

Art. 56

Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche 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 è 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 d'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. 57

Canna fumaria: definizione

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

Art. 58

Canna di esalazione: definizione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori, fumi, ecc. anche se effettuato 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. 59

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

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.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

Art. 60

Collegamento a canne fumarie o di esalazione

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°;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

Art. 61

Aspiratori meccanici (ventole)

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più 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) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata da una canna di esalazione.

Art. 62

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. 63

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

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

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

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità 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. 64

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 di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna.

Art. 65

Canne fumarie collettive

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combustibili 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°. 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 più 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 partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

Art. 66

Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati. Tutte le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno cm. 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m.

Art. 67

Riscaldamento

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C.

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

Art. 68

Impianto di ascensore

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

Art. 69

Scale

Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano.

Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucerna, di adeguata apertura di ventilazione.

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

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

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'arieggiamento 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.

Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano, 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.

Art. 70

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 ottenuta col soppalco non scende sotto i ml. 2,20;
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici superiore e inferiore del soppalco;
- l'altezza media del vano principale e dei vani secondari deve essere almeno di m. 2,70.

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

Art. 71

Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più 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 solai 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. 72

Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare un costante naturale arieggiamento direttamente dall'esterno.

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

Case rurali, pertinenze e stalle

Art. 73

Case coloniche e costruzioni accessorie

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

Art. 74

Stalle

Le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione e debbono essere dotate di pavimentazione impermeabile con idonei scoli.

Le stalle per le vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e il deposito dei recipienti.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dalle norme 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; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

Art. 75
Letamai

Le stalle essere dotate di letamaio. I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili. La platea deve essere costruita con idonea pendenza verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame ad una cisterna a perfetta tenuta.

Art. 76
Porcili e ricoveri di animali in genere di allevamento domestico

I porcili debbono essere costruiti ad una distanza non inferiore a metri 20 dalle abitazioni e dalle strade; debbono essere dotati di aperture ventilanti onde permettere un sufficiente ricambio d'aria, di pavimenti e mangiatoie ben connessi e di materiale impermeabile; il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetto a tenuta.

I ricoveri per animali in genere debbono essere possibilmente staccati dalla casa di abitazione; in ogni caso non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.

Art. 77
Distanza delle concimaie e pozzi neri dalle case

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati a valle dai pozzi comuni e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, e a non meno di metri 25.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione ed i dormitori.

Art. 78
Cessazione attività allevamenti animali

I ricoveri di animali esistenti che, a seguito dell'espansione del centro abitato, non rispettano più le distanze previste dal presente regolamento, dovranno cessare l'attività entro un anno dall'accertamento della carenza di distanza.

Art. 79
Abbeveratoi, lavanderie, vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

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

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

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m. 20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 80

Dormitori aziendali

I ricoveri ed i dormitori aziendali per i lavoratori, oltre che possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento, devono essere rispondenti alle vigenti norme di igiene sugli ambienti di lavoro.

Art. 81

Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

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

I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di igiene pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti di uso.

Disposizioni per edifici adibiti ad attività lavorative

Art. 82

Campo di applicazione

Tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente dovranno essere conformi alle prescrizioni delle vigenti norme in materia di igiene e di sicurezza del lavoro.

Art. 83

Locali interrati e seminterrati

E' vietato adibire a luoghi di lavoro, locali chiusi interrati e seminterrati.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione dei servizi pubblici competenti.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per arieggiamento e illuminazione.

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. 84

Uscite

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle vigenti disposizioni relative alle misure di sicurezza.

Art. 85

Soppalchi

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

Sono ammessi soltanto:

- se costruiti in ferro o in muratura

- se da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro.

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. 86

Scale e parapetti

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; per quelle utilizzate per l'accesso agli uffici si devono seguire le normative vigenti in fatto di abbattimento delle barriere architettoniche

Art. 87

Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati dei seguenti servizi, in conformità alle vigenti disposizioni:

- Latrine
- Lavandini
- Spogliatoi
- Ambulatorio/camera di medicazione
- Refettorio (per le attività che occupano più di 5 addetti)
- Docce (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali e agricole).

Art. 88

Numero e caratteristiche dei servizi

- Latrine: Almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presente

Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino.

Va assicurata la ventilazione, dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq. 0,40.

In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.

Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

- Lavandini: Almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presente

- Docce: Almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Devono comunicare con gli spogliatoi.

Devono essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.

L'arieggiamento naturale deve essere garantito con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superfici pari ad 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

- Spogliatoi: La superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturale deve essere pari ad almeno 1/8 della S.U. dello spogliatoio.

Ove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto. Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

Art. 89

Isolamento termico, riscaldamento, arieggiamento, illuminazione

Negli edifici di cui si tratta, dovranno essere opportunamente garantiti l'isolamento termico, il riscaldamento, l'arieggiamento e l'illuminazione in conformità alle vigenti disposizioni.

Art. 90

Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

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. 91

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.

Per tutte le problematiche derivanti da inquinamento atmosferico, si fa riferimento alla normativa vigente.

Art. 92

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.

Per tutte le problematiche relative all'inquinamento acustico si fa riferimento alla normativa in vigore.

Art. 93

Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti, ecc.), 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 dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

Art. 94

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. 95

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 vigenti.

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria la prescritta autorizzazione sanitaria.

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

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

Art. 96

Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio igiene pubblica, attestante la sana costituzione e l'assenza da malattie contagiose.

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

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

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

Art. 97

Accesso degli alberghi, pensioni e locande

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

Art. 98

Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, debbono seguire le disposizioni di cui agli articoli precedenti.

La norma di cui all'articolo precedente non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

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

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

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

Art. 99

Farmacie

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

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

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

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

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

Art. 100

Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori pubblici, ecc.

Salva l'osservanza delle specifiche disposizioni riguardanti i locali destinati alla ricettività di persone, si applicano, per i locali di cui si tratta, le norme del presente regolamento previste per alberghi e simili esercizi in quanto compatibili.

Non è consentita la promiscuità dell'attività di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, dei campeggi e villaggi turistici, delle case per ferie e di analoghi allestimenti, sono quelli stabiliti nelle norme vigenti.

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, 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. 101

Scuole: norme igieniche di ordine generale; disinfezione annuale

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso d'insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale.

Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

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

E' di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni, ecc.) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti e corrette dal Servizio di igiene pubblica.

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

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole pubbliche, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti al Servizio di igiene pubblica prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni al Servizio di igiene pubblica.

Art. 102

Locali di pubblico spettacolo

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema-teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, così come previsto dalle vigenti disposizioni che ne disciplinano l'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura.

Art. 103

Locali privati di riunione e di divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale-corse, le sale di riunioni e di esposizione, gestite da privati, da associazioni, circoli e simili.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini e servizi igienici; debbono inoltre essere previsti di spazio per spogliatoi, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

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

Art. 104

Condizioni igieniche di esercizio dei locali di riunioni e di divertimento

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante

spazzatura ad umido od apparecchiature di aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro asportazione.

Almeno settimanalmente i locali debbono essere disinfettati.

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

Art. 105

Divieto di fumare

Si applicano in materia le vigenti disposizioni che impongono divieti e limitazioni.

Art. 106

Padiglioni per pubblici spettacoli, alloggi mobili per girovaghi

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

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impiego di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonchè la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, senza la preventiva autorizzazione dell'autorità comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole del Servizio di igiene pubblica.

Art. 107

Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla specifica disciplina prevista dalle vigenti disposizioni e dal presente regolamento.

Art. 108

Alberghi diurni, saune e simili

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione dell'organo competente, il quale la concede previo parere del Servizio igiene pubblica.

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

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

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

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

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di igiene pubblica, 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 nonchè 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. 109 *Lavanderie*

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole del servizio di igiene pubblica; la domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro.

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

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

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

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia.

Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli 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.

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 ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria con propria lavanderia nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali estreme; è compito del direttore sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

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

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

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

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

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci

di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

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

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

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

E' fatto divieto al personale addetto di dormire nei locali adibiti a laboratorio.

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

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

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Servizio di igiene pubblica.

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

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria.

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

Art. 110

Autorimesse: requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

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

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di arieggiamento forzato a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m. 30, e non devono attraversare locale di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas

leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, del CO₂, del Pb e degli idrocarburi nell'aria, ammissibile per i luoghi di lavoro.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'arieggiamento potrà essere derogato, quando, a giudizio del Servizio igiene pubblica, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

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

Art. 111

Locali accessori ed impianti delle autorimesse

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

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m. 3; superficie non inferiore singolarmente a mq. 1,50 con lato minimo di m. 1,10, abbondantemente arieggiata, con rivestimenti in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m. 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di arieggiamento; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m. 1. Per l'operazione di lavaggio, l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2, dotato di presa di acqua, di adeguato arieggiamento forzato mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 112

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 o settori ed arredamento per:

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

I locali adibiti a caseifici comunque dovranno rispettare tutte le norme vigenti igienico sanitarie in materia di conservazione e trasformazione di prodotti a base di latte.

Art. 113

Barbieri, parrucchieri e mestieri affini

L'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini, comunque esercitato, è soggetto alla prescritta autorizzazione comunale.

Lo svolgimento delle attività di cui si tratta può essere autorizzato anche presso il domicilio dell'esercente, purchè questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi e dai regolamenti.

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

Art. 114

Requisiti igienici dei locali

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

a) Per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini.

Per gli altri parametri ambientali, i locali di lavoro debbono ottemperare alle norme generali per l'igiene del lavoro.

b) Nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino a un'altezza di almeno m. 2,00, dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa.

c) Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale similare (uno per ogni posto lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico.

d) Gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente arieggiati per un facile e rapido ricambio dell'aria.

e) Ogni esercizio deve avere un servizio igienico proprio con relativo antigabinetto.

f) Gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti distinti.

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

Art. 115

Ubicazione degli esercizi

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o, se ubicati ai piani superiori di un edificio, devono aprirsi sul pianerottolo delle scale.

L'Attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, sempre che sussistano i requisiti igienici necessari e a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'Attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività simili, quali parrucchiere, barbiere, profumerie e saloni di bellezza; non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 116

Arredamento, attrezzature e dotazione degli esercizi

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

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

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

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

Art. 117

Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.

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

Art. 118

Conduzione igienica delle attività

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

a) L'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dal Servizio d'igiene pubblica;

b) i rasoi e gli altri ferri taglienti del mestiere devono essere sempre tenuti accuratamente puliti e prima dell'uso, devono essere sempre immersi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dal Servizio di igiene pubblica. Durante l'uso, essi devono essere

ripuliti su carta sterile o su carta cosparsa con sostanza disinfettante in polvere;

c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;

d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri appositi, idonei preparati disinfettanti;

e) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. E' proibito l'uso di piumini e di preparati essicatori (allume, ecc.);

f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate, dopo ogni servizio;

g) tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia, e ove la loro natura lo richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente, come rasoi, forbici, pennelli e simili, può anche eseguirsi a mezzo del calore;

h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute;

i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

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

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

L'esercente è tenuto a segnalare al Servizio di igiene pubblica casi o focolai, anche sospetti, di tigna o di pediculus dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivanti o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti di cosmesi.

Art. 119

Pulizia del personale

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

Prima di iniziare ciascun servizio, ed alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 120

Piscine

L'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, è subordinata dall'autorizzazione del Sindaco, che la concede previo parere del Servizio igiene pubblica.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale.

Art. 121

Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere rivestite di materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro) a garantire, oltre che l'impermeabilizzazione, anche una facile pulizia e disinfezione.

La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80 deve avere pareti perfettamente piane allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà 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. 122

Acqua di alimentazione

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o 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.

Art. 123

Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

1) A circuito aperto: L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione; il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non supera il limite di 6 ore; è previsto, per ogni bagnante, un volume di acqua in misura non inferiore a mc. 5.

2) A circuito chiuso: Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

Art. 124

Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

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

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata, in ogni caso, deve

sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i prescritti parametri di concentrazione.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

Art. 125

Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per versarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale.

Art. 126

Accesso in vasca

Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e, comunque, l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli ed ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm. 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m. 5 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente, di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 2.

Art. 127

Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

Art. 128

Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

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

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

Art. 129

Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m. 1,50; per profondità inferiori il rapporto sarà di mc. 3,50 per utente.

Art. 130
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, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m. 1 x 1) o spogliatoi collettivi.

Art. 131
Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 20% del numero massimo degli utenti, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m. 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato all'articolo successivo; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

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

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile o di buona resistenza.

Art. 132
Corsie-corridoio

Negli spogliatoi a rotazione devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingresso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perchè a porta aperta; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

Art. 133
Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover attraversare la zona "accesso alla vasca".

Art. 134

Numero proporzionale delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

- 1) per gli uomini:
 - 1 WC ogni 6 cabine
 - 1 orinatoio ogni 4 cabine
 - 1 doccia ogni 4 cabine;
- 2) per le donne:
 - 1 WC ogni 4 cabine
 - 1 doccia ogni 4 cabine.

Art. 135

Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq. 1,50, essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta .

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabili.

Art. 136

Arieggiamento e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoio devono avere illuminazione ed arieggiamento idonei ottenuti mediante finestratura possibilmente 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 d'aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di igiene pubblica.

Art. 137

Insonorizzazione

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

Art. 138

Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è 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 che 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 6 mesi.

Art. 139

Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi, devono essere osservate le norme vigenti in materia.

Art. 140

Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

Art. 141

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. 142

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.

Titolo III
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Acque

Art. 143

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, dai 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. 144

Deflusso delle acque

E' vietato far defluire sul suolo 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 può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo 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 specificamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

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

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

Art. 145

Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi

La domanda di autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione, che comporti un aumento o una modifica dello scarico, deve essere conforme alla modulistica predisposta dai competenti uffici comunali.

Art. 146

Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili

La domanda di autorizzazione allo scarico per insediamenti civili ed assimilabili, da presentare unitamente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia per i nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comporti un aumento o una modifica dello scarico, deve essere conforme alla modulistica predisposta dal competente ufficio comunale.

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio, per gli insediamenti civili, l'allacciamento al pubblico servizio.

Lo smaltimento degli affluenti provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff per subirrigazione è 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 Qualità dell'Ambiente della Provincia di Savona.

Art. 147

Modalità smaltimento fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche

Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff e da pozzi neri a tenuta deve avvenire mediante gli appositi servizi predisposti a cura dell'autorità comunale.

Ogni altra eventuale modalità di smaltimento di detti fanghi deve essere specificatamente autorizzata dall'organo competente sentito il parere del Servizio d'igiene pubblica.

Art. 148

Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

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

- a) impermeabilità 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.

Art. 149

Trasporto dei liquami e delle acque reflue

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. 150

Divieto di scarico nel sottosuolo

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

Suolo

Art. 151

Pulizia del suolo

Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidalmente 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. 152

Spandimento di liquami o concime organico di provenienza zootecnica

Per ottenere l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami o concime di origine zootecnica, nei casi in cui la fertirrigazione è ammessa, occorre che l'interessato presenti un dettagliato piano di smaltimento.

Il piano di smaltimento è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata; qualunque modifica sostanziale al piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.

Il piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà, sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione.

Art. 153

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.

Art. 154

Denuncia di modifiche dell'allevamento e del piano di smaltimento liquami

Qualunque variazione o modifica 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 dell'autorizzazione, all'autorità comunale.

Art. 155

Nettezza urbana

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.

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

Art. 156

Detenzione di rifiuti putrescibili. Divieto di canne di caduta

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività, 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 capacità.

I titolari di attività 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 attività.

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 è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

Art. 157

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 ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

Aria

Art. 158

Attività che usano solventi organici

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotate di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali fecce prodotte devono essere smaltite tramite i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia; non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura, etc.

Art. 159

Serbatoi di accumulo di prodotti chimici

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso 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 prescritte indicazioni di pericolosità.

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 liquidi 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 barico e bicarbonato di sodio);
 3. bombole di ossigeno portatile;
 4. occhiali protettivi di laboratorio.

Art. 160

Scarichi degli autobus cittadini

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

Art. 161

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.

Rumore

Art. 162

Delimitazione del territorio comunale

La delimitazione del territorio comunale e la sua suddivisione in zone, ai fini della determinazione dei limiti massimi dei livelli sonori, viene determinata ai sensi della legge vigente in materia di inquinamento acustico.

Trattamenti antiparassitari

Art. 163

Locali di deposito e vendita - Mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendite 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 danno 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. 164

Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è 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 un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi 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 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 soltanto moleste;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio 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 nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla 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, del presidio impiegato, delle dosi e i mezzi meccanici impiegati e delle 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 sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

Attività varie

Art. 165

Allevamenti e detenzione di animali nei centri abitati.

Nei centri e nei nuclei abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile.

Art. 166

Maceri

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini, deve farne domanda all'organo competente, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di igiene pubblica.

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 provvisti di condotti di scarico sboccanti lontano 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 avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

Titolo 4

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Disposizioni generali

Art. 167

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 è esercitata dal personale dei Servizi di igiene pubblica e veterinaria, secondo le rispettive competenze.

Art. 168

Ispezioni, controlli, accertamenti

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenze alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

Art. 169

Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente articolo solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica, esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico incaricato di eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve munirsi di delega del sindaco o essere accompagnato da un addetto munito di tessera, o da un vigile urbano.

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 o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in triplice copia, in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 170

Modalità di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

- 1) Esame diretto della merce per accertare che:
 - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
 - l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento;
- 2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art. 171

Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge.

E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogniqualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio è 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 qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Art. 172

Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 173

Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di igiene pubblica o veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

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

Art. 174

Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza, quando

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce è 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 è irregolare e legalmente non commerciabile per i difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

Art. 175
Sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può 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 inadeguati.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui devono essere precisati:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi di legge.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'autorità giudiziaria.

Art. 176
Dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo, l'autorità sanitaria, sentito il parere dei servizi competenti, può disporre il dissequestro.

Art. 177
Libretto di idoneità 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 collettività deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

A tale obbligo è 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 affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovrà 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 U.S.L. 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 cinque giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

L'A.S.L. competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 178

Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di igiene pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Art. 179

Igiene del personale

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, 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. 180

Nulla-osta per gli 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 alimenti 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 l'organo competente rilascerà previo nulla-osta del Servizio di igiene pubblica e del Servizio veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 181

Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori, depositi, ecc.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di igiene pubblica e veterinario, per le rispettive competenze.

Art. 182

Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dagli articoli precedenti del

presente regolamento compilate su carta bollata ed indirizzata alla autorità sanitaria competente, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa e codice fiscale;
- 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 - sistema 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:

a - pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato e da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100; le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

b - relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;

c - in caso di approvvigionamento idrico autonomo, certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre novanta giorni;

d - certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'autorità sanitaria competente. per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

a - relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;

b - 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 arieggiamento 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 debitamente vistate dalla autorità sanitaria competente per il rilascio.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Art. 183

Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione,

esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Tale attestato viene rilasciato dal Servizio d'igiene pubblica o dal Servizio veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

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

Art. 184

Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico edilizi stabiliti dal presente regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed essere forniti di servizi igienici.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di erogatore di acqua a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico con vaso a sedere.

L'arieggiamento dei servizi igienici deve essere conseguito mediante finestroino aprentesi all'esterno, di adeguata superficie, ovvero da un idoneo impianto di arieggiamento forzato.

Art. 185

Cantine, locali di trasformazione, conservazione, imbottigliamento e confezionatura di prodotti vinicoli ed olio

Possono essere utilizzati a tale scopo anche locali interrati o seminterrati.

Tutti i locali della cantina devono essere pavimentati mentre i locali d'imbottigliamento, vinificazione e confezionatura devono avere anche un rivestimento alle pareti di materiale lavabile fino ad una altezza adeguata di 2 metri.

I locali di cui al titolo del presente articolo possono essere ricavati anche come settori di un solo locale purchè adeguato a tale scopo.

I locali in questione devono essere dotati di impianto idrico con acqua potabile.

Per le Aziende agricole che esercitano attività di trasformazione, conservazione, imbottigliamento e confezionamento, purchè prive di dipendenti, non è obbligatoria la presenza del locale di servizio igienico pertinenziale ai locali di cui al titolo.

In deroga potranno essere utilizzati i servizi igienici delle abitazioni dove i locali di cui al titolo del presente articolo sono ubicati oppure i servizi igienici di fabbricati immediatamente limitrofi, purchè rispondenti ai requisiti del precedente articolo n° 184, limitatamente alle dotazioni di impianti ed accessori tecnologici ed adeguata areazione dei locali servizi igienici.

Art. 186

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 ai requisiti igienico-edilizi prescritti dalle leggi e dalle disposizioni ministeriali.

Salvo diverso parere dei servizi competenti dell'A.S.L., i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi ai negozi di vendita, non sono tenuti a disporre di locali di deposito purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, degli 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, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 187

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;

- un vano o reparto laboratorio, limitatamente agli esercizi di 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 espongano in mostra o comunque 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 distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;

- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

L'autorità sanitaria competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspecificati 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 del Servizio veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Art. 188

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 in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati dal Servizio di igiene pubblica;
- 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 nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli esercizi stessi ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenere macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinenti all'attività 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 può 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;
- tenere, 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 continuità, 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 debbono essere 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 è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. È vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta

colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

E' vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

Art. 189

Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'autorizzazione sanitaria vengono distinti in: bar, pizzeria, tavola calda, ristorante o trattoria.

L'esercizio di bar, caffè e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'articolo 189 del presente regolamento.

L'esercizio di pizzeria è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino.

L'esercizio di tavola calda è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, 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 è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.

I diversi tipi di esercizio sopraspecificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente regolamento; l'autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di igiene pubblica, 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'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati; inoltre tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio.

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 queste ultime siano 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 quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

Trasporto e commercio su aree pubbliche

Art. 190

Idoneità dei mezzi di trasporto

Tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita certificazione rilasciata dal Servizio di igiene pubblica o dal Servizio veterinario secondo le rispettive competenze.

I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 191

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;
- possibilità 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. 192

Vendita su aree pubbliche

E' considerato commercio su aree pubbliche il commercio che si svolge su aree pubbliche comprese quelle del Demanio Marittimo e quelle private delle quali il Comune ha la disponibilità, siano esse attrezzate o meno, coperte o scoperte, fatte salve le limitazioni poste dalle autorità comunali.

Il commercio su aree pubbliche in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi), deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei dalla competente autorità sanitaria.

Art. 193

Caratteristiche delle aree destinate al commercio su aree pubbliche

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

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a 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 fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Dovranno essere previsti idonei servizi igienici.

L'area in cui si svolge il commercio su aree pubbliche 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 d'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. 194

Autorizzazione sanitaria

Il commercio su aree pubbliche di alimenti e bevande è subordinato all'autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità sanitaria competente, sentito il parere del Servizio di igiene pubblica e del Servizio veterinario, secondo le rispettive competenze.

Art. 195

Requisiti igienici per la vendita su aree pubbliche

La vendita su aree pubbliche è consentita per tutti i generi alimentari, purchè ne siano garantite, a parere del Servizio di igiene pubblica o veterinario, secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni estreme. E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi.

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

Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita su aree pubbliche.

Art. 196

Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita su aree pubbliche

I mezzi di trasporto usati per la vendita su aree pubbliche 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. 197

Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita su aree pubbliche

I mezzi utilizzati per la vendita su aree pubbliche devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità 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;

- presenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- presenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di carne e/o insaccati).

Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

Art. 198

Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande nell'ambito del commercio ambulante non è di norma consentita.

Nel rispetto di usanze locali radicate, si può derogare a tale divieto, su espressa autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di igiene pubblica o del Servizio veterinario, secondo le rispettive competenze.

Art. 199

Fiere e sagre paesane - Festival e feste

Durante lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane la produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi o confezionati è subordinato alla autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità competente del Comune interessato, previo parere del Servizio di igiene pubblica.

L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stand devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno.

La zona di preparazione, cottura e vendita convenientemente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile; si deve utilizzare posateria a perdere.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici.

Art.200

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, purchè la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso i servizi sanitari.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto; pareti lavabili nonchè 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 di 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 armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti per i laboratori artigianali.

Requisiti di alimenti e bevande

Art. 201

Salvaguardia delle genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonchè disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente regolamento.

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme dettate al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subire ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovarsi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltre degli atti relativi all'autorità giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Art. 202

Ghiaccio

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile e che, alla fusione, da 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.

Art. 203

Trasporto pane

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme), deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente di cui al comma precedente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto venga effettuato con un mezzo che disponga di un cassone

proprio costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto, come sopra descritti, è obbligatorio anche per le consegne al domicilio del singolo consumatore, quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti.

Art. 204

Vendita di latte

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 amministrativa di commercio, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve chiedere una autorizzazione sanitaria al Sindaco il quale la rilascia sentito il parere del Servizio di igiene pubblica incaricato di verificare la presenza delle attrezzature di cui al primo comma.

Le rivendite che vendono latte scremato e parzialmente scremato devono applicare all'esterno e all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "Latte scremato e parzialmente scremato".

Art. 205

Vendita di formaggi

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero, per i formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi o consuetudini tradizionali o per legge.

Art. 206

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 marmellata, frutta fresca, canditi e cioccolata, 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 è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

E' facoltà dell'autorità sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Se si utilizzano, per il trasporto delle paste, contenitori a recupero, questi debbono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche, e dal contatto con il pubblico; quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a +4°C.

Art. 207

Autorizzazione sanitaria a produrre e vendere gelati

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione sanitaria.

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 delle 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 produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 208

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; e mantenuti all'interno dell'esercizio;

b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C , che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;

c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

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 le modalità prescritte per la pasticceria fresca ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isoterici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

Art. 209

Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che gli stessi siano stati prodotti in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente articolo ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali, sigillati e recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono:

- avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;

- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

Art. 210

Ortaggi

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita di tuberì e bulbi germogliati, degli ortaggi con inflorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 211

Frutta

E' vietata la vendita di:

a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;

c) frutta rotta o tagliata;

d) frutta e verdura che contenga residui, superiori ai limiti consentiti, di prodotti tossici per l'uomo usati in agricoltura per la protezione delle piante o a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate. In deroga al disposto punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento. Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 212

Chioschi per la vendita

I chioschi per la vendita di cocomeri, meloni, noci di cocco affettati, sono autorizzati dalla autorità sanitaria, sentito il parere del Servizio igiene pubblica, con permesso stagionale e devono rispondere ai requisiti essenziali previsti per i chioschi per la somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 213

Funghi e tartufi

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e confezionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia, ecc.) e i tartufi in freschi e confezionati.

E' vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

E' vietata altresì la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di 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 della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

l) appartenere a specie ammesse al consumo;

- 2) essere in buono stato di conservazione;
- 3) essere accompagnato dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'A.S.L.

Art. 214

Funghi coltivati e secchi

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi da parte dell'organo competente, previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura, effettuato dal Servizio di igiene pubblica.

La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso minimo di 10 g. e multipli di 10.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti di pioggia.

Acqua potabile

Art. 215

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 dal Servizio di igiene pubblica o che non corrispondano, per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme tecniche vigenti.

Art. 216

Inquinamenti delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di igiene pubblica, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 217

Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

I pozzi e le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata .

Tale zona dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione nonché lo scolo di acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che, a giudizio del Servizio di igiene pubblica, sulla base delle norme contenute nel P.R.G. e nel presente regolamento, possano costituire pericolo per la purezza delle acque.

Art. 218

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'A.S.L.

Art. 219

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 dell'organo competente. 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 di 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 soggetta 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.

Art. 220

Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'articolo precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico; possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

Art. 221

Serbatoi negli edifici

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitar qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti; deve essere evitato l'uso di materiale contenente amianto e simili.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatti salvi i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di igiene pubblica.

Disposizioni finali

Art. 222

Entrata in vigore

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto Comunale e dalla legge 8 giugno 1990, n° 142, sarà pubblicato all'Albo Pretorio Comunale per 15 giorni consecutivi, dopo di che, diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge; da tale data si intendono abrogate tutte le precedenti norme regolamentari incompatibili o in contrasto con quelle del presente regolamento.

Art. 223

Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie. Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.