

CITTA' DI PESCARA

Medaglia d'oro al merito civile

AREA PROGRAMMAZIONE E INNOVAZIONE

SETTORE SVILUPPO SOCIOECONOMICO

Servizio Ecologia-Energia

**Regolamento comunale
Igiene e Sanità pubblica e Ambientale**

Approvato con Delibera di C.C. n. 19 del 16 Febbraio 2009

Il Dirigente del Settore
Sviluppo Socioeconomico
Arch. Tommaso Vespasiano

Il Responsabile del
Servizio Ecologia-Energia
arch. Bernardo Appignani

Collaboratori
Ing. Francesca Gizzarelli
Geol. Fausto Di Francesco

SOMMARIO

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

CAPITOLO 1. DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA

Art. 2 VALIDITÀ

Art. 3 SANZIONI

Art. 4 PROVENTI DELLE SANZIONI

Art. 5 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Art. 6 AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Art.7 COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA
USL E DELL'ARTA

Art. 8 SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AZIENDA USL

CAPITOLO 2. PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

Art. 9 COMPITI DEL COMUNE

Art. 10 COMPITI DELL'AZIENDA USL

Art. 11 DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Art. 12 DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE
SESSUALMENTE TRASMESSE (M.S.T.)

Art. 13 DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Art. 14 LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI, DISINFESTAZIONE E
DERATTIZZAZIONE

Art. 15 PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI *Art.17*
VACCINAZIONI

Art. 16 VACCINAZIONI

Art. 17 VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Art. 18 PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI
BIOLOGICI

Art. 19 PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITA' DI
BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA TATUATORE ED AFFINI

CAPITOLO 3. STRUTTURE SANITARIE: AUTORIZZAZIONI, VIGILANZA E DEROGHE

Art. 20 FIGURE, STRUTTURE E ISTITUZIONI SANITARIE SOGGETTE A VIGILANZA

Art. 21 AMBITI DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA

Art. 22 STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Art. 23 REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI PUBBLICI E
PRIVATI

Art. 24 INADEMPIENZE

Art. 25 SITUAZIONI ESISTENTI E DEROGHE

TITOLO II

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

CAPITOLO 1. NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 26 PERMESSO DI COSTRUIRE E DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA'

Art. 27 AUTORIZZAZIONE ALL'AGIBILITÀ DEGLI EDIFICI

Art. 28 REGOLAMENTAZIONE FOGNATURE E SCARICHI

Art. 29 NORME GENERALI E MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI EDILI

CAPITOLO 2 - NORME IGIENICO SANITARIE PER LE CIVILI ABITAZIONI

Art. 30 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO, SOVRAFFOLLATO E DI DISAGIO ABITATIVO

Art. 31 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Art. 32 CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEL TERRENO

Art. 33 ISOLAMENTO TERMICO. VANI SOTTOTETTO

Art. 34 CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE

Art. 35 IGIENE DI PASSAGGI E SPAZI PRIVATI

Art. 36 MISURE CONTRO L'INGRESSO DI INSETTI E DI ANIMALI

Art. 37 MARCIAPIEDI INSISTENTI SU AREE PUBBLICHE

Art.37.a ISOLE ECOLOGICHE

Art. 38 RINGHIERE E PARAPETTI

Art. 39 CANALI DI GRONDA

Art. 40 PROTEZIONE DAL RUMORE

Art. 41 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

Art. 42 DIMENSIONI ED ALTEZZE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

Art. 43 ILLUMINAZIONE NATURALE

Art. 44 CARATTERISTICHE MICROCLIMATICHE

Art. 45 CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE

Art. 46 INTERVENTI EDILIZI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

Art. 47 CUCINE E ZONE DI COTTURA

Art. 48 SERVIZI IGIENICI

ART. 49 CORRIDOI, DISIMPEGNI

ART. 50 LAVANDERIE E/O STIRERIE

Art. 51 SOPPALCHI

Art. 52 LOCALI A PIANO TERRA, SEMINTERRATI ED INTERRATI

Art. 53 SCALE

Art. 54 CANCELLI E PORTONI MOTORIZZATI

Art. 55 AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Art. 56 CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI RIVESTIMENTO DEI LOCALI DI ABITAZIONE

- Art. 57 IMPIANTI A GAS ED ELETTRICI
- Art. 58 INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTI
- Art. 59 APPARECCHI A COMBUSTIONE: TARGHE E ISTRUZIONI
- Art. 60 CAMINI, CANALI DA FUMO E BOCCA DEL CAMINO

CAPITOLO 3. EDILIZIA SPECIALE

- Art. 61 ALBERGHI E SIMILI
- Art. 62 STRUTTURE RICETTIVE EXTRA ALBERGHIERE
- Art. 63 COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)
- Art. 64 ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI
- Art. 65 DORMITORI PUBBLICI
- Art. 66 SCUOLE
- Art. 67 ASILI NIDO PUBBLICI E PRIVATI
- Art. 68 ALTRE STRUTTURE SCOLASTICHE
- Art. 69 NURSERIES
- Art. 70 ABITAZIONI COLLETTIVE
- Art. 71 ISTITUTI DI PENA
- Art. 72 PALESTRE
- Art. 73 OSPEDALI E CASE DI CURA. CENTRI RESIDENZIALI DI CURE PALLIATIVE
- Art. 74 STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE
- Art. 75 FARMACIE
- Art. 76 DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI - LABORATORI DI PRODUZIONE COSMETICI
- Art. 77 ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA ED AFFINI
- Art. 78 STABILIMENTI BALNEARI
- Art. 79 PORTI TURISTICI (L.R. 82/92)

CAPITOLO 4. PISCINE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO ED IMPIANTI SPORTIVI

- Art. 80 PISCINE
- Art. 81 IMPIANTI SPORTIVI
- Art. 82 LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

CAPITOLO 5. CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI AMBIENTI ADIBITI A LOCALI DI LAVORO

- Art. 83 CAMPO DI APPLICAZIONE
- Art. 84 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI
- Art. 85 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO
- Art. 86 ALTEZZA DEI LOCALI
- Art. 87 SUPERFICIE DEI LOCALI
- Art. 88 LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI
- Art. 89 USCITE
- Art. 90 SOPPALCHI
- Art. 91 SCALE E PARAPETTI

Art. 92 DOTAZIONE DI SERVIZI
Art. 93 LOCALI DI RIPOSO – REFETTORI - MENSE - CAMERA DI
MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE
Art.94 RISCALDAMENTO, AERAZIONE
Art.95 ILLUMINAZIONE NATURALE
Art.96 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE
Art.97 POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE
Art.98 MAGAZZINI
Art.99 RIMESSE CARRI FUNEBRI
Art.100 DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI
Art.101 LAVANDERIE

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPITOLO 1 – SCARICHI E IGIENE DEL SUOLO

Art.102 DEFLUSSO DELLE ACQUE
Art.103 SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE
O BIOLOGICHE
Art.104 IMMISSIONE DI SOSTANZE IN CORSI D'ACQUA
Art.105 IGIENE DELLE AREE SCOPERTE
Art.106 IMMOBILI ABBANDONATI

CAPITOLO 2. IGIENE URBANA

Art.107 PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA, RIFIUTI
Art.108 LIMITAZIONE DELLA PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI
NEI CENTRI ABITATI
Art.109 CONVIVENZA TRA PERSONE ED ANIMALI DETENUTI NEI CENTRI ABITATI

CAPITOLO 3. ARIA

Art.110 SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI
Art.111 DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI
Art.112 TUTELA E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELL'ATMOSFERA URBANA
Art.113 ATTIVITA' CHE USANO SOLVENTI ORGANICI
Art.114 ATTIVITA' DI ELIOCOPIATURA
Art.115 ATTIVITA' CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI
Art.116 PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI
Art.117 COPERTURE, MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO E ALTRI CONGLO-
MERATI CONTENENTI AMIANTO

CAPITOLO 4. STOCCAGGIO PRODOTTI CHIMICI

Art.118 SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

CAPITOLO 5. RUMORE

Art. 119 INQUINAMENTO ACUSTICO

CAPITOLO 6. VIBRAZIONI

Art.120 VIBRAZIONI

CAPITOLO 7. RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE

Art.121 RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

Art.122 COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

CAPITOLO 8. PRODOTTI FITOSANITARI

Art.123 ATTIVAZIONE DI DEPOSITO O LOCALE PER COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI E LORO COADIUVANTI

Art.124 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI

CAPITOLO 1. DISPOSIZIONI GENERALI

ART.125 PRINCIPI

ART.126 DEFINIZIONI

ART.127 AMBITO DI APPLICAZIONE

ART.128 IGIENE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

ART.129 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI

CAPITOLO 2. INDUSTRIE ALIMENTARI

ART.130 REQUISITI GENERALI STRUTTURALI

ART.131 REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI

ART.132 REQUISITI GENERALI

-ART.132.a CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

-ART.132.b VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

-ART.132.c ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

-ART.132.d CONGELAMENTO DI ALIMENTI

-ART.132.e CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DEPERIBILI SOTTOPOSTI A COTTURA

- ART.132.f CONFEZIONAMENTO E PREINCARTO
- ART.132.g ALTEZZE E CARATTERISTICHE GENERALI DEI LOCALI
- ART.132.h CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI LOCALI DA ADIBIRE ALLA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI

ART.133 ESERCIZI DI VENDITA

- ART.133.a ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI
- ART.133.b MACELLERIE
- ART.133.c PESCHERIE
- ART.133.d PICCOLO LABORATORIO DI PREPARAZIONE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA GENERI ALIMENTARI PER LA COTTURA DI LEGUMI E VERDURE
- ART.133.e COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI

ART.134 ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

- ART.134.a ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE
- ART.134.b ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA
- ART.134.c ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE
- ART.134.d SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE
- ART.134.e SOMMINISTRAZIONE IN RISTORAZIONI COLLETTIVE (SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI)

ART.135 LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

- ART. 135.a LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE
- ART. 135.b CATERING
- ART. 135.c PRODUZIONE ALIMENTI DA ASPORTO
- ART.135.d PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (CENTRI PRODUZIONE PASTI SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI)
- ART.135.e LABORATORI DI PRODUZIONE PASTA FRESCA
- ART.135.f PANIFICI
- ART.135.g LABORATORI DI PRODUZIONE GELATO, PASTICCERIA ED AFFINI

ART.136 DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

ART.137 TRASPORTO ALIMENTI

- ART.137.a TRASPORTO CARNI E PRODOTTI DELLA PESCA
- ART.137.b CISTERNE E CONTENITORI

ART.138 PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI DELLA PESCA

- ART.138.a PRODUZIONE E COMMERCIO DI CARNI BOVINA, EQUINA, SUINA, OVI-CAPRINA
- ART.138.b PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI/MACINATE E DI PREPARAZIONI DI CARNE
- ART.138.c PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
- ART.138.d PRODUZIONE E COMMERCIO DI CONIGLI E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO
- ART.138.e PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA CACCIATA
- ART.138.f PRODUZIONE E COMMERCIO DI POLLAME E AVICOLI
- ART.138.g PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI DELLA PESCA

- ART.138.h MACELLAZIONE IN DEROGA DI CONIGLI E SELVAGGINA ALLEVATA
- ART.138.i VENDITA AL DETTAGLIO DI CARNI FRESCHE O CONGELATE (MACELLERIE)
- ART.138.l VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI DELLA PESCA (PESCHERIE)
- ART.138.m VENDITA AL DETTAGLIO DI CHIOCCIOLE E RANE
- ART.138.n LABORATORI "PRONTI A CUOCERE" ANNESSI A MACELLERIA E PESCHERIA
- ART.138.o LABORATORI DI GASTRONOMIA ANNESSI A MACELLERIE O PESCHERIE
- ART.138.p LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ANNESSI A MACELLERIE

ART.139 ATTIVITÀ RURALI

- ART.139.a DISPOSIZIONI GENERALI E DEROGHE
- ART.139.b MACELLAZIONI A DOMICILIO
- ART.139.c LATTE CRUDO E DERIVATI
- ART.139.d VENDITA DI LATTE CRUDO
- ART.139.e CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA
- ART.139.f LABORATORI DI PRODUZIONE MIELE
- ART.139.g PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO VINI, OLIO ED ALTRI ALIMENTI
- ART.139.h VINIFICAZIONE
- ART.139.i PRODUZIONE OLIO
- ART.139.l IMBOTTIGLIAMENTO OLIO E VINO
- ART.139.m PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI CONSERVE
- ART.139.n ESSICCAZIONE CASTAGNE, ERBE AROMATICHE, FRUTTA, ORTAGGI, FUNGHI
- ART.139.o VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE
- ART.139.p VENDITA ANIMALI VIVI

ART. 140 STRUTTURE RICETTIVE E AGRITURISMO

- ART.140.a STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE ED EXTRA-ALBERGHIERE
- ART.140.b AGRITURISMO

ART.141 PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE

ART.142 SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI

- ART.142.a SOLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
- ART.142.b PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

ART.143 CIRCOLI PRIVATI

ART.144 ATTIVITÀ E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

- ART.144.a ERBORISTERIE

CAPITOLO 3 NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 145 DISPOSIZIONI TRANSITORIE

ART. 146 OBBLIGHI

ART.147 PROCEDURE AMMINISTRATIVE (SUAP)

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA

Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali. La raccolta, lo smaltimento dei rifiuti e la tutela dall'inquinamento acustico nell'ambiente abitativo e nell'ambiente esterno oltre che la polizia mortuaria sono disciplinati da appositi Regolamenti in materia.

Art. 2 VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune e da quella data, hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Per l'adeguamento delle situazioni esistenti si fa riferimento a quanto indicato negli articoli successivi.

Art. 3 SANZIONI

La violazione *delle* prescrizioni del presente Regolamento, quando non comportino infrazioni penali o violazioni diversamente sanzionate dalla normativa statale o regionale, sono punite con la sanzione amministrativa da **€ 200,00 ad € 1200,00** con le procedure di cui alla L. n. 689/1981 e s.m.i. Gli importi di cui sopra dovranno essere aggiornati ogni tre anni in relazione al tasso d'inflazione.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi sono regolamentate dalla normativa vigente in materia.

In tutti i casi in cui sia stata constatata un'azione o un'omissione in violazione alle norme del presente Regolamento, l'autorità *ordina* al responsabile dell'infrazione di uniformarsi alle disposizioni regolamentari prescrivendo a tal fine un termine perentorio.

Art. 4 PROVENTI DELLE SANZIONI

I proventi delle sanzioni amministrative fatte salve eventuali integrazioni e modificazioni, spettano all'Azienda USL.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa, determinate con propria ordinanza ingiunzione dal Sindaco, vengono esatte dalla Azienda USL.

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, determinati con ordinanza-ingiunzione dal Sindaco, che li quantificherà in base ai tariffari vigenti, sono a carico del contravventore e devono essere devoluti all'organo esecutore delle stesse.

Art. 5 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento Comunale di Igiene, adottato dal Consiglio Comunale e le norme, successive, di adeguamento, nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute, fatte salve le norme di altri regolamenti speciali in materia.

Art. 6 AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria locale alla quale compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti, in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Il Sindaco, nell'immediata necessità di adozione di provvedimenti contingibili e urgenti, può avvalersi del Dipartimento di Prevenzione

Il Sindaco, al fine della programmazione ed attuazione dei "piani della salute" si avvale del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ASL secondo specifici protocolli d'intesa stabiliti fra l'Amministrazione Comunale e la Direzione strategica Aziendale.

Art.7 COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA USL E DELL'ARTA

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'ARTA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, all'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 e della tutela ambientale;

b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al 1° comma dell'art.7 del presente regolamento;

c) concorrono unitamente alla Polizia Municipale, all'ARTA ed agli specifici Servizi comunali alla vigilanza ed al controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al 1° comma dell'art. 7 con modalità fissate con specifici protocolli d'intesa.

d) in ogni caso, nell'ambito dei Livelli Essenziali di Assistenza, l'attività di Vigilanza e controllo svolta dal Dipartimento di Prevenzione privilegerà la programmazione secondo priorità emergenti dall'analisi dei rischi e dei danni presenti nel territorio, coinvolgendo in modo integrato e coordinato le professionalità rappresentate all'interno dei Servizi.

e) ogni altro adempimento derivante da leggi e/o Regolamenti U.E, nazionali e/o locali;

f) predispone una relazione annuale sullo stato della salute individuale e collettiva e dell'igiene ambientale nell'ambito comunale.

Art. 8 SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AZIENDA USL

In caso di situazioni di comprovata emergenza l'Amministrazione comunale fa fronte alle necessità secondo i piani operativi di emergenza già in essere. Comunque il Sindaco per particolari problematiche emergenti può stabilire con il Dipartimento di Prevenzione della ASL specifici protocolli d'intesa unitamente alla Polizia Municipale.

Capitolo 2. Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 9 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 di cui all'art.8, nonché di emettere ordinanze contingibili ed urgenti.

Art. 10 COMPITI DELL'AZIENDA USL

Spetta all'Azienda USL provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffusive, attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza *o a contrastarne la diffusione*.

In questo ambito l'Azienda USL provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica *ed a trasmetterli ai competenti Uffici Comunali*.

Art. 11 DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni Sanitario che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva, *soggetta a denuncia*, o sospetta di esserlo deve notificarlo al Servizio di Igiene Pubblica della Azienda USL.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15/12/1990, dalle Circolari Ministeriali n.5 del 12/02/1987, n. 14 del 13/02/1988 e n. 4 del 13.03.1998; le misure profilattiche sono definite dalla Circolare Ministeriale n. 13.03.1998 n. 4.

E' possibile segnalare all'Ufficio Igiene le notifiche di malattie infettive per fax (attivo per 24 ore/die) o anche telefonicamente, nelle ore d'ufficio, indicando con precisione:

- nome, cognome, data di nascita, abitazione e provenienza dell'infermo;
- data inizio dei sintomi e possibile luogo di contagio;
- diagnosi della malattia;
- tutte le osservazioni che il sanitario ritiene opportuno aggiungere nell'ottica della salute pubblica;
- le misure profilattiche adottate per prevenire la diffusione del contagio.

In allegato viene riportato il modello da utilizzare.

Art. 12 DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE (M.S.T.)

È fatto obbligo ai Sanitari di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, nel più breve tempo possibile, in forma scritta, qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M.15/12/1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

L'obbligo di segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica, per le verifiche del caso, compete anche ai direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, industrie, piscine, nonché ai proprietari e conduttori di latterie e *stalle*, agli albergatori, affittacamere e simili.

Ogni sanitario che constati un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, ai sensi dell'art.5 della Legge 25/07/1956 n.837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 13 DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Spetta al Comune provvedere a tutte le operazioni di disinfezione che si rendano necessarie a tutela della salute pubblica.

Gli interventi vengono effettuati su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, a cui spetta anche la valutazione sull'idoneità dei prodotti da utilizzare e sul tipo di intervento.

Gli interventi disposti d'ufficio, ad eccezione di quelli originati da atti od omissioni di accertata responsabilità, sono a carico del Comune.

Art. 14 LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La salvaguardia dell'igiene dell'ambiente è indispensabile *per* prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.

La lotta agli infestanti, si attua mediante:

1) PROVVEDIMENTI DI TIPO PREVENTIVO

Sono prioritari ed includono tutte quelle misure che in modo diretto o indiretto impediscono l'annidamento e la proliferazione di tutti i vettori di malattie infettive quali roditori, insetti volanti (zanzare, mosche, ecc), zecche, scarafaggi ed altri insetti striscianti, sia negli ambienti confinati che nell'ambiente esterno. A tal proposito:

- a) è fatto divieto di abbandono di oggetti e contenitori di qualsiasi natura e dimensioni ove possa raccogliersi acqua piovana (copertoni, bottiglie, bidoni, lattine, barattoli, teli di plastica, buste ecc.);
- b) è fatto divieto di abbandono di rifiuti di qualunque genere con particolare riguardo a quelli putrescibili;
- c) giardini e orti devono essere innaffiati in modo da evitare ristagni d'acqua, anche nei sottovasi, ed i terreni incolti devono essere mantenuti privi di erbacce, di rifiuti di qualunque genere e da impaludamenti (vedi anche artt. 102, 105);
- d) i contenitori in uso vanno regolarmente svuotati o protetti con zanzariere;
- e) grondaie, caditoie, tombini vanno ispezionate e regolarmente ripuliti (vedi anche art. 39);
- f) nei cantieri vanno evitati ristagni d'acqua e accumulo di rifiuti (vedi anche art. 28);
- g) i gestori di depositi di ogni genere, con particolare riferimento ai depositi di pneumatici, devono adottare dei provvedimenti che impediscono il formarsi di raccolte d'acqua dentro i materiali effettuando stoccaggi in aree possibilmente chiuse o coperte. Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno anche mediante uso di teloni in plastica ben tesi;
- h) non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici. Per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

La lotta preventiva all'infestazione da roditori si attua prevalentemente nel limitare il più possibile il cibo a loro disposizione ed a tal fine sono necessari corretti sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani. Si rimanda al Regolamento Comunale dei rifiuti le disposizioni in merito.

2) TRATTAMENTI DISINFESTANTI

Sono misure indispensabili ma non sufficienti nella lotta agli insetti nocivi e roditori.

Includono:

- a) LOTTA CONTRO GLI INSETTI tramite:
 - disinfestazione antilarvale mediante prodotti, anche di tipo biologico, che applicati sulla superficie di acque stagnanti, fossati, ambienti umidi, caditoie, tombini, reti fognanti, ecc. eliminano gli insetti prima che diventino adulti. Va effettuata dall'inizio del periodo primaverile fino all'autunno inoltrato e ripetuto con periodicità determinata dal prodotto usato. Qualora i ristagni siano in contatto con corsi d'acqua o falde acquifere, *previa valutazione dell'impatto sulla salute pubblica*, dovranno essere usati esclusivamente prodotti di tipo biologico;

- disinfestazione adalticida mediante utilizzo di prodotti, consentiti dalla legge, nebulizzati su vaste aree. Elimina gli insetti adulti raggiungibili con l'erogazione del prodotto e va ripetuto qualora la disinfestazione antilarvale non garantisca un contenimento degli insetti accettabile. Tale circostanza può essere monitorata con ovitrappole (o altri sistemi specifici).

b) LOTTA CONTRO I RODITORI mediante l'uso di esche rodenticide posizionate in punti strategici (tombini, anfratti, ecc) di strade e piazze dei centri abitati, di aree prossime a discariche, di aree incolte, ecc. con periodicità determinata da uno specifico sistema di monitoraggio. Nelle aree scoperte dovranno essere utilizzate apposite esche protette adeguatamente segnalate per .

c) LOTTA A ZECHE, SCARAFAGGI E ALTRI INSETTI STRISCIANTI secondo specifiche necessità.

d) LOTTA A VESPE E CALABRONI

Per vespe, calabroni e simili, i trattamenti rivestono il ruolo di tutela della pubblica incolumità ed includono la rimozione dei favi di tali insetti.

L'Amministrazione comunale dispone tali interventi per le aree pubbliche e strutture di propria gestione.

I soggetti privati (cittadini, Enti o imprese) dispongono tali interventi per le aree ed edifici di proprietà. In entrambe le condizioni precedenti, qualora ricorrano le condizioni indicate nella nota del 03/06/2000 inviata dal Ministero dell'Interno agli Ispettorati Regionali ed Interregionali VVF (e s.m.i. a tale nota) la rimozione dei favi degli insetti pericolosi è effettuata dai Vigili del fuoco.

Rientrano nelle condizioni suddette, l'inaccessibilità dei favi ai comuni mezzi in dotazione alle Ditte operatrici del settore e le dimensioni straordinarie dei favi.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

COMPETENZE

L'Amministrazione comunale, predisporre e rende pubblici annualmente i programmi di disinfestazione e derattizzazione del territorio comunale, esegue gli interventi sopra menzionati nelle aree pubbliche e negli ambienti pubblici gestiti dall'Amministrazione comunale stessa (scuole, mercati ortofrutticoli, mercati ittici e mattatoio pubblico).

I proprietari o usufruttuari di immobili o aree private (cittadini, imprese o Enti), devono effettuare all'interno delle aree di proprietà e senza arrecare danni a terzi ed all'ambiente:

a) trattamenti antilarvali con adeguata periodicità in tutte quelle situazioni in cui si determinano raccolte di acque ineliminabili;

b) trattamenti di derattizzazione di aree infestate, fino ad assenza di avvistamenti;

c) ogni intervento utile ad evitare forme di colonizzazione, in ambienti chiusi ed aperti, di blatte ed altri insetti striscianti.

Gli Amministratori di condominio devono predisporre, con cadenza almeno annuale, la derattizzazione delle parti comuni dei fabbricati **e darne comunicazione scritta all'Ufficio d'Igiene del Comune.**

Le Ditte e gli esercenti del settore alimentare devono rigorosamente rispettare gli obblighi imposti dalla normativa vigente per la disinfestazione e derattizzazione negli ambienti interni ed esterni di propria pertinenza.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti 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 rurali,

nelle stalle, ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Il Sindaco, ad integrazione o parziale modifica di quanto sopra indicato, per fronteggiare eventuali situazioni intercorrenti può emanare specifiche Ordinanze Sindacali che indichino le misure igienico-sanitarie da adottare.

Art. 15 PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda USL, tramite il Servizio di Igiene Pubblica e il dedicato Ambulatorio di Medicina dei Viaggi, provvede a fornire indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero, nonché a erogare le vaccinazioni obbligatorie e consigliate.

Art. 16 VACCINAZIONI

L'Azienda USL provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie, raccomandate o facoltative tramite il Servizio Igiene Pubblica.

Alla stessa il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale. Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda USL, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio Igiene Pubblica indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Art. 17 VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Ai sensi del D.P.R. 335, del 26.01.1999, i Capi degli Istituti pubblica e privata, sono tenuti, all'atto dell'ammissione alla scuola o agli esami, ad accertare se siano state praticate **agli** alunni le vaccinazioni o le rivaccinazioni obbligatorie, richiedendo la presentazione della relativa certificazione, ovvero di dichiarazione sostitutiva (ai sensi della Legge 04.01.1968, n. 15, e successive modificazioni e integrazioni, e del DPR 20.10.1998, n. 403), comprovante le vaccinazioni effettuate, con l'indicazione della

struttura sanitaria competente a emettere certificazione.

Nel caso di mancata presentazione della certificazione o della suddetta autocertificazione, il Capo d'Istituto comunica il fatto entro 5 giorni all'Azienda USL di appartenenza.

La mancata certificazione non comporta il rifiuto di ammissione dell'alunno alla scuola dell'obbligo o agli esami.

In riferimento alle assenze scolastiche giustificate da certificazione medica, la riammissione può essere consentita solo dopo presentazione di certificato del medico curante, attestante la guarigione clinica e l'assenza di rischio per la collettività.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio. I direttori di scuole di ogni ordine e grado, istituti, stabilimenti e altre collettività che accolgono minori sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

Art. 18 PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private, ivi comprese le farmacie, devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M.28/9/90 e seguenti, che consentono

un'efficace protezione nei confronti *degli agenti infettivi* trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.

Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguati, smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti).

Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di procedure formalizzate, con standardizzazione delle stesse.

Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso. I dispositivi medici "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con la cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e i dispositivi medici "semi-critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre), dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.

I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore o di altra sostanza di equivalente potere sterilizzante; l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, Settore Profilassi delle malattie infettive.

Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro.

Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando teli, guaine o pellicole protettive: si tratta di procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.

Art. 19 PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA TATUATORE ED AFFINI

Nell'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere, estetista e affini deve essere privilegiato l'utilizzo di materiali e strumenti monouso, i quali devono essere riposti per lo smaltimento in contenitori rigidi a perdere. Gli strumenti taglienti non monouso dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati secondo quanto previsto dal **precedente art. 18**. È indispensabile disporre di una quantità di strumenti tale da poterli avvicinare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.

In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo. Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere risposta in un contenitore chiuso per il lavaggio. Per quanto non previsto dal presente articolo si fa riferimento al successivo art. 77 del presente regolamento.

L'attività di tatuaggio è consentita solo mediante strumenti monouso (aghi, tubi scorriago, rasoi) e comunque con modalità atte ad impedire ogni fenomeno di contaminazione. L'operatore deve indossare il camice e guanti monouso. Al termine di ogni trattamento il piano di lavoro deve essere deterso con soluzione saponata ed adeguatamente disinfettata.

Il locale dove si svolge l'attività deve avere pareti lavabili sino all'altezza di m 2 ed essere dotato di lavandino e proprio servizio igienico.

Capitolo 3. Strutture sanitarie: autorizzazioni, vigilanza e deroghe

Art. 20 FIGURE, STRUTTURE E ISTITUZIONI SANITARIE SOGGETTE A VIGILANZA

Le persone che svolgono attività sanitaria soggette ad attività di vigilanza sono:

- a. esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra, protesista dentario (DPR n. 135/80), biologo, limitatamente alla attività di analisi biologiche (Legge 396/67 – Legge 349/77);
- b. esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c. esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista.

Le strutture e istituzioni sanitarie private a carattere sanitario soggette ad attività di vigilanza sono :

- a. studi e ambulatori medici e veterinari;
- b. laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo;
- c. presidi di diagnostica strumentale;
- d. case di cura;
- e. presidi per cure fisiche di ogni specie;
- f. servizi di trasporto per infermi e feriti.

Art. 21 AMBITI DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie esercitate si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle strutture e Istituzioni sanitarie che esercitano attività sanitarie o su quelle strutture nelle quali si compiono atti ed interventi sulle persone (ad esempio pratiche estetiche, tatuaggi, piercing, ecc.) ed è comunque finalizzata alla tutela della salute.

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie viene esercitata dai Servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL di Pescara; per ciò che fa riferimento all'attività di vigilanza sulle strutture mediche, questa sarà svolta secondo modalità concordate con il competente Ordine dei Medici e gli Odontoiatri.

L'attività di vigilanza comprende :

- a. l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni ed arti sanitarie ausiliarie;
- b. la verifica dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- c. la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico – sanitario;
- d. la farmacovigilanza.

La pubblicità sanitaria è regolamentata dall'art. 201 del T.U.LL.SS., dalla L. 5/2/1992, n. 175, dal D.M. 16/9/1994, n. 657, dalla L. 26/2/1999, n. 42, dalla Legge 14/10/1999, n. 362 e dalle disposizioni del competente ordine professionale.

Art. 22 STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono :

1. lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, in forma singola o associata;
2. l'ambulatorio / il poliambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.

A titolo esemplificativo si intendono come ambulatori / poliambulatori le seguenti attività:

- a. strutture sanitarie polispecialistiche con complessità strutturale tale da configurare un prevalere dell'attività imprenditoriale su quella professionale;
- b. presidi sanitari in cui siano presenti attività mediche e non mediche, previo accertamento di compatibilità e sentito il parere obbligatorio del competente Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri

L'ambulatorio / poliambulatorio è soggetto a regime autorizzativo ai sensi degli artt. 193 e 194 del T.U.LL.SS. e delle specifiche norme adottate dalla Regione Abruzzo con L.R.A. n. 32 del 31.07.2007.

Lo studio professionale, esercitato in forma singola o associata non è soggetto ad alcuna autorizzazione.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico o odontoiatrico deve comunque darne comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL di Pescara, dichiarando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 24 del presente Regolamento.

Gli impianti elettrici e idraulici sono soggetti agli obblighi della Legge 5/3/1990, n. 46, del DPR 447/1991 e delle norme CEI 64/4.

Dovrà altresì essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente la loro attività e a quanti intendono aprire studi ed attività in cui si compiono atti ed interventi sulle persone come pratiche estetiche, tatuaggi, piercing ed altro.

Art. 23 REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI PUBBLICI E PRIVATI
Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa ed un servizio igienico ad uso dei pazienti. Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materia di barriere architettoniche (DPR 503 del 24/7/1996; DM 236/89 e Legge 13/89 e successive integrazioni e modifiche).

Fermi restando i criteri di accreditamento previsti dalle norme espressamente approvate dalla Regione Abruzzo, L.R.A. n. 32 del 31.07.2007, i locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di 12 mq e di 9 mq e l'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70; occorre rispettare i requisiti di illuminazione e di aereazione previsti per i vani di abitazione, e precisamente: la superficie illuminante non deve essere inferiore ad 1/8 della superficie pavimentata, e la superficie aereante non inferiore ad 1/16 di quella pavimentata.

I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile.

I locali per visita devono essere dotati di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

Art. 24 INADEMPIENZE

Il mancato rispetto delle prescrizioni del presente Regolamento comporta l'adozione delle prescrizioni necessarie da parte del Servizio di Igiene pubblica del Dipartimento di prevenzione della Azienda USL di Pescara e dei tempi per provvedervi.

La persistente inadempienza comporta la chiusura dello studio professionale.

Art. 25 SITUAZIONI ESISTENTI E DEROGHE

In riferimento alle situazioni esistenti, si configurano le seguenti fattispecie :

1. Strutture o attività oggetto di specifiche autorizzazioni igienico-sanitarie alla apertura o al funzionamento (es.: poliambulatori, ristoranti, e altre strutture assimilabili tenuto conto dell'art. 27 – “destinazioni d'uso” – delle NTA del vigente Piano Regolatore Generale) :
 - a. requisiti funzionali e manutentivi non di tipo strutturale (esempio arredi, intonaci, tinteggiature, documenti organizzativi, ecc.) andranno adeguati alle disposizioni del presente Regolamento;
 - b. requisiti strutturali (esempio: murature, solai, bucatore, impianti, ecc.) andranno adeguati, ove è possibile, alle prescrizioni del presente Regolamento, richiedendo deroga motivata in caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi;
 - c. “sono in ogni soggetti a deroga dei requisiti strutturali i beni culturali come qualificati dall'art.10 del Codice dei Beni Culturali del Paesaggio di cui al DLgs. n.42 del 2004; sono altresì passibili di deroga ai requisiti strutturali gli immobili dichiarati di notevole interesse pubblico indicati alle lettere a) e b) dell'art. 136 del Codice citato, qualora gli stessi ricadano in sottozone A0 o A1 del vigente Piano Regolatore Generale”.

2. Strutture o attività non oggetto di specifiche autorizzazioni igienico-sanitarie all'apertura o al funzionamento (es.: studi professionali medici, uffici, e altre strutture assimilabili tenuto conto dell'art. 27 – “destinazioni d'uso” – delle NTA del vigente Piano Regolatore Generale)
 - a. requisiti funzionali non di tipo strutturale (come al punto 1) andranno adeguati alle disposizioni del presente Regolamento;
 - b. requisiti strutturali (come al punto 1) andranno adeguati alle prescrizioni del presente Regolamento in occasione di subentri, rilevanti interventi strutturali, cambi di proprietà o di gestione o qualora, in seguito ad intervento ispettivo, sia verificata la presenza di inadeguate condizioni igienico-sanitarie, per le quali sarà previsto un congruo lasso di tempo per l'adeguamento.
In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi dovrà essere richiesta deroga motivata.

TITOLO II

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

Capitolo 1. Norme generali per le costruzioni

Art. 26 PERMESSO DI COSTRUIRE E DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA'

La disciplina del presente titolo è integrativa, sotto il profilo igienico-sanitario della normativa urbanistico-edilizia (a livello locale, PRG, NTA e Regolamento Edilizio). Si stabiliscono pertanto le seguenti procedure ai fini del rilascio dei Permessi di Costruire (P.d.C.) e delle Denunce di Inizio Attività (D.I.A.):

A) sono soggetti all'esame preventivo, sotto il profilo igienico-sanitario ed ambientale, dei Servizi di cui all'art. 8 secondo le rispettive competenze:

– i piani regolatori e gli altri strumenti urbanistici, i regolamenti edilizi;

B) sono altresì soggette all'esame preventivo degli stessi Servizi le attività caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente, quali:

– attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale, nonché la macellazione;

– attività zootecniche: allevamenti, stalle;

– attività di servizio: ospedali, strutture sanitarie pubbliche o private, strutture a carattere residenziale o semi-residenziale di tipo socio assistenziale e/o collettivo, strutture alberghiere, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, o comunque soggette ad una successiva autorizzazione sanitaria ai sensi di norme speciali, scuole, asili nido, strutture destinate allo spettacolo, allo sport, ed al tempo libero, laboratori di analisi;

– artigianato di servizio, relativamente alle sole attività di autofficina, autocarrozzeria, autorimessa di uso pubblico, autolavaggi, lavanderie, acconciatori, estetisti, podologi ed attività assimilabili;

– attività commerciali e del terziario: attività e/o centri commerciali, scali commerciali, centri di deposito e/o vendita di prodotti fitosanitari e/o gas tossici, uffici, magazzini, depositi di sostanze e preparati pericolosi (riferimento D.Lgs. 152/2006);

– attività che possono utilizzare locali seminterrati con spazi destinati al lavoro od alla sosta di persone, ed altri insediamenti quali: impianti di stoccaggio liquami e/o depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e/o smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri;

– ogni altro tipo di attività che sia soggetta a successivi pareri da parte di uno dei Servizi di cui all'art. 9;

C) per ogni altro intervento che non rientri nei casi riportati ai punti precedenti, la richiesta di P.d.C. e D.I.A. dovrà essere corredata da apposita attestazione sottoscritta dal tecnico progettista, il quale certifica che l'intervento non è soggetto, in base alle disposizioni di cui al presente regolamento, a parere preventivo dei Servizi di cui all'art. 9 e che il progetto rispetta tutti i requisiti di carattere igienico-sanitario ed ambientali e le norme di sicurezza previsti da leggi e regolamenti comunque vigenti.

Il Dirigente competente si riserva la facoltà di richiedere il parere preventivo qualora lo ritenga opportuno, in relazione alla particolarità dell'intervento richiesto, della tipologia del fabbricato o dell'attività svolta.

I Servizi dell'Azienda USL competenti per materia potranno, comunque, effettuare controlli a campione.

Art. 27 AUTORIZZAZIONE ALL'AGIBILITÀ DEGLI EDIFICI

Affinché gli edifici o parte di essi interessati da interventi edilizi possano essere utilizzati, è necessario che il proprietario richieda il certificato di agibilità al Dirigente competente del Comune, secondo le procedure previste da leggi e regolamenti vigenti.

Ai fini del rilascio del certificato di agibilità, si stabiliscono le seguenti procedure:

A) Nei casi previsti dal precedente articolo 26 lettera A e B, il rilascio del certificato è subordinato:

– alla presentazione di una dichiarazione sottoscritta sia dal direttore dei lavori sia dal richiedente del certificato stesso che attesti la conformità dell'opera realizzata al progetto approvato, nonché in ordine all'avvenuta prosciugatura dei muri e della salubrità degli ambienti;

– al rilascio di un parere da parte dei Servizi di cui all'art. 9;

B) Nei casi di cui all'articolo 26 lettera C, il rilascio di tale certificato è subordinato alla presentazione di una dichiarazione sottoscritta sia dal direttore dei lavori sia dal richiedente del certificato stesso che attesti la conformità dell'opera realizzata al progetto approvato, nonché in ordine all'avvenuta prosciugatura dei muri e della salubrità degli ambienti. Inoltre, il direttore dei lavori deve attestare con apposita dichiarazione sottoscritta il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza vigenti.

Art. 28 REGOLAMENTAZIONE FOGNATURE E SCARICHI

Tutti gli scarichi devono essere autorizzati.

Per gli scarichi che recapitano in fognatura comunale, il titolare dell'immobile servito dovrà acquisire l'autorizzazione all'allaccio in fognatura da parte dell'Ente gestore della stessa.

Per gli scarichi che vengono dispersi nel suolo o immessi in corsi d'acqua, il titolare dovrà acquisire autorizzazione allo scarico da parte della Provincia di Pescara.

I reflui di qualunque genere che vengono stoccati in sistemi a tenuta prima del loro smaltimento finale, difatti costituiscono rifiuti liquidi e pertanto devono essere gestiti nel rispetto delle normative relative ai rifiuti.

Per gli scarichi ed i rifiuti comunque dovrà essere rispettato quanto previsto dal D. Lgs n. 152 del 03/04/2006 (S.O.G.U. n. 96 del 14/04/06) e s.m.i..

1) SCARICHI DI ACQUE REFLUE DOMESTICHE (ACQUE REFLUE PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI DI TIPO RESIDENZIALE E DA SERVIZI E DERIVANTI PREVALENTEMENTE DAL METABOLISMO UMANO E DA ATTIVITA' DOMESTICHE)

a) Tutti i servizi con erogazione di acqua e relativo scarico devono essere muniti di sistemi di chiusura idraulica degli scarichi e di allaccio alla fognatura pubblica; le colonne di scarico delle latrine devono avere tubi di sfiato sul tetto.

b) Le acque domestiche devono essere sempre recapitate nella sezione riservata alle acque nere della fognatura comunale. Se la fognatura pubblica non presenta sistemi divisi per le acque bianche e quelle nere, l'allaccio va effettuato al sistema disponibile al momento, ma la predisposizione degli impianti di scarico dei fabbricati deve essere, comunque, divisa tra canalizzazione per le acque bianche (pluviali) e nere (acque reflue da servizi igienici, cucine, e simili).

c) Non è più consentita la realizzazione dei pozzi neri.

d) Qualora la zona interessata dall'intervento edilizio sia a bassa densità abitativa e non sia ancora dotata di un sistema di fognatura pubblica, le acque domestiche possono essere *disperse* nel suolo nel rispetto delle modalità consentite dalle leggi vigenti. In attesa dell'emanazione di decreti attuativi del D.Lgs 152/2006 che regolamentino gli scarichi che non recapitano in pubblica fognatura, dovranno essere rispettati i criteri di cui alla Delibera C.I.T.A.I. del 04/02/77 All. 5.

e) I sistemi di raccolta dei reflui in fossa a tenuta sono tollerabili esclusivamente per interventi edilizi di tipo civile riguardanti singole unità immobiliari, ubicate in zone non servite da fognatura

pubblica (situazione che dovrà essere dichiarata dall'Ente gestore), ed impossibilitate, per provati motivi tecnici e geologici, alla realizzazione di un sistema di scarico di cui al precedente punto d). Pertanto l'esistenza in uno stesso sito di più unità immobiliari (es. abitazioni) deve prevedere un numero di fosse a tenuta pari al numero delle stesse. Le fosse a tenuta devono essere ubicate all'esterno dei fabbricati e devono distare almeno 10 m da qualunque servizio pubblico o privato di acqua potabile (tubazioni, serbatoi, ecc.) e 3 m dal margine del fabbricato .

Ai fini dell'ottenimento di P.d.C. o altri atti abilitativi, per la realizzazione delle fosse a tenuta, dovranno essere presentati:

- * piantina planimetrica in scala 1:100 indicante l'ubicazione della fossa e le distanze dalle strutture ed impianti del fabbricato;

- * indicazione del dimensionamento del manufatto in rapporto alla specifica destinazione d'uso della struttura ed al numero dei potenziali occupanti della stessa;

- * indicazione della periodicità dello svuotamento.

Ai fini del rilascio del certificato di agibilità, dovrà essere presentata attestazione da parte del direttore dei lavori della costruzione a perfetta regola d'arte ed avvenuto collaudo del manufatto destinato allo stoccaggio delle acque di scarico.

Copia di tale documentazione dovrà essere custodita a carico del proprietario e/o gestore dell'immobile ed esibita, su richiesta, agli organi di controllo.

Inoltre il proprietario o gestore dell'immobile, in caso di richiesta da parte degli Organi di controllo, dovrà essere in grado di esibire le copie del Formulario di Identificazione Rifiuto rilasciata e debitamente compilate dalla Ditta autorizzata allo smaltimento fino a 5 anni antecedenti la data del controllo.

2) SCARICHI DI ACQUE REFLUE INDUSTRIALI (QUALSIASI TIPO DI ACQUE REFLUE SCARICATE DA EDIFICI OD INSTALLAZIONI IN CUI SI SVOLGE ATTIVITA' COMMERCIALE O DI PRODUZIONE DI BENI, DIVERSE DALLE ACQUE REFLUE DOMESTICHE E DALLE ACQUE METEORICHE DI DILAVAMENTO)

Gli scarichi industriali devono recapitare in pubblica fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della stessa.

In assenza di rete fognaria comunale (situazione dichiarata dall'Ente gestore) o in presenza di scarichi industriali non rispondenti ai parametri previsti dal Gestore dell'impianto di fognatura Comunale, gli stessi devono essere stoccati in fosse a tenuta realizzate e gestite seguendo i criteri già descritti per i reflui domestici con la differenza che il dimensionamento del manufatto di stoccaggio dovrà essere di volta in volta rapportato allo specifico ciclo produttivo della Ditta e quindi aggiornato ogni qualvolta vi sia una variazione dello stesso.

3) BONIFICA SITUAZIONI ANOMALE

a) i pozzetti di raccolta e di allaccio alla pubblica fognatura situati all'interno di fabbricati dovranno essere eliminati e sostituiti con altri, posti all'esterno del fabbricato.

b) qualora, per motivati aspetti tecnici ed edilizi non sia assolutamente modificabile l'ubicazione di tali pozzetti, né gli stessi possono essere eliminati, è indispensabile che tali pozzetti siano dotati di sistemi di chiusura ermetici ed antireflusso. Il vano ove è situato tale pozzetto non potrà comunque avere destinazioni d'uso abitativa, di lavoro, né destinazioni connesse alla produzione, manipolazione, somministrazione e deposito di alimenti e bevande; inoltre non potrà essere destinato ad attività che preveda l'accesso al pubblico o il deposito di materiali di uso pubblico.

Art. 29 NORME GENERALI E MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI EDILI

PRESCRIZIONI GENERALI

Il Committente relativamente ad ogni intervento edilizio (costruzione, demolizione, ristrutturazione, manutenzione, ecc.), deve, in ottemperanza a quanto previsto *dal Capo III – Gestione della Prevenzione nei luoghi di Lavoro Sez. I - Misure di tutela e obblighi- art. 15 D.Lgs.vo del 9 aprile 2008 n. 81*, organizzare l'esecuzione dei lavori in modo da garantire la sicurezza e l'igiene dei lavoratori congiuntamente con i datori di lavoro delle imprese, con i lavoratori dipendenti e, nei casi previsti, con il Coordinatore per la Sicurezza in fase di Progettazione e/o Esecuzione dei Lavori. Nel corso dell'esecuzione dei lavori dovrà provvedere a tutelare dal punto di vista igienico-sanitario le aree e gli ambienti di vita ad esso contigui. A tal proposito deve attuare tutte le misure necessarie per il massimo contenimento di polveri, gas, vapori, odori, fumi o liquidi.

VERIFICA PRELIMINARE

Preliminarmente all'allestimento di un cantiere il proprietario e/o il legale rappresentante delle attività di cantiere, dovranno:

a) garantire che nell'area interessata, qualora ne ricorrano le circostanze, siano state eseguite le operazioni di seguito elencate:

- sfalcio della vegetazione spontanea;
- rimozione e congruo smaltimento di rifiuti abbandonati;
- bonifica di pozzi neri, fosse settiche e fognature dimesse;
- segnalazione agli organi competenti (anche in fase di attività di cantiere) circa la presenza di scarichi abusivi, carcasse in decomposizione, ossa umane, reperti archeologici, materiali esplosivi, ed elementi riconducibili verosimilmente alla presenza di sito inquinato. In tali circostanze l'inizio dei lavori dovrà essere posticipato alla regolarizzazione della situazione esistente da parte degli Organi competenti; rimozione di eventuali parafulmini contenenti materiali radioattivi mediante Ditta specificamente autorizzata.

b) effettuare disinfestazione e derattizzazione delle aree libere e/o delle strutture edilizie da demolire. La derattizzazione delle aree scoperte e comunque di ogni area accessibile a persone ed animali deve essere effettuata con esche protette. È fatto divieto di lasciare aperti punti di comunicazione con cunicoli e fognature;

c) verificare l'eventuale presenza di materiali contenenti amianto.

E' fatto assoluto divieto di demolire e smaltire tali materiali unitamente alle altre macerie da demolizione.

Per la gestione dei materiali e dei rifiuti contenenti amianto si rimanda all'art. 116 del presente Regolamento.

In caso di rinvenimento imprevisto di manufatti contenenti amianto, (ad es. canne fumarie dimesse, tubi di scarico, ecc.) i lavori nella zona d'intervento dovranno essere interrotti, e per la rimozione di tali materiali, dovrà essere incaricata una Ditta autorizzata che potrà attivarsi seguendo le procedure previste dalla normativa di settore relativamente alle situazioni di emergenza.

d) far effettuare da Tecnico Competente una previsione dell'impatto acustico prodotto dalle attività di cantiere e, in caso di superamento dei limiti di legge relativi alla zona del cantiere, dovrà essere chiesta al Sindaco l'autorizzazione in deroga ai sensi del D.P.C.M. 01/03/91, Legge 447/95 art. 6 comma 1 e s.m.i. secondo le procedure dettate dal Regolamento comunale sul Rumore.

GESTIONE DEL CANTIERE

Il legale rappresentante delle attività di cantiere, in riferimento alle seguenti problematiche, ha l'obbligo di:

a) rumore

- rispettare le condizioni dell'Autorizzazione Sindacale in deroga nei casi di cui al punto d) della VERIFICA PRELIMINARE;

- rispettare le fasce orarie di riposo imposte con apposito Regolamento comunale;
- utilizzare strumenti di lavoro nonché mezzi di trasporto a norma secondo le vigenti leggi;
- utilizzare tutti gli accorgimenti necessari a contenere le vibrazioni nelle varie fasi di attività.

b) emissioni in atmosfera.

- far precedere le demolizioni di murature da adeguata umidificazione delle stesse;
- ridurre le altezze di caduta dei materiali e comunque utilizzare apposite trombe e recipienti che impediscono l'eccessivo sollevamento di polveri;
- gestire i cumuli di materiali polverosi (rifiuti da demolizione o materiali da costruzione) in modo da limitare i sollevamenti di polvere (ad esempio si possono usare vari tipi di teli);
- realizzare in prossimità dell'accesso su pubblica via un percorso costituito da fondo ghiaioso consolidato al fine di limitare, da parte degli automezzi in uscita dal cantiere, il trasporto di terriccio sulla pubblica via e conseguente sollevamento di polvere;

- rispettare in ogni caso i criteri di buona pratica edilizia e quanto prescritto dalla parte prima dall'all. 5 alla Parte quinta del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i.;

- non usare acque putride per l'umidificazione;
- è fatto divieto di bruciare qualunque tipo di rifiuti;
- i contenitori di sostanze volatili e/o maleodoranti (vernici, collanti, ecc.) non devono essere lasciati aperti ed incontrollati;
- le attrezzature e i veicoli non da trasporto utilizzati devono essere a norma CE e regolarmente revisionate;
- è fatto obbligo avere a disposizione nel cantiere materiale inerte assorbente e/o ricoprente al fine di contenere eventuali spandimenti di materiali inquinanti;
- in caso di affioramento di acque di falda ad alto contenuto sulfureo, oltre a darne notizia agli organi di controllo, deve essere evitato il ristagno di tali acque all'aperto e disporre il loro convogliamento secondo le modalità consentite dalla normativa vigente.

b) impaludamenti e pulizia dell'area di cantiere

- In tutte le fasi di attività del cantiere, e con particolare riferimento ai periodi di inattività, occorre evitare che si formino ristagni d'acqua nei contenitori vari (badili, bidoni vuoti, ecc vanno lasciati al coperto o almeno con cavità rivolte in basso);

- I ristagni ed impaludamenti dovuti a scavi nel terreno o contenuti in strutture non modificabili, devono essere convogliate in idoneo sistema di scarico. Se ciò non sia possibile, si devono collocare retine anti-anofeliche di protezione e/o utilizzare prodotti disinfestanti antilarvali e, se necessari, anche adulticidi;

- Se nell'area del cantiere vi sono aree verdi queste devono essere periodicamente pulite come riportato nell'art. 105 del presente Regolamento.

c) smaltimento rifiuti

i rifiuti prodotti nel corso delle attività di cantiere, ivi compresi i materiali di risulta delle demolizioni, devono essere gestiti a norma

(recupero o smaltimento) nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs 152/2006 e s.m.i. per ogni tipologia di rifiuto.

d) disporre servizi igienici - assistenziali nei cantieri edili

In tutti i cantieri deve essere assicurata ai lavoratori la disponibilità di idonei spogliatoi e servizi igienici con acqua potabile in quantità adeguata. I servizi igienici provvisori ad uso degli addetti ai

lavori, devono essere collocati in luoghi consoni, allacciati alla pubblica fognatura, ove possibile o, in caso contrario, deve essere assicurato un idoneo smaltimento dei liquami.

Qualora i lavoratori consumino il pasto in cantiere deve essere messo a disposizione un locale ristoro.

Sono fatte salve tutte le disposizioni di legge a tutela della salute e l'incolumità dei lavoratori addetti ai cantieri edili per i quali si rimanda alle specifiche leggi vigenti in materia.

Capitolo 2 - Norme igienico sanitarie per le civili abitazioni

Art. 30 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO, SOVRAFFOLLATO E DI DISAGIO ABITATIVO

In caso di emanazione di bando per l'assegnazione di alloggi residenziali di edilizia popolare, l'Amministrazione Comunale, al fine del rilascio della certificazione sanitaria, stabilisce con l'Azienda ASL specifico protocollo d'intesa che deve almeno prevedere la richiesta di prestazioni sanitarie entro gli intervalli di tempo previsti dal bando medesimo.

La richiesta di certificazione dell'antigienicità di un alloggio va indirizzata al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

Ai sensi del presente articolo si individuano le seguenti tipologie di alloggio:

1) Alloggio che determina un "disagio abitativo"

Tipologie di alloggio costituite da strutture precarie impropriamente adibite ad abitazione e privi di servizi regolamentari. Includono garages, baracche, soffitte, bassi e simili. Sono inclusi in questa tipologia gli alloggi forniti a titolo precario dagli organi di assistenza pubblica quali dormitori ecc.

2) Alloggio antigienico.

Sono inclusi in questa tipologia gli alloggi che presentano:

- assenza di servizi igienici propri ricompresi nell'alloggio;
- presenza di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- rapporti aero-illuminanti notevolmente inferiori ai parametri previsti dalle normative;
- altezza media interna degli spazi abitativi inferiore a m. 2,40;
- assenza di impianti di riscaldamento.

3) Alloggio sovraffollato.

S'intende sovraffollato un alloggio quando, indipendentemente dal numero delle persone che vi abitano, non siano disponibili camere da letto di mq 14 per 2 persone e mq 9 per una persona, fermo restando la necessità che l'alloggio sia dotato di soggiorno, cucina e altri servizi regolamentari.

Art. 31 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Sindaco, sentito il parere del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per almeno uno dei seguenti motivi igienico-sanitari:

- 1) indisponibilità di acqua potabile;
- 2) mancanza di servizi igienici;
- 3) mancanza dei rapporti di aero-illuminazione o comunque grave carenza di tali parametri;
- 4) altezza media degli spazi abitativi inferiore a m. 2,40;
- 5) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inabitabile può essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo il ripristino delle condizioni igienico-sanitarie e rilascio di nuovo certificato di abitabilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda al Regolamento Edilizio.

Art. 32 CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEL TERRENO

É vietata la costruzione di edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato lo stesso secondo le prescrizioni dettate dal D. Lgs 152/2006 parte quarta e s.m.i.

Nel caso in cui il mutamento di destinazione urbanistica di un'area comporti l'applicazione dei limiti di accettabilità di contaminazione più restrittivi, l'interessato deve procedere a proprie spese ai necessari interventi di bonifica sulla base di un apposito progetto che dovrà approvato dall'Ente competente, ai sensi di quanto disposto dalla parte quarta del D. Lgs 152/2006 e s.m.i.

Prima della realizzazione dell'intervento edilizio dovrà essere accertata e certificata dall'Organo competente l'avvenuta bonifica del sito interessato.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido o soggetto ad invasione di acque sotterranee o superficiali, si deve procedere al risanamento del terreno con appropriate tecniche. In ogni caso è obbligatorio adottare tecniche costruttive atte ad evitare l'affioramento dell'umidità dalle fondamenta ai muri sovrastanti. É vietato utilizzare materiali inquinanti o insalubri per la colmata.

Art. 33 ISOLAMENTO TERMICO. VANI SOTTOTETTO

Tutte le pareti perimetrali esterne e le coperture degli edifici che interessano vani e servizi destinati alla permanenza delle persone, dovranno essere realizzate con un coefficiente di trasmissione termica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici, secondo i disposti della normativa vigente. Le coperture dovranno essere sempre eseguite in maniera tale da avere adeguato grado di coibenza termica.

Le soffitte e i sottotetti devono essere aerati direttamente dall'esterno.

Art. 34 CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE

L'area dei cortili, anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la delimitano, questi ultimi misurati dal pavimento del cortile alle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

Qualora i cortili siano costituiti da area verde dovrà altresì essere applicato quanto previsto dall'art. 104 del presente regolamento.

L'area deve essere intesa al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda che superi complessivamente 1/20 dell'area totale dei cortili stessi.

L'altezza massima dei muri prospicienti i cortili, misurata in gronda, non deve essere superiore a 1,5 volte la distanza media tra le pareti opposte.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non superi la metà del lato di esse aperto sul cortile. In caso di maggiore profondità, tali rientranze sono considerate chiostrine.

Per quanto riguarda i muri di fabbrica arretrati rispetto ad uno o più lati del cortile, si ammette una maggiore altezza, pari alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminazione e ad aerazione di locali di abitazione, è vietato aprire finestre o altre aperture di locali nei quali vengono esercitate attività, o utilizzate attrezzature, che possano costituire causa di insalubrità o molestia per gli abitanti.

E' permessa la realizzazione di pozzi-luce o di chiostrine, allo scopo di fornire luce ed aria esclusivamente a locali di servizio (quali wc, lavanderie, ripostigli e vani scala).

Ogni lato del pozzo-luce non deve essere inferiore a m. 4, inoltre i pozzi-luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze dei perimetri.

I cortili, i pozzi-luce e le chiostrine devono avere una pavimentazione impermeabile ed essere dotati di una condotta di scarico, in modo da permettere un rapido deflusso delle acque meteoriche; nei cortili con area superiore al minimo regolamentare, è consentita una idonea superficie pavimentata lungo i muri dei fabbricati che li delimitano, purché sia comunque assicurato il rapido scarico delle acque reflue e sia evitata l'infiltrazione delle acque lungo i muri.

Nei cortili utilizzati per aerare ambienti privi di altra comunicazione con l'esterno, è vietato ricoprire con vetrate i cortili stessi, al di sopra delle aperture di ventilazione; in tali ambienti devono comunque essere raggiunti i requisiti minimi di ventilazione previsti dal presente regolamento.

Qualora il presente articolo contrasti con il Regolamento Edilizio o con le norme tecniche di attuazione del Piano Regolatore, prevale il presente Regolamento di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 35 IGIENE DI PASSAGGI E SPAZI PRIVATI

Per i vicoli ed i passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare deflusso dell'acqua, si fa riferimento alle disposizioni relative ai cortili, per quanto applicabili.

I vicoli chiusi, i cortili, i corridoi, le scale, i portici ed ogni altro spazio di ragione privata o parte comune in genere, devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e manutenzione; tali operazioni competono solidalmente ai proprietari, agli inquilini e a coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso e/o la pertinenza.

Art. 36 MISURE CONTRO L'INGRESSO DI INSETTI E DI ANIMALI

In tutti gli edifici (con esclusione di casi particolari quali: fienili, depositi di macchine agricole e simili) vanno adottati accorgimenti tecnici atti ad evitare l'intrusione di insetti, ratti, piccioni ed animali in genere.

In particolare:

- i fori di aerazione di solai e vespai a intercapedine ventilata devono essere munite di reti a maglie fitte;
- le aperture delle canne di aspirazione e di aerazione forzata devono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne ed in posizione accessibile per gli opportuni controlli;
- le condutture di scarico uscenti dai muri non possono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura;
- deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature nell'attraversamento delle murature;
- i cavi elettrici, telefonici e televisivi devono essere posti in canalizzazioni stagne.

Art. 37 MARCIAPIEDI INSISTENTI SU AREE PUBBLICHE

Tutti gli edifici devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza non inferiore a m 1,50 derogabile solo in caso di comprovata impossibilità tecnica.

I marciapiedi devono essere costruiti con idonea pendenza verso l'esterno del fabbricato ed essere realizzati in modo da non favorire infiltrazioni verso i muri dell'edificio. Deve essere inoltre assicurata la presenza di scivoli per i portatori di handicap.

La pavimentazione deve essere realizzata con materiale antiscivolo.

Art.37.a

I progetti relativi a nuove costruzioni, ivi compresi i P.U.E. (Piani Urbanistici Esecutivi), Accordi di Programma e ad interventi di ristrutturazione edilizia, come definiti dall'art. 3, lett. b) del D.P.R. n. 330/01, dovranno prevedere aree idonee alla collocazione di batterie per la raccolta differenziata o per rifiuti solidi urbani. Dette aree saranno possibilmente poste in adiacenza delle strade e piazze di pubblico transito.

Art. 38 RINGHIERE E PARAPETTI

I parapetti fissi delle finestre devono avere un'altezza non inferiore a m 1,00. Le ringhiere delle scale serventi spazi collettivi delle abitazioni devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, pari a m 1,00; gli interspazi tra gli elementi costituenti la ringhiera non devono essere attraversabili da una sfera del diametro di cm 10. In ogni caso, deve essere sempre garantita la sicurezza. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere un'altezza non inferiore a m 1,00. Nel caso di parapetti non pieni, gli interspazi non devono essere attraversabili da una sfera del diametro di cm 10. Tutte le protezioni verso il vuoto devono essere realizzate con materiali atti a garantire la sicurezza dell'utilizzatore.

Art. 39 CANALI DI GRONDA

Tutte le coperture devono essere munite, sia verso il suolo pubblico sia verso i cortili o altri spazi privati coperti e non, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali direttamente ai tubi di scarico, i quali ove tecnicamente possibile, devono recapitare in fognatura.

I condotti di scarico delle acque dei tetti debbono essere indipendenti ed in numero sufficiente ed avere un diametro interno non inferiore a cm 8. Tali condotte non devono avere alcuna interruzione nel loro percorso e vanno abboccate in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. In nessun caso possono confluire su terrazzi sottostanti o lastrici solari se non opportunamente canalizzati. Tale norma dovrà essere applicata anche agli immobili preesistenti nei casi di interventi di cui all'art. 30 della Legge Regionale 18/83 e s.m.i.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, bagni o di qualsiasi altra provenienza; è parimenti vietato utilizzare tali condotti come canne di esalazione di fumi, gas o vapori.

I pluviali esterni ai fabbricati, nella parte a contatto con i marciapiedi, devono essere realizzati in materiale indeformabile e resistente agli urti, per un'altezza non inferiore a m 1,50.

I canali di gronda devono essere periodicamente controllati e ripuliti da materiale che potrebbe impedire il regolare deflusso delle acque e controllare che le caditoie non siano otturate.

Art. 40 PROTEZIONE DAL RUMORE

Gli edifici di nuova costruzione o soggetti a ristrutturazioni devono essere progettati e realizzati in modo che il rumore a cui sono sottoposti gli occupanti e le persone situate in prossimità si mantenga a livelli che non nuocciano alla loro salute e tali da consentire soddisfacenti condizioni di sonno, di riposo e di vita quotidiana.

I locali devono essere tali che il livello equivalente di pressione sonora nei singoli vani, per rumori immessi, sia compatibile con le esigenze fisiologiche relative alle attività previste.

L'innalzamento del livello continuo equivalente di pressione sonora provocato da rumori emessi dagli impianti dei locali tecnici durante il funzionamento, deve risultare contenuto entro i pertinenti limiti, secondo il disposto della Legge 27/10/1995, n. 447 e dei collegati decreti attuativi.

Al fine di raggiungere un soddisfacente livello di benessere uditivo i componenti edilizi utilizzati per le opere devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.C.M. 5/12/97 e dalle disposizioni del

Regolamento Edilizio del Comune di Pescara. Per maggiori dettagli si fa riferimento al vigente Regolamento Comunale in materia di inquinamento acustico approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale nella seduta del 21/05/07, Deliberazione n°81.

Art. 41 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

I locali abitativi sono classificati come segue:

- Categoria A: locali nei quali si svolgono principalmente la vita e le attività degli abitanti (soggiorno, pranzo, cucina, camera da letto, studio privato ed altri vani così classificati per analogia);
- Categoria B: locali accessori, nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività secondarie, adibiti alla cura ed igiene della persona o di circolazione e collegamenti interni.

Art. 42 DIMENSIONI ED ALTEZZE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

A) Altezza utile

- locali di categoria A: non inferiore a m 2,70;
- locali di categoria B: non inferiore a m 2,40.

Nel caso di locali con soffitto non orizzontale, l'altezza media non può essere inferiore a mt. 2,70 e l'altezza minima non può essere inferiore a m. 2,10.

In presenza di vani con soffitto a più pendenze, si fa riferimento all'altezza virtuale (hv), data dal rapporto v/s , dove v è il volume utile ed s la superficie utile del locale. Nel caso di vani con soffitto orizzontale a quote diverse, l'altezza minima non può essere inferiore a m 2,20 e non può estendersi per oltre un terzo della superficie del locale stesso.

B) Superfici e dimensioni minime

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile (al netto dei locali accessori) non inferiore a mq 14, per i primi quattro abitanti, e di mq 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq 14, se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq 14.

L'alloggio monostanza o monolocale deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a mq 28,00, se per una persona, e non inferiore a mq 38,00, se per due persone. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di cucina o zona cottura, con lato più corto non inferiore a m 1,70 e superficie minima non inferiore a mq 8,00.

E' consentita una superficie minima di mq 4,00 nel caso di cucine in nicchia o ricomprese nel soggiorno, purché siano ampiamente comunicanti con su una stanza di soggiorno o pranzo di superficie netta non inferiore a mq 14.

Ogni altro locale di categoria A deve avere una superficie non inferiore a mq 9.

Tutti gli alloggi devono essere dotati di una stanza da bagno di superficie non inferiore a mq 2,70 con il lato più corto non inferiore a m 1,50. Sono consentite superfici minori per ulteriori servizi igienici, purché con superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20 e lato minore non inferiore a m 0,90.

Art. 43 ILLUMINAZIONE NATURALE

L'illuminazione naturale nei locali di abitazione deve essere tale da assicurare le condizioni ambientali di benessere visivo. A tal fine, tutti i vani di categoria A, devono godere di illuminazione naturale diretta tramite aperture di dimensioni tali da assicurare un idoneo livello del fattore medio di luce diurna.

Si definisce fattore medio di luce diurna, espresso in percentuale, il rapporto tra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento, nelle identiche condizioni di tempo e di luogo, su una superficie orizzontale esposta all'aperto, ricevuto dall'intera volta celeste, senza irraggiamento diretto dal sole.

Per rapporto di illuminazione si intende il rapporto tra la superficie finestrata al lordo dei telai e la superficie utile netta di un vano. Nei locali di categoria A si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere visivo se il fattore medio di luce diurna è non inferiore al 2% ed il rapporto di illuminazione è uguale o superiore ad 1/8. Entrambi i requisiti devono essere soddisfatti.

In caso di presenza di aggetti (sporgenze o balconi) di misura superiore a 1,2 metri, il rapporto di illuminazione dovrà essere non inferiore ad 1/6, nel caso di aggetti compresi tra metri 1,2 e 2 e non inferiori ad 1/5, nei casi di aggetti superiori.

Di regola i locali di abitazione devono avere una profondità non superiore a 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento; nel caso di finestre ad arco, tale altezza va misurata al punto medio dell'arco. Potrà essere ammessa una profondità maggiore, comunque non superiore a 3,5 volte l'altezza dell'architrave, a condizione che la superficie illuminante utile sia proporzionalmente incrementata fino a raggiungere il 25% (1/4) della superficie del pavimento.

Al fine del calcolo del rapporto di illuminazione, le aperture in falda, se realizzate con vetri trasparenti, comportano una superficie teorica pari a 1,5 volte la superficie reale.

Per quanto riguarda il recupero di fabbricati esistenti, si rimanda all'art. 46 del presente Regolamento.

Art. 44 CARATTERISTICHE MICROCLIMATICHE

Tutte le unità abitative devono avere condizioni di ventilazione, temperatura dell'aria e umidità relativa, tali da garantire alle persone un comfort adeguato, che si ritiene raggiunto se sono soddisfatte tutte le condizioni di seguito riportate.

A) VENTILAZIONE

La ventilazione negli spazi chiusi è finalizzata a:

- limitare il grado di umidità relativa, onde garantire adeguati livelli di benessere igrotermico invernale;
- contribuire al raggiungimento di un sufficiente benessere igrotermico estivo;
- assicurare le condizioni di benessere respiratorio olfattivo;
- assicurare un adeguato ricambio d'aria, onde evitare l'insorgenza di problemi connessi alla presenza di un'eccessiva quantità di vapore d'acqua nell'ambiente, ristagni d'aria calda, impurità dell'aria, formazione di colonie di microrganismi, sostanze nocive.

Pertanto, in tutti i locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere evitata una cattiva qualità dell'aria tramite la predisposizione di finestre apribili di adeguate dimensioni e conformazione, ubicate su più pareti perimetrali, di norma contrapposte.

In ogni abitazione almeno un servizio igienico deve essere direttamente illuminato ed areato dall'esterno. E' consentita l'installazione di servizi igienici aggiuntivi non direttamente illuminati ed aerati dall'esterno, purché siano dotati di un idoneo impianto di aerazione meccanica.

Nei locali di categoria A la superficie apribile delle finestre deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento. Le zone di cottura devono essere provviste di cappe aspiranti atte ad assicurare un ricambio d'aria in estrazione non inferiore a 5 volumi/ora, in corrispondenza dei punti di cottura. Dovranno essere rispettate le norme di sicurezza vigenti, in presenza di caldaie o dispositivi di combustione a fiamma libera, circostanze delle quali si dovrà tenere conto per evitare fenomeni di ricircolo di fumi combustibili.

Nei bagni non aerati direttamente dall'esterno, deve essere comunque assicurato un ricambio d'aria in estrazione non inferiore a 10 vol/ora, temporizzato a 3', collegato all'interruttore della luce, con espulsione oltre la copertura. I condotti di evacuazione dell'aria devono essere ubicati in modo da non arrecare molestia ad alcuno. Nel caso di ventilazione continua la portata minima di ricambio aria non deve essere inferiore a 5 vol/ora.

È comunque vietato l'uso di condotti comuni per l'allontanamento dell'aria di locali a diversa destinazione d'uso (ad es. cucine e bagni).

B) TEMPERATURA DELL'ARIA INTERNA

Ogni unità immobiliare destinata alla permanenza delle persone deve essere dotata di un impianto di riscaldamento realizzato e condotto in ottemperanza alle normative vigenti.

In ogni parte dei locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere assicurata una temperatura dell'aria interna idonea allo svolgimento delle attività previste. A tal fine, la temperatura dell'aria dei suddetti locali deve essere contenuta entro opportuni valori e non deve presentare eccessive disuniformità nello spazio e nel tempo, con riferimento ad esigenze di benessere igrotermico invernale.

C) UMIDITÀ RELATIVA

Tutti i locali, particolarmente quelli di categoria A, devono essere tali che in ogni loro parte sia evitata la formazione di condense non momentanee; pertanto il grado di umidità relativa espresso in %, nel periodo invernale deve essere contenuto tra il 30% ed il 70%.

Negli ambienti nei quali è prevista la produzione di vapore (bagni, cucine e simili) è possibile superare temporaneamente i livelli sopra riportati.

D) SOSTANZE NOCIVE

Tutti i locali, in particolare quelli di categoria A, devono essere esenti da emissioni di sostanze nocive. I materiali costituenti gli elementi tecnici che delimitano i locali di abitazione (pareti perimetrali, pareti interne, pareti mobili, solai, pavimenti, anche galleggianti, controsoffitti, porte, ecc.) e gli impianti di fornitura servizi, in particolare l'impianto idrosanitario, non devono emettere gas, sostanze aeriformi, polveri o particelle, dannosi o molesti agli utenti, sia in condizioni normali che in condizioni critiche (ad esempio sotto l'azione di elevate temperature, di irraggiamento diretto, o per impregnazione d'acqua).

L'utilizzo di materiali a base di fibre minerali, consentito dalla legge, è condizionato alla messa in atto di tutti gli accorgimenti tecnici necessari ad impedire la dispersione delle fibre nell'ambiente.

Comunque, deve essere segnalato nella relazione tecnica allegata al progetto l'impiego di fibre minerali ed individuata la localizzazione, al fine di consentire la messa in opera di opportune azioni di salvaguardia e/o bonifica in un eventuale successivo intervento di ristrutturazione o demolizione.

Nelle costruzioni e nei materiali di rivestimento, è vietato l'utilizzo di sostanze appartenenti alla 1^a e 2^a categoria della Classificazione IARC, per le quali sussistano evidenze di cancerogenicità.

Art. 45 CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, di ricambio, velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge e da norme UNI.

Per impianto di termoventilazione si intende un sistema capace di soddisfare le sole condizioni termiche e di ricambio dell'aria.

Gli impianti di condizionamento devono garantire tutte le seguenti condizioni:

a) il rinnovo dell'aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/ora/persona nei locali ad uso privato ed a 30 mc/ora/persona in quelli ad uso pubblico; è possibile utilizzare il ricircolo dell'aria in quantità non superiore ad un terzo del totale, purché l'impianto sia dotato di accorgimenti idonei per la depurazione dell'aria;

- b) la temperatura di $20 + 2^{\circ}\text{C}$, con umidità relativa del 40-70% nella stagione invernale; nella stagione estiva la temperatura deve essere compresa tra 25 e 27°C con umidità relativa del 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria esterna e quella interna non superiore a 7°C ;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e/o disinfezione), tali da assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione inferiore a 50 micron e non vi sia la possibilità di trasmettere malattie infettive attraverso l'impianto;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone non deve essere maggiore di 0,15 m/s, misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m 2.

Gli impianti di termoventilazione devono garantire un ricambio d'aria idoneo, in riferimento alla specifica destinazione d'uso dei locali serviti; inoltre, deve essere garantita una umidità relativa non inferiore al 30%.

Le prese d'aria esterne degli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione, devono essere sistemate di norma alla copertura dell'edificio e, comunque, ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo, se all'interno dei cortili, purché non adibiti a parcheggio, o di almeno m 6 se su spazi pubblici o cortili adibiti a parcheggio. Inoltre, le prese d'aria devono essere ad adeguata distanza da camini o altre fonti di gas, polveri, vapori, fumi, ecc., in maniera tale da evitare che tali emissioni non alterino la purezza dell'aria degli impianti.

I condotti di scarico dell'aria devono essere, di norma, posizionati sulla copertura dell'edificio e, comunque, in posizione tale da non arrecare molestia ad alcuno.

La rumorosità prodotta dagli impianti di condizionamento, termoventilazione o ventilazione deve essere contenuta entro i limiti fissati dalla vigente normativa.

Quando sussiste l'obbligo di legge per la redazione del progetto relativo agli impianti di cui al presente articolo, la documentazione deve essere depositata presso gli uffici competenti nei modi e nei tempi previsti dalle normative vigenti. Gli impianti di condizionamento e di termoventilazione sono da ritenersi sistemi aggiuntivi e non possono, quindi, sostituire l'aerazione diretta dei locali di abitazione.

Art. 46 INTERVENTI EDILIZI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

Negli interventi su fabbricati, o parte di essi, oggetto di norme particolari previste dagli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi valori di altezza, illuminazione e ventilazione naturale inferiori a quelli previsti dai rispettivi articoli del presente regolamento, qualora sia comprovata la impossibilità di adeguamento, per vincoli oggettivi prescritti da normative urbanistiche o per esigenze tecnico-costruttive, a condizione che vengano installati sistemi di aerazione meccanica in grado di garantire la stessa aerazione degli ambienti dotati di altezze e finestre regolamentari.

Per quanto riguarda gli interventi sui fabbricati esistenti non sono ammesse variazioni di destinazione d'uso da vani di categoria B a vani di categoria A, in assenza dei requisiti igienico-sanitari previsti per questi ultimi locali.

Sono fatte salve le destinazioni esistenti, purché dall'intervento risulti un miglioramento dei requisiti igienico-sanitari precedenti ed a condizione che i parametri strutturali non siano inferiori a quelli che determinano l'inabitabilità delle abitazioni.

Art. 47 CUCINE E ZONE DI COTTURA

Tutte le cucine o le zone cottura, oltre i requisiti generali di altezza, superficie, volume, illuminazione ed aerazione, ecc., devono avere le seguenti caratteristiche:

- il pavimento ed almeno le pareti ove sono poste le apparecchiature, devono essere rivestiti di materiale liscio, facilmente lavabile ed impermeabile, per un'altezza minima di 1,6 metri;
- devono avere una dotazione minima di *lavello ed impianti per la conservazione*, cottura e riscaldamento dei cibi;

- indipendentemente dal combustibile che le alimenta, comprese quelle elettriche, devono essere dotate di una idonea cappa aspirante che conduca i vapori, gli odori ed i prodotti della combustione in apposita canna di esalazione con scarico oltre la falda di copertura.

In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa *e/o cappa filtrante* è consentito l'impiego di un elettroventilatore, installato su parete o finestra affacciate sull'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione.

Nel caso di fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete delle esalazioni degli apparecchi di cottura, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne di esalazione e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto.

Per la ventilazione dei locali dovranno essere osservate le norme UNICIG n.7129/2001 e 7131/72 e loro successive modifiche e/o integrazioni.

Art. 48 SERVIZI IGIENICI

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monolocale, deve essere provvista di almeno un servizio igienico completo di w.c., lavabo, bidèt, vasca da bagno o doccia.

In ogni unità edilizia di abitazione di nuova costruzione che abbia più di un servizio igienico, almeno uno deve essere aerato dall'esterno ed avere un rapporto di aerazione/illuminazione almeno di 1/8 della superficie del pavimento.

I servizi aggiuntivi, privi della regolamentare aerazione naturale, devono essere dotati di impianto di aerazione meccanica (anche solo per estrazione), che assicuri un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in espulsione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno un ulteriore ricambio dopo ogni utilizzazione dell'ambiente.

I servizi igienici devono avere accesso da corridoi o disimpegni e non comunicare direttamente con locali di categoria A, eccezion fatta per secondi servizi igienici, per i quali è ammesso il diretto accesso dalla camera da letto.

I servizi igienici devono avere pavimenti e pareti, fino ad un'altezza da terra di m 1,60 (m 2,00 in corrispondenza della doccia) rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, oltre a quanto già previsto negli articoli precedenti.

ART. 49 CORRIDOI, DISIMPEGNI

Nei corridoi e nei disimpegni di lunghezza superiore a m 10, o di superficie maggiore di mq 12, deve essere assicurata una aerazione naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/15 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 0,5 volumi/ora.

ART. 50 LAVANDERIE E/O STIRERIE

Gli spazi di servizio destinati a lavanderia e/o stireria, devono essere dotati di aerazione naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5mq e comunque non superiore o uguale ad 1/8 e non inferiore ad 1/10 della superficie in pianta, ovvero di adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 15 volumi/ora.

Art. 51 SOPPALCHI

Nei locali abitabili , i soppalchi sono ammessi quando l'altezza minima dei locali abitativi sottostanti, non sia inferiore a m 2,70 per i locali di categoria A e m 2,40 per i locali di categoria B e il vano sovrastante il soppalco non abbia destinazione d'uso abitativa.

Art. 52 LOCALI A PIANO TERRA, SEMINTERRATI ED INTERRATI

Tutti i locali destinati ad abitazione e situati al piano terreno, devono essere sopraelevati rispetto al piano di campagna e/o stradale di almeno m 0,50. Sono fatte salve le soluzioni tecnico – costruttive in materia di impermeabilizzazione e/o ventilazione a vespaio e le norme urbanistico – edilizie per le zone soggette ad ingressione marina. Si definisce locale interrato un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali poste sotto il livello del piano di campagna. Per locale seminterrato si intende un ambiente che abbia una parete controterra e le altre tre pareti emergenti almeno per 1/3 della superficie delle stesse al di sopra del piano finito. I locali situati ai piani seminterrati o interrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma soltanto a vani di servizio ad eccezione dei locali che presentano una parete contro terra e le altre tre pareti sopra il livello di campagna, che possono essere adibiti anche ad abitazione. Sia i locali interrati sia quelli seminterrati devono avere aperture tali da assicurare una aerazione naturale direttamente dall'esterno.

Art. 53 SCALE

Le scale a servizio di più unità immobiliari, che collegano più di due piani (terreno compreso) devono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, tramite finestre apribili situate a ciascun piano ed aventi superficie netta non inferiore a mq 1,00.

Qualora non sia tecnicamente possibile la soluzione di cui al comma 1, è consentita

l'illuminazione dall'alto con lucernari apribili, a comando facilmente accessibile, di superficie pari ad almeno mq 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

I vetri e le pareti devono essere tali da non costituire pericolo per le persone.

Qualora i vetri siano installati ad un'altezza inferiore a m 1,00 dal pavimento, devono essere infrangibili o protetti da una ringhiera di altezza minima di m 1,00.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre destinate alla illuminazione e ventilazione di locali contigui; è ammesso l'utilizzo di superfici in vetrocemento o con vetri opachi a telaio fisso, allo scopo esclusivo di illuminare gli ingressi.

L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare, ad ogni pianerottolo, almeno 50 lux.

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

Per le caratteristiche delle rampe, si rimanda alla normativa vigente precisando che la misura della rampa per le scale collettive deve essere non inferiore a m 1,20 e per le scale interne alla stessa unità immobiliare non inferiore a m 0,80 anche se del tipo a chiocciola.

Art. 54 CANCELLI E PORTONI MOTORIZZATI

Negli edifici nei quali vengono installati cancelli, porte o portoni motorizzati, devono essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni, di cui alle norme UNI ed alla normativa vigente.

Art. 55 AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Nelle autorimesse con uno o più posti auto o box, deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di aerazione (R_a , ottenuto dal rapporto tra la superficie dell'apertura e la superficie totale dell'autorimessa) non inferiore ad $1/30$; andrà inoltre garantita una aerazione permanente non inferiore a $1/100$ di quella in pianta. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi. In alternativa possono essere utilizzati idonei impianti di aerazione meccanica per l'eliminazione dei gas combustibili. Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi; in particolare, la comunicazione con locali a diversa destinazione è consentita solo con porte metalliche piene resistenti al fuoco ed a chiusura automatica.

È vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A; è ammessa la comunicazione delle autorimesse e dei locali di installazione di impianti termici alimentati a gas metano con portata termica non superiore a 35 KW, a condizione che le strutture e la porta di separazione siano almeno REI 120 di resistenza al fuoco.

Il posteggio di autoveicoli alimentati a GPL è consentito solo nei piani fuori terra, che devono essere non comunicanti con i piani interrati o seminterrati e sprovvisti di fognoli collegati alla fognatura. Nelle autorimesse è vietata l'installazione o l'utilizzo di apparecchi alimentati con sostanze infiammabili. Per le autorimesse si applicano le norme previste dal D.M.Int.01/02/1986 e successive modifiche e/o integrazioni.

Art. 56 CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI RIVESTIMENTO DEI LOCALI DI ABITAZIONE

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana, costruiti con materiale non polveroso e facilmente lavabile. Le pareti non possono essere rivestite di materiale impermeabile per più di $2/3$ della superficie totale di ogni parete.

Art. 57 IMPIANTI A GAS ED ELETTRICI

Gli impianti e gli apparecchi a gas devono essere installati conformemente alla normativa vigente. Ogni unità edilizia ad uso abitativo deve essere dotata di un impianto elettrico, realizzato secondo le norme CEI.

Art. 58 INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTI

Le nuove costruzioni residenziali in aree servite da gasdotto, in caso di utilizzo di combustibile gassoso, devono essere allacciate alla rete. Nelle nuove costruzioni residenziali non servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio, apposite nicchie per le bombole a gas o gasolio. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile e protetta, nell'attraversamento dei muri, da una guaina metallica, nel rispetto delle norme vigenti. L'impianto deve essere realizzato conformemente alle norme UNI vigenti e secondo le prescrizioni dei Vigili del Fuoco, quando previste.

Art. 59 APPARECCHI A COMBUSTIONE: TARGHE E ISTRUZIONI

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile nella quale siano indicati in caratteri indelebili ed in lingua italiana le caratteristiche richieste dalla normativa vigente. Il proprietario, o chi per esso, è tenuto a condurre gli impianti termici e a disporre tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria tali da garantire sempre il buon funzionamento. Il proprietario, o chi per esso, è tenuto ad operare gli interventi di manutenzione straordinaria, anche su richiesta della competente autorità.

Art. 60 CAMINI, CANALI DA FUMO E BOCCA DEL CAMINO

Si definiscono camini le porzioni ascendenti dei canali da fumo atte a determinare un tiraggio naturale nei focolari ed a scaricare i prodotti della combustione nell'atmosfera.

Si definiscono canali da fumo l'insieme delle canalizzazioni attraversate dai fumi prodotti dalla combustione.

Si definisce bocca del camino la sezione terminale retta del camino.

Camini, canali da fumo e bocca del camino devono rispondere ai requisiti tecnici e costruttivi previsti dalle normative vigenti, in particolare dalla parte II dell'Allegato IX alla parte quinta del D.Lgs. 152/2006 e dalle norme UNI-CIG 7131/72 e 7129/2001 ed altre UNI-CIG specifiche del settore.

Sul tetto la quota di sbocco deve essere al di fuori della zona di reflusso nel rispetto delle normative vigenti e localizzato in modo tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale relative al fabbricato servito o poste nelle vicinanze.

I camini degli impianti che utilizzano combustibili solidi, devono essere dotati di idonea presa di misura per campionamento fumi, consistente in un manicotto di diametro 3 chiudibile con apposito coperchio avvitabile. Detto manicotto deve essere posto in un tronco rettilineo e verticale di lunghezza pari rispettivamente ad almeno 8 diametri per il tratto a monte e a 3 diametri per il tratto a valle del manicotto stesso.

Per apparecchi di potenza superiore a 35 KW e per apparecchi con potenza inferiore a 35 KW alimentati con combustibili solidi o liquidi, le bocche di camini e canne fumarie devono risultare più alte di almeno cm 100 rispetto a qualsiasi ostacolo distante meno di 10 metri.

Per apparecchi alimentati con combustibile gassoso, i comignoli devono essere posizionati nel rispetto della norma UNI-CIG 7129/2001 e s.m.i.;

Nei seguenti casi:

- impedimenti oggettivi o provate motivazioni tecniche che non consentono il rispettare dei criteri di altezza dei camini in rapporto ai fabbricati circostanti (così come sopra indicato);

- comignoli che, per particolari tipologie di emissioni gassose, pur rispettando i parametri di ubicazione, non consentono adeguata diluizione delle emissioni in atmosfera.

Gli impianti causa delle emissioni devono essere dotati di filtri adatti per tipologia e potenzialità alle emissioni da depurare.

È vietato utilizzare la stessa canna fumaria per apparecchi di tipo diverso così come vengono classificati dalle norme UNI-CIG 7129.

È vietato utilizzare la stessa canna fumaria per apparecchi alimentati con combustibili diversi.

È vietato utilizzare per lo scarico delle esalazioni provenienti dalle cappe delle cucine, canne fumarie o camini, ai quali siano collegati apparecchi termici.

Nel caso di installazione di nuovi impianti e comunque come previsto dal D.P.R. 412/93 e s.m.i., lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire a tetto.

Sono fatte salve le seguenti eccezioni:

- mera sostituzione di generatore di calore individuale;

- singole ristrutturazioni di impianti termici individuali già esistenti, siti in stabili plurifamiliari, qualora nella versione iniziale non dispongano già di camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco sopra il tetto dell'edificio, funzionali o idonei o comunque adeguabili all'applicazione di apparecchi con combustione asservita da ventilatore;

- nuove installazioni di impianti termici individuali in edificio assoggettato dalla legislazione nazionale o regionale vigente a categorie d'intervento di tipo conservativo, precedentemente mai dotato di alcun

tipo di impianto termico, a condizione che non esista camino, canna fumaria o sistema di evacuazione fumi funzionale ed idoneo, o comunque adeguabile allo scopo.

Nelle suddette eccezioni dovranno essere adottati generatori di calore che, per i valori di emissione nei prodotti della combustione, appartengano alla classe meno inquinante prevista dalla norma tecnica UNI EN 297 e s.m.i.

Gli sbocchi a parete degli impianti termici devono rispettare i parametri dettati dalle Norme UNI-CIG 7129 vigenti.

In ogni caso, per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali poste nelle vicinanze.

I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari o barbecue, installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

Il tecnico professionista, iscritto all'albo professionale ed in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti leggi, deve rilasciare al proprietario dell'impianto:

-documentazione attestante le caratteristiche della combustione degli impianti installati e/o mantenuti secondo quanto richiesto dalle specifiche normative relative ai vari tipi di impianti;

-dichiarazione attestante che l'ubicazione dell'impianto e del punto di scarico dei prodotti della combustione sul tetto o a parete, è stato realizzato nel rispetto delle normative vigenti in materia nonché del presente Regolamento;

-dichiarazione indicante le caratteristiche dei filtri eventualmente in uso nell'impianto, la durata presunta degli stessi, nonché l'annotazione dei ricambi avvenuti.

Fatto salvo quanto sopra disciplinato, i condotti di qualsiasi tipologia per l'espulsione delle emissioni atmosferiche devono essere di altezza adeguata per favorire la migliore dispersione; le bocche di uscita devono essere poste ad altezza non inferiore ad 1 metro rispetto al filo di gronda e comunque non inferiore a quella del filo superiore della finestra più alta dei locali abitati posti a distanza inferiore a 5 metri.

Capitolo 3. Edilizia speciale

Art. 61 ALBERGHI E SIMILI

Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e pensioni e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D.24/5/1925 n.1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi), modificato con D.P.R. 30/12/1970 n.1437, dal D.Lgs.29/3/95, n.97, convertito in Legge con modificazioni, con L.30/5/95 n.203.

Art. 62 STRUTTURE RICETTIVE EXTRA ALBERGHIERE

Per strutture ricettive extra alberghiere si intendono:

- a) le case per ferie,
- b) gli ostelli per la gioventù,
- c) gli esercizi di affittacamere,
- d) le case e gli appartamenti per vacanze,
- e) le residenze di campagna,
- f) gli alloggi agrituristici,
- g) i bed & breakfast.

I requisiti tecnici ed igienico sanitari, per tutte le strutture di cui ai punti a), b), c), d), e), f), g), sono stabiliti dalla Legge Regionale n.75 del 28/4/1995 e successive modifiche ed integrazioni (L.R. n.12 del 4/3/1998, L. n.96 del 20/02/2006).

I requisiti previsti per le strutture di cui al punto h), sono contenuti nella Legge Regionale n.78 del 28/04/2000.

Eccezion fatta per le strutture assimilabili alle civili abitazioni, tutte le altre dovranno possedere i requisiti dell'accessibilità previsti dal D.M. n.236 del 14/06/1989.

Art. 63 COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalla Legge Regionale n.16 del 23/10/2003.

Art. 64 ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private approvate dall'Autorità Sanitaria Locale.

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di servizi igienici qualora gli alloggi stessi ne siano sprovvisti, e di erogatori di acqua potabile ad uso pubblico e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica e idrante antincendio.

Art. 65 DORMITORI PUBBLICI

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni, qualora non siano strutturalmente costituiti da singole stanze, devono essere separati per i due sessi ed avere:

- a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
- b) dimensioni tali da assicurare almeno mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;
- c) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
- d) un locale per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
- d) acqua corrente e potabile;
- e) allaccio alla fogna comunale.

Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne ed idonea superficie aeroilluminante.

Art. 66 SCUOLE

L'apertura di strutture scolastiche quali scuole elementari, medie inferiori e superiori, professionali, addestrative, linguistiche, universitarie, sede di master, corsi di formazione e simili, private o comunque esterne agli istituti di istruzione pubblica, è subordinata a certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature rilasciata dal Servizio Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica della Azienda USL. La vigilanza sanitaria sulle strutture scolastiche e parascolastiche, di ogni ordine e grado, pubbliche e private, con particolare riferimento alla conservazione di idonee caratteristiche igienico-strutturali ed alla tutela della salute della collettività, è esercitata dalla Azienda USL a mezzo dei propri Servizi. La realizzazione delle strutture succitate deve rispettare la vigente legislazione in materia scolastica, le norme tecniche e di sicurezza, di prevenzione incendi, di prevenzione, igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, di sicurezza impiantistica e di tutela dall'inquinamento dagli scarichi idrici.

Le strutture scolastiche devono essere progettate e realizzate in modo da consentirne l'agevole utilizzo anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 503/96. A tale scopo deve essere garantito il superamento delle barriere architettoniche orizzontali e verticali assicurando la completa fruibilità di ogni piano.

L'utilizzo di ambienti quali auditorium, palestre, per usi non connessi allo svolgimento delle funzioni scolastiche, è subordinato al rispetto delle disposizioni autorizzative e di sicurezza previste dalle norme

vigenti in materia di sicurezza dei locali di pubblico spettacolo (Circolare del Ministero dell'Interno 15.02.1951 n.16, D.M. 18.03.1996).

Le strutture murarie ed impiantistiche nonché le attrezzature, devono essere realizzate o avere caratteristiche tali da minimizzare i rischi per gli utilizzatori.

Per quanto concerne le emissioni in atmosfera provenienti da attività di laboratorio, fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.Lgs.152/2006 per i casi applicabili, devono essere adottati tutti gli accorgimenti al fine di garantire il loro rapido e completo allontanamento ed evitare situazioni di molestia olfattiva e/o nocimento alle persone nonché condizioni che possono alterare le normali caratteristiche di salubrità dell'aria.

Temperatura ed umidità negli ambienti adibiti ad attività didattica, negli uffici e nei servizi, dovrà essere di 18-20°C, e, in condizioni di funzionamento dell'impianto di climatizzazione, una umidità relativa compresa tra i 45-55%.

Tutti gli ambienti, compresi i laboratori, salvo diverse disposizioni legislative vigenti per particolari destinazioni d'uso, devono essere dotati di regolamentare aeroilluminazione naturale che si ritiene garantita con finestre apribili di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.

Tutte le superfici finestrate devono essere dotate di dispositivi per l'oscuramento e per l'attenuazione di eventuali fenomeni di abbagliamento.

L'eventuale attività di preparazione e somministrazione alimenti che venga svolta all'interno delle strutture, è subordinata a specifica autorizzazione sanitaria ai sensi del D.P.R. 327/80.

L'esercizio della mensa è subordinato all'individuazione di locali idonei, a ciò destinati e convenientemente attrezzati.

Per garantire un'adeguata igiene dei locali scolastici, è necessario individuare personale che garantisca una pulizia ordinaria giornaliera degli ambienti, una pulizia periodica settimanale dei materiali didattici utilizzati dagli alunni e una pulizia straordinaria mensile della palestra, auditorium e locali con ampie finestrate.

In ogni plesso scolastico deve essere disponibile un locale ad uso infermeria di superficie non inferiore a mq 12, regolarmente aeroilluminato, dotato di lavabo, idoneamente disimpegnato verso altro spazio, utilizzabile anche come "attesa", con servizio igienico regolarmente disimpegnato ad uso esclusivo dell'infermeria. Tale locale può essere ad uso comune per tutte le sezioni del plesso scolastico e per gli impianti sportivi di eventuale competenza.

Tutte le scuole pubbliche, private e professionali, devono avere un locale aerato provvisto di pilozza e di un armadietto per lavare e riporre il materiale di pulizia ed un altro locale per riporre il materiale in disuso.

Per le caratteristiche strutturali ed ambientali delle scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado, si rimanda alla specifica vigente legislazione D.M. 18/12/1975.

E' auspicabile che nelle ristrutturazioni e nelle nuove costruzioni scolastiche vengano utilizzati i materiali di bioedilizia e sistemi di riscaldamento ed illuminazione che utilizzino fonti energetiche alternative.

Art. 67 ASILI NIDO PUBBLICI E PRIVATI

L'asilo nido, è un servizio educativo e sociale per la prima infanzia che favorisce, in collaborazione con la famiglia, l'armonico

sviluppo psico-fisico e sociale dei bambini di età dai tre mesi a tre anni. Ogni asilo nido sarà dotato di un Regolamento che dovrà essere trasmesso ai Servizio Socio Assistenziali competenti per territorio.

In tutti gli asili nido deve essere previsto un servizio di refezione che dovrà essere autorizzato ai sensi del D.P.R. 327/80.

Per gli asili nido privati valgono i medesimi requisiti strutturali individuati per gli asili comunali dalla L.R. 28/04/2000 n. 76.

La progettazione degli asili nido deve prevedere reparti distinti per lattanti e per divezzi, utilizzabili in funzione delle presumibili variazioni di frequenza tra i due gruppi.

I pavimenti dei locali e le pareti fino a due metri di altezza, devono essere levigati, impermeabili, suscettibili di pulizia e disinfezione, prevedendo per le strutture di nuova realizzazione, gli angoli interni, tra pavimento e le pareti, arrotondati.

I mobili e le suppellettili dovranno essere di materiale lavabile e disinfettabile, con superficie priva di asperità e trattati con vernici non tossiche; in nessun caso dovrà essere possibile lo sfaldamento della superficie con possibilità di ingestione delle piccole parti.

Tutte le superfici vetrate o riflettenti, dovranno essere del tipo antiurto e/o antisfondamento, con requisiti conformi alle vigenti norme UNI.

I giocattoli dovranno sempre presentare il marchio CE.

Le porte divisorie dovranno essere di norma in legno e comunque prive di margini taglienti o di spigoli vivi.

Le prese di corrente dovranno essere tutte protette dal rischio di introduzione di oggetti sottili.

L'asilo nido dovrà essere accessibile ai portatori di handicap ovvero visitabile da parte dei familiari dei bambini con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale per accedere allo spazio esterno.

Art. 68 ALTRE STRUTTURE SCOLASTICHE

Si intendono strutture in cui viene svolta attività didattica formativa:

scuole di lingue, scuole di computer, scuole di sartoria, scuole di dattilografia, scuole di estetica.

Sono comprese le attività culturali e formative che non attribuiscono titoli di studio.

L'esercizio di dette attività è subordinato all'acquisizione di certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, rilasciata dal responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e contenente indicazione della ricettività massima degli alunni in funzione della struttura.

Art. 69 NURSERIES

Per nurseries, si intendono strutture permanenti nei cui locali per periodi di tempo variabili e in orari diurni diversificati in base alla fascia di età, personale qualificato accudisce bambini affidati saltuariamente alla struttura dai genitori in loro assenza.

L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti a preventiva comunicazione al Sindaco.

Per quanto riguarda i requisiti igienici e di esercizio di tali servizi, si fa riferimento a quanto previsto dal presente regolamento per le scuole e gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti e della durata della loro permanenza.

Art. 70 ABITAZIONI COLLETTIVE

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 ed una cubatura non inferiore a mc 16 per ogni posto letto con un minimo di mq 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie di mq 0,80÷1,20 per convivente;
- c) cucina conforme all'art. 132.d del presente regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un W.C. ed una doccia per ogni 10 persone, un lavabo per ogni 5. I servizi igienici, dotati di ampio antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata (vedi art.45, punto A);
- e) acqua corrente e potabile;
- f) allaccio alla pubblica fognatura.

Tutti gli ambienti devono avere:

- pavimenti di materiale compatto, unito e facilmente lavabile;

– pareti rivestite, ove necessario, di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2.

Art. 71 ISTITUTI DI PENA

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalle vigenti leggi in materia.

Art. 72 PALESTRE

Le palestre, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M. 18/12/1975, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) deve essere garantita la totale accessibilità ai diversi abili;
 - b) non possono essere ubicati in locali interrati o seminterrati, fatta eccezione per i servizi e vani tecnici;
 - c) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40; per le palestre che utilizzano unicamente macchine ed attrezzature fisse l'altezza minima è di m 2,70;
 - d) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti debbono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
 - e) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno **mq 3** per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a mq 100 **salvo il caso di locali utilizzati soltanto per macchine e attrezzature fisse**;
 - f) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a mq 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;
 - g) le pareti dei locali adibiti ad attività motoria devono essere prive di sporgenze per un'altezza non inferiore a m 2,50 dal pavimento; in caso di sporgenze non eliminabili le stesse devono essere ben evidenziate e protette contro gli urti;
 - h) le vetrate, gli specchi, le parti a vista degli impianti tecnici, gli elementi mobili, i controsoffitti e quant'altro presente devono essere in grado di resistere agli urti di persone ed oggetti; in particolare le vetrate, in caso di rottura, non devono produrre frammenti pericolosi. La sicurezza dell'utente deve essere garantita al massimo;
 - i) tutti i locali destinati alle attività principali, gli spogliatoi e le unità igieniche devono essere forniti di un'adeguata ventilazione naturale (Ra non inferiore ad 1/8 per le aree destinate all'attività motoria, Ra non inferiore ad 1/16 per spogliatoi e docce ed unità igieniche), od artificiale (10 ricambi orari) per le sole unità igieniche;
- Inoltre, le palestre devono avere la seguente dotazione minima di servizi:
- o spogliatoi per gli utenti, distinti per sesso; almeno 6mq + 1mq ogni persona in più oltre le prime cinque; uno spogliatoio per dipendenti, munito di armadietti individuali con chiusura a chiave, con doccia;
 - o unità igieniche, distinte per sesso (almeno un W.C. ogni 40 utenti, calcolati sulla superficie **dei locali utilizzati per attività ginnica, motoria e attrezzistica**);
 - o un WC per i diversamente abili; lavabi con acqua calda e fredda, erogatori di sapone, asciugamani elettrici o a perdere;
 - o docce distinte per sesso (almeno una ogni 8 utenti); la zona docce deve comunicare con il relativo spogliatoio e questo deve essere provvisto di uno spazio per termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia;
 - o un ambulatorio o altro locale idoneo, attrezzato con armadietto di pronto soccorso, contenente presidi medico-chirurgici di primo intervento; tale locale deve essere **posto vicino all'ingresso/uscita principale e facilmente accessibile**;

o un locale per il deposito delle attrezzature sportive.

La presenza del nucleo servizi per il personale, composto da spogliatoio e servizio igienico, è obbligatoria quando l'impianto prevede una capienza superiore a numero 100 utenti e risponde alla normativa vigente di igiene del lavoro ed al DM 18/3/1996.

Ogni impianto deve **prevedere la presenza** di Istruttori provvisti di diploma di laurea in Scienze Motorie o del diploma conseguito presso l'ISEF, o di titolo equivalente ai sensi della normativa comunitaria, o, limitatamente alla pratica delle singole discipline, Tecnici abilitati dalle Federazioni Sportive Nazionali che abbiano frequentato Corsi con superamento di prova finale di qualificazione, promossi dal CONI o dagli Enti di promozione sportiva .

Ogni impianto deve avere un Direttore Tecnico, scelto fra quelli di cui al precedente comma, con funzioni di Responsabile, Organizzatore e Supervisore delle attività motorie nonché della manutenzione ed efficienza delle attrezzature ginnico-sportive in uso, munito della certificazione B.L.S. al fine di garantire prestazioni di primo soccorso **e l'informazione sull'uso ed abuso di sostanze doping.**

Lo stesso Direttore Tecnico garantisce la tenuta di una scheda riservata sullo stato fisico e di salute di ciascun utente;

è responsabile delle attrezzature di primo soccorso;

Presiede alla personalizzazione delle attività motorie praticate dall'utente;

Entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento le palestre, già precedentemente autorizzate, dovranno dotarsi del Direttore Tecnico aventi i requisiti di cui al presente articolo.

Le palestre possono dotarsi di saune, bagni turchi e attività di terapia fisica e riabilitativa secondo la normativa vigente.

Art. 73 OSPEDALI E CASE DI CURA. CENTRI RESIDENZIALI DI CURE PALLIATIVE

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero gestito da soggetti pubblici sono stabiliti dal D.C.G. 20/7/1939, D.P.R.14/1/1997 **e dalla L.R. Abruzzo n.32 del 31.07.07.**

Per le case di cura private valgono le norme di cui al D.M.5/8/1977.

Per i centri residenziali di cure palliative (hospice) si applicano le norme previste dal D.M. 28 settembre 1999, dal D.P.C.M. 20 gennaio 2000.

Art. 74 STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

I requisiti delle strutture residenziali e semiresidenziali per portatori di handicap e per anziani, ivi comprese le residenze sanitarie assistenziali (RSA), sono stabiliti dal D.P.R. 14/01/1997 **e dalla L.R. Abruzzo n.32 del 31.07.07**, come pure quelle destinate alla riabilitazione ed al reinserimento sociale dei tossicodipendenti, gestite dagli Enti ausiliari tenuti all'iscrizione all'albo di cui all'art. 116 del DPR 309/90.

Art. 75 FARMACIE

I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia, in analogia ai locali di lavoro, con particolare riferimento all'applicazione dell'art. 86 del presente Regolamento.

I banchi di preparazione devono essere dotati di cappa per l'aspirazione di vapori **idonee e che abbiano caratteristiche previste dalle normative vigenti.**

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

Sempre ai fini di una corretta conservazione dei medicinali, la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 76 DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI - LABORATORI DI PRODUZIONE COSMETICI

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

I depositi in oggetto debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche, per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale.

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del D.P.R.11/3/1956 n.303 e successive modifiche ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

La direzione di tali depositi deve essere assunta, secondo quanto previsto dal T.U.LL.SS. art.188/bis, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale ne assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari.

L'attività di produzione cosmetici è regolata dalla Legge n.713 dell' 11.10.1985 e successive modifiche ed integrazioni .

Art. 77 ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA ED AFFINI

Le attività di acconciatore di cui alle Leggi 14/02/1963 n. 161 e 17/08/2005 e s.m.i., e l'attività di estetista di cui alla Legge 04/01/90 n. 1 e s.m.i., sono normate da Leggi specifiche dello Stato e dal relativo Regolamento Comunale.

a) Per le suddette attività e per i centri di abbronzatura, tatuaggi e piercing, attività tricologiche, ricostruzione unghie ed affini, essendo tutte soggette a vigilanza sanitaria, il competente Ufficio comunale può richiedere al titolare dell'attività medesima la presentazione di certificazione attestante i requisiti igienico-sanitari dei locali rilasciata dal competente Servizio della ASL contestualmente alla documentazione presentata per la comunicazione di inizio attività;

b) Il Titolare, indipendentemente da quanto previsto dal punto a), può richiedere la certificazione igienico-sanitaria dei locali della propria attività al Servizio di Igiene e sanità Pubblica della ASL;

c) Il competente Ufficio comunale, ricevuta comunicazione di inizio delle attività suddette, ne trasmette copia al Servizio di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica per l'attivazione del piano di vigilanza;

d) Le attività di cui al presente articolo e/o attività comunque devolute al benessere della persona, possono essere aggiuntive ad attività prevalenti per le quali sono previsti iter autorizzativi (piscine, palestre, ecc.), a condizione che ne sia data comunicazione allo sportello unico per le attività produttive, abbiano requisiti igienico-sanitari già previsti per le singole attività e siano dotate delle specifiche figure professionali previste per le attività medesime.

Art. 78 STABILIMENTI BALNEARI

Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, in conformità all'art.194 del T.U.LL.SS., R.D.27/7/1934 n.1265 , oltre alla licenza di esercizio, anch'essa rilasciata dal Sindaco

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio, **di cui almeno una utilizzabile da diversamente abili**, dotate di griglia di aerazione e manutenzione in buone condizioni di pulizia.

Ogni struttura deve disporre di almeno un servizio igienico **dotato di water e lavabo** separato per sesso ed una doccia e *comunque commisurati al numero degli utenti*.

Gli stabilimenti devono disporre di una cassetta di **pronto soccorso, come da D.M. n.388/04 e secondo la vigente ordinanza emessa dalla Capitaneria di Porto**.

Gli scarichi idrici devono essere collegati alla pubblica fognatura.

Per le piscine annesse agli stabilimenti, si rimanda all'art.80 del presente regolamento.

Art. 79 PORTI TURISTICI (L.R. 82/92)

I porti turistici devono essere approvvigionati di acqua potabile e tutti i servizi devono essere allacciati alla fognatura comunale.

Per ogni 100 imbarcazioni, devono esser dotati di:

- n.2 docce e n.2 w.c., per ogni sesso per un totale di n.4 docce e n.4 w.c.;
- n.8 lavandini;
- n.2 lavelli per stoviglie;
- n.2 vasche per bucato;
- n.1 armadietto di pronto soccorso, contenente materiale di primo intervento, collocato in un locale idoneo;
- contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburanti e vernici, per liquami di sentina;
- piazzola di materiale lavabile ed impermeabile, dimensionata alla stazza delle imbarcazioni, dotata di caditoia e pozzetto di raccolta, per i lavaggi con acqua dolce. Le acque di risulta dovranno essere smaltite in conformità alla normativa vigente.

Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato un sistema di raccolta dei materiali galleggianti.

Capitolo 4. Piscine, locali di pubblico spettacolo ed impianti Sportivi

Art. 80 PISCINE

Si applicano le norme previste da:

Circolare Ministeriale 16/51;

“Atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio “ – Ministero della Sanità – Suppl. Ord. G.U. n. 39 del 17 febbraio 1992;

“Aspetti igienico – sanitari delle piscine “, Conferenza Stato – Regioni del 16/1/2003 G.U. n. 51 del 3 marzo 2003;

Eventuali loro successive modifiche ed integrazioni;

Laddove non riportate vengono applicate le norme previste per l'impiantistica sportiva di cui all'art. 80 seguente.

In ogni piscina di uso pubblico deve essere presente un istruttore o pari figura preposta in sua assenza munito della certificazione B.L.S. al fine di garantire una presenza costante a prestare intervento di primo soccorso.

Art. 81 IMPIANTI SPORTIVI

Si applicano le norme del D.M. 25/08/89 per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: 1 servizio igienico per le donne, 1 per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M.Int.25/08/1989 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali tennis, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Riferimento normativo:
-D.M. 18/3/1996.

Art. 82 LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Si fa riferimento a quanto previsto dalla Circolare del Min.Int.n.16/51 e successive modifiche ed integrazioni, nonché alla normativa sulle barriere architettoniche, al D.M.19/8/1996, al D.M. 18/3/1996 per gli impianti sportivi, al D.M. 20/5/1992 n. 559 per mostre ed esposizioni in edifici storici ed artistici, alla deliberazione del C.O.N.I. n. 851 del 15.07.99 per l'impiantistica sportiva, al D.P.R. 28/05/2001 n.311 e seguenti.

Capitolo 5. Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro

Art. 83 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, commerciale, agricola, di prestazione di servizio e di deposito, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente, rientranti nella sfera di applicazione del DLgs. 81/08.

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

Art. 84 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di lavoro del presente regolamento, sono così classificati:

Categoria C1: locali destinati all'attività propria dell'azienda, nella sua articolazione di lavorazione, attività amministrativa, magazzinaggio, commercio, prestazione di servizi, spettacoli o pubbliche riunioni di persone.

Categoria C2: locali accessori all'attività propria, comuni alle varie tipologie, che necessitano di caratteristiche specifiche, pur non comportando la presenza costante o prolungata di persone: servizi igienici, docce, spogliatoi, mense, ambulatori aziendali, locali di riposo, locali tecnici, autorimesse, corridoi.

Categoria C3: altri locali, non adibiti a postazione di lavoro, quali disimpegni, ripostigli, archivi, depositi in cui non sia previsto il frequente accesso di personale.

Art. 85 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO

Le caratteristiche dei luoghi di lavoro indicate all'art. 7 del D.P.R. 303/56 e successive modifiche ed integrazioni, devono essere applicate anche per tutti locali di lavoro nei quali non è presente personale subordinato o ad esso equiparato.

Chiunque intenda avviare o rilevare un'attività industriale, artigianale, una fabbrica, un laboratorio, un'attività di prestazione di servizi, anche se non soggette alle norme commerciali, con l'esclusione di quelle per cui è specificatamente richiesta dalla normativa vigente un'autorizzazione sanitaria, dovrà darne preventiva comunicazione al Sindaco, che si avvarrà come organo tecnico dei Servizi di cui all'art. 8, dichiarando sotto la propria responsabilità il possesso di tutti i requisiti, ovvero di tutte le autorizzazioni e nulla osta previsti dalla vigente normativa. Per le lavorazioni insalubri la dichiarazione di cui sopra vale come notifica ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS.

L'accesso ai luoghi di lavoro, deve essere separato ed indipendente dall'accesso alla civile abitazione; è vietata inoltre qualsiasi comunicazione con locali di abitazione privata.

Le funzioni di vigilanza e ispezione sulle attività suddette, sono demandate ai competenti Servizi di cui all'art. 8.

Art. 86 ALTEZZA DEI LOCALI

Per i locali di categoria C1, l'altezza è quella stabilita dall'art. 6 D.P.R. 303/56 e successive modifiche ed integrazioni, (m 3).

Per le attività con un massimo di 5 addetti è ammessa un'altezza minima di m 2,70, purché non ci si trovi nelle seguenti condizioni:

- attività di cui all'art. 33 del D.P.R. 303/56;
- altre attività che possano comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti.

Per i locali di categoria C2 l'altezza media è definita negli articoli specifici.

Per i locali di categoria C3 l'altezza media è di almeno m 2,40.

Fermi restando i limiti così definiti, nel calcolo dell'altezza media non vanno computati gli spazi di altezza minima inferiore a m 1,80; tali spazi devono essere opportunamente evidenziati e delimitati negli elaborati di progetto.

Art. 87 SUPERFICIE DEI LOCALI

La superficie minima dei locali di categoria C1 non deve essere inferiore a 14 metri quadrati; in ogni caso, la superficie dei locali di lavoro deve essere tale da consentire una organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie di uscita rispondenti a criteri di funzionalità per la tutela e l'igiene degli addetti, dei materiali e di chiunque acceda legittimamente ai locali stessi.

Per gli uffici il minimo di superficie è di mq 9.

Per i locali di categoria C2 la superficie minima è definita agli articoli specifici.

Art. 88 LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

Si definisce locale interrato un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali sotto il livello del piano di campagna. Per locale seminterrato si intende un ambiente che abbia una parete contro terra e le altre tre pareti emergenti almeno per un terzo della superficie delle stesse al di sopra del piano finito. I locali situati ai piani seminterrati o interrati, non possono essere adibiti ad uso lavorativo ma soltanto a vani di servizio, ad eccezione dei locali che presentano una parete contro terra e le altre tre pareti sopra il piano di campagna, che possono essere adibiti anche ad uso lavorativo. Sia i locali interrati sia quelli seminterrati, devono avere aperture tali da assicurare una aerazione naturale direttamente dall'esterno.

Quando ricorrano particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra, con esplicito parere favorevole dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica e degli uffici comunali competenti.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione ed i locali dovranno soddisfare i seguenti parametri:

- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al disotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento a superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature, o comunque in contrasto con norme di sicurezza e/o prevenzione incendi.

Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materie di barriere architettoniche ex D.P.R. 503/96, D.M. 236/89 e Legge 13/89 e seguenti modifiche ed integrazioni.

Art. 89 USCITE

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente ed in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.P.R. 547/55, D.Lgs 626/94, D.M. 10.03.98) e comunque alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche (Circolare Min. Int. n.16/51; D.M. 19/8/1996, D.M. 18/3/1996 e D.P.R. 25/8/1989).

Art. 90 SOPPALCHI

Ai fini del rispetto dei requisiti prestazionali igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti e devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro; il vano ricavato nella parte sovrastante può essere di altezza inferiore ai minimi regolamentari e comunque non inferiore ai 2 m, solo se utilizzato come vano tecnico o di deposito senza sosta di personale.

Art. 91 SCALE E PARAPETTI

Si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.P.R 547/55 e successive modifiche ed integrazioni), di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi e di superamento delle barriere architettoniche.

In ogni caso lo spazio utile della scala non può avere larghezza inferiore a 110 cm; le scale aggettanti sul vuoto devono essere munite di parapetto alto almeno 1 metro;le altre dovranno essere dotate di corrimano con profilo tondeggiante almeno su di un lato.

Sono inoltre vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per il passaggio a condizione che non costituiscano via d'esodo esclusiva.

Art. 92 DOTAZIONE DI SERVIZI

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini.

Le docce, quando già non espressamente previste da norme specifiche, dovranno essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polverosità; gli spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici. I servizi igienici devono esser distinti per sesso o con utilizzazione separata nei casi previsti dall'art. 39 D.P.R. 303/56 e successive modificazioni ed integrazioni, in numero non inferiore a 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone occupate e contemporaneamente presenti fino a 50 dipendenti; oltre i primi 50 dipendenti, 1 wc ogni 30 lavoratori o frazione.

I servizi igienici devono avere superficie minima di mq 1,2 con lato inferiore di almeno m 0,90 e altezza minima di m 2,40.

Le attività per le quali è prevista l' apertura al pubblico, devono essere dotate di almeno un bagno di facile visitabilità, avente dimensioni lineari planimetriche non inferiori a m.1,80 per m. 1,50. In caso di locali con superficie uguale o maggiore di mq 250, almeno un bagno deve garantire i requisiti di accessibilità ed essere adeguatamente attrezzato per le persone disabili. Nei casi di immobili preesistenti sono consentite deroghe alle dimensioni minime previste, solo in caso di comprovati impedimenti tecnici che devono essere adeguatamente descritti negli elaborati progettuali, per le valutazioni degli uffici competenti.

I servizi igienici devono essere collocati in modo da evitare percorsi esterni, salvo motivati casi particolari; in ogni caso devono essere collocati razionalmente e in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce e lavabi. Quando l'accesso avvenga da un locale di categoria C1 o da locali mensa, i servizi igienici devono essere accessibili attraverso un antibagno, di superficie minima di 1 mq, nel quale, di norma è collocato il 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, se in discontinuo, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se in continuo, almeno 5/6 ricambi/ora.

Lavandini: devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti fino a 50, dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi; oltre i primi 50 dipendenti, 1 lavandino ogni 10 lavoratori o frazione.

Docce: almeno una ogni 10 lavoratori contemporaneamente presenti, distinte per sesso o con una utilizzazione separata nei casi previsti; oltre i primi 10 dipendenti, 1 doccia ogni 20 lavoratori o frazione. Devono avere superficie minima di mq 1,6 comprensiva dello spazio necessario per rivestirsi e altezza di almeno m 2,40. Devono essere in comunicazione con gli spogliatoi.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno, di superficie pari ad almeno 1/8 della superficie utile delle docce; possono in alternativa essere aerate attraverso comunicazioni con gli spogliatoi, alle condizioni precisate al paragrafo seguente.

Spogliatoi: 1,2 mq per addetto, con superficie minima di mq 3 per attività non insudicianti e mq 6 per attività insudicianti; altezza minima m 2,40.

La superficie finestrata minima per garantire l'illuminazione e ventilazione naturali deve essere almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio. Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio dell'aria pari ad almeno 10 volumi/ora se in discontinuo con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per 2 minuti successivi all'uscita, 3 volumi/ora se in continuo.

Il ricambio dell'aria deve essere continuo e pari ad almeno 3 volumi/ora se le docce comunicano con gli spogliatoi e sono sprovviste di propria aerazione naturale.

Gli spogliatoi, distinti per sesso, devono essere dotati di armadietti personali.

Devono essere a doppio scomparto quando si tratti di lavorazioni insudicianti, pericolose o quando richiesto da specifiche attività lavorative..

Devono essere riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili.

Tutti i locali di cui sopra devono essere di agevole pulizia.

Servizi igienici, docce e spogliatoi devono avere pareti e pavimenti fino ad un'altezza di m 1,60 (m 2 in corrispondenza della doccia), rivestiti in materiale impermeabile, lavabile e antimuffa.

Art. 93 LOCALI DI RIPOSO – REFETTORI - MENSE - CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e qualità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal D.P.R. 303/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

Tali locali devono essere facilmente accessibili, forniti di sufficiente aerea illuminazione naturale, di riscaldamento nella stagione fredda e di altezza non inferiore a m 2,70, eccetto la mensa, la cui altezza non deve risultare inferiore a m 3.

Le dimensioni minime vanno così calcolate:

– locale di riposo e refettori o mense: mq 1,2 per lavoratore contemporaneamente presente con superficie minima di mq 9, se non è previsto punto di cottura e mq 15 se è previsto punto di cottura; se l'attività di cucina consiste in una vera manipolazione, preparazione e cottura dei cibi, è necessario prevedere un vano cucina di dimensioni minime di mq 15 separato dalla mensa.

– camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie minima mq 9.

Il locale di riposo si può identificare con il refettorio qualora questo sia adeguatamente attrezzato per tale funzione e l'organizzazione del lavoro lo consenta.

I locali di pronto soccorso e le camere di medicazione devono essere facilmente accessibili alle barelle e devono essere collocati nell'ambito dell'insediamento, in posizione tale da essere rapidamente raggiungibili dai posti di lavoro, nonché razionalmente ubicati rispetto agli accessi carrabili dell'insediamento.

Art. 94 RISCALDAMENTO, AERAZIONE

Riscaldamento: i locali di lavoro devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta. Fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione, valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica, le temperature minime da assicurare sono quelle previste dalle norme di buona tecnica vigenti (UNI 8852).

Aerazione naturale: i locali di lavoro devono, di norma, essere dotati di aerazione naturale assicurata da aperture verso l'esterno aventi dimensioni minime così come definito dai rapporti aeranti (RA) sotto riportati:

- Uffici, ambulatori, mense, locali di riposo, aule, locali di degenza: $RA \geq 1/8$ della superficie del pavimento;
- Locali adibiti ad attività lavorative diverse dalle precedenti, compresi i magazzini e gli archivi, occupati da lavoratori: $RA \geq 1/16$ se di superficie inferiore a 1.000 mq, $RA \geq 1/20$ se di superficie compresa tra 1.000 e 3.000 mq, $RA \geq 1/24$ se di superficie maggiore di mq 3.000;
- Locali con posti di lavoro non continuativo $RA \geq 1/30$.

Vanno ulteriormente fatte le seguenti precisazioni:

- di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite sulle superfici esterne, evitando che si formino sacche di ristagno;
- la profondità del locale rispetto all'apertura di aerazione non deve essere superiore a 2,5 volte l'altezza dell'apertura stessa;
- nel caso di finestre con aperture parziali (es. vasistas) la superficie utile può essere calcolata con la funzione $Sapertura = S \times \sin y$, dove S sta per superficie della finestra e y sta per angolo opposto all'apertura;
- nel computo delle superfici apribili, non possono essere incluse quelle di porte e portoni ad eccezione dei locali destinati ad attività commerciali.

Aerazione artificiale: eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale, tranne nei casi in cui l'apertura di finestre contrasti in maniera dimostrabile con le esigenze tecniche o tipologiche delle attività svolte. In questi ultimi casi, qualora, per comprovate motivazioni tecniche, non sia possibile rispettare il requisito dell'aerazione naturale, sarà necessario inoltrare agli Uffici "Igiene e Sanità Pubblica" e "Tutela della salute negli ambienti di Lavoro", una richiesta motivata di deroga, che verrà valutata per ogni caso specifico.

I sistemi di aerazione meccanica possono essere integrativi della ventilazione naturale, qualora non sia possibile raggiungere gli standard su indicati e/o le condizioni di lavoro e/o dell'utenza richiedano ricambi aggiuntivi.

L'impianto di aerazione artificiale ha lo scopo di assicurare i ricambi d'aria necessari per il benessere delle persone. L'allontanamento degli inquinanti che si producono a seguito della particolare attività svolta deve essere oggetto di valutazione separata per individuare le modalità idonee per la protezione sanitaria dei lavoratori, la sicurezza della lavorazione, la protezione dell'ambiente esterno.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare sacche di ristagno. La velocità dell'aria nella zona occupata dalle persone non deve superare 0,15 m/sec, ma è consigliabile abbia valori inferiori, eccetto che in stretta vicinanza delle bocchette di mandata, dove può avere valori superiori, sempre che l'ubicazione e la forma delle bocchette siano studiate in modo da non arrecare disturbo.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da punti non direttamente inquinabili e preventivamente filtrata almeno dalle polveri, con filtri atti a trattenere le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron e almeno il 90% di quelle di dimensioni comprese fra 50 e 0,5 micron. Deve essere assicurata una regolare e documentata manutenzione dei filtri.

La portata d'aria in ingresso deve tenere conto del tipo di lavorazione, della sicurezza e dell'igienicità dell'ambiente e comunque non può essere inferiore a 15 mc/ora per persona soggiornante.

Valori di riferimento per ricambi d'aria consigliati per varie tipologie di attività possono essere desunti dalle tabelle ASHRAE, dalle norme UNI 8852 e 10339.

E' consentito ricorrere al ricircolo parziale in misura non superiore a 1/3 del totale, sempre che si tratti di aria non proveniente da locali con inquinanti specifici e che l'aria venga adeguatamente filtrata.

Ogni eventuale guasto deve essere segnalato da un sistema di allarme e nel documento di valutazione dei rischi devono essere indicate le eventuali azioni da adottare nell'evenienza.

La progettazione degli impianti di aerazione forzata negli edifici adibiti ad attività lavorative deve essere fatta nel rispetto delle norme UNI.

E' fatto divieto di fumo in tutti i luoghi di lavoro pubblici e privati (L.16.01.2003).

Possono essere previste aree riservate ai fumatori, dotate di caratteristiche tecniche fissate dal DPCM23.12.2003.

Art. 95 ILLUMINAZIONE NATURALE

I locali di lavoro devono esser illuminati con luce naturale a meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità delle lavorazioni.

La superficie illuminante deve avere dimensioni minime così come definito dai rapporti illuminanti (RI) sotto riportati:

- Uffici, ambulatori, mense, locali di riposo, aule, locali di degenza: $RI \geq 1/8$ della superficie del pavimento;
- Locali adibiti ad attività lavorative diverse dalle precedenti, compresi i magazzini e gli archivi, occupati da lavoratori: $RI \geq 1/10$ se di superficie inferiore a mq 1.000, $RI \geq 1/12$ se di superficie compresa tra mq 1.000 e mq 3.000, $RI \geq 1/15$ se di superficie maggiore di mq 3.000;
- Locali con posti di lavoro non continuativo $RI \geq 1/20$.

La superficie vetrata illuminante di porte e portoni si computa ai fini del soddisfacimento del requisito della illuminazione naturale.

Di regola i locali devono avere una profondità non superiore a 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento; potrà essere ammessa una profondità maggiore, comunque non superiore a 3,5 volte l'altezza dell'architrave, a condizione che la superficie illuminante utile sia proporzionalmente incrementata fino a raggiungere il 25% (1/4) della superficie del pavimento.

Nel caso di ambienti che, per loro conformazione geometrica, abbiano porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali zone devono essere individuabili ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedano la sosta di persone, salvo la realizzazione di superfici illuminanti sulla copertura. Al fine del calcolo del rapporto di illuminazione, le aperture in falda, se realizzate con vetri trasparenti, comportano una superficie teorica pari a 1,5 volte la superficie reale.

Le superfici vetrate devono essere disposte in modo da garantire un illuminamento uniforme del locale. In ogni caso deve essere garantito il rispetto del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna nei locali di attività principale e dello 0.7% nei locali di attività accessoria.

I locali ove sia prevista presenza occasionale di persone, di norma e salvo quanto previsto dalle norme di sicurezza, possono essere privi di illuminazione naturale ed essere dotati di illuminazione artificiale e di sistemi di aerazione meccanica che rispettino le caratteristiche riportate all'art.95 del presente regolamento.

Art. 96 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti luminose devono essere idonee allo svolgimento del compito visivo. In ogni caso la tipologia delle sorgenti luminose e la loro ottica dovranno essere tali da non recare danno alle persone.

Nelle postazioni di lavoro dove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto fra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/3.

Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro:

IMPEGNO E COMPITO VISIVO LUX

Minimo 200

Medio 300

Fine 1000

Finissimo 1500

Per i posti di lavoro a videoterminale, si veda l'articolo seguente.

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e alla riconoscibilità delle segnalazioni di sicurezza.

La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione di emergenza e di sicurezza .

Le indicazioni tecniche sono contenute nella norma ritirata UNI 10380/94, nella UNI EN 12464-1/00 e per quanto riguarda l'illuminazione di sicurezza nella UNI EN 1838/00.

Art. 97 POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE

I posti di lavoro a videoterminale devono esser concepiti e realizzati in accordo con quanto previsto dall'allegato II al D.Lgs. 626/94, al D.M. 02/10/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

L'illuminamento sul piano di lavoro deve essere compreso tra i 200 e i 500 lux.

La luce naturale deve poter essere schermabile, e comunque le finestre non vanno collocate né di fronte né di spalle all'operatore.

L'illuminazione artificiale deve garantire un buon grado di uniformità e non presentare sfarfallii. Il tipo e la collocazione dei corpi illuminanti rispetto alle postazioni a videoterminale devono essere tali da evitare fenomeni di abbagliamento e riflessi sullo schermo. Sono preferibili i corpi illuminanti ad ottiche paraboliche antiriflesso e gli impianti ad accensione frazionata o a regolazione di intensità.

La disposizione dei corpi illuminanti dovrà tenere conto delle raccomandazioni degli Enti preposti, delle norme vigenti e del D.Lgs. 626/94.

Art. 98 MAGAZZINI

Per magazzini si intendono locali destinati a stoccaggio di materie prime, intermedi, imballaggi, prodotti finiti, cui abitualmente si accede durante lo svolgimento della attività propria dell'azienda.

I magazzini devono avere di norma medesimi requisiti dei locali di lavoro (categoria C1), con possibilità di riduzione dei parametri di illuminazione naturale qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente nell'esposizione alla luce.

Deve peraltro essere presente una luminosità sufficiente all'ispezione e alla movimentazione senza rischi del materiale. La ventilazione naturale deve essere assicurata; se il materiale in stoccaggio è

suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose, va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale progettato opportunamente in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

Art. 99 RIMESSE CARRI FUNEBRI

I locali destinati a deposito, magazzino e rimesse di carri funebri devono essere provvisti delle attrezzature e dei mezzi per la pulizia e la disinfezione dei carri stessi.

L'idoneità dei locali adibiti a rimessa di carri funebri e delle relative attrezzature è accertata dal competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione della ASL così come previsto dal D.P.R. 285/90 e s.m.i.

Art. 100 DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI

Deve essere data applicazione a quanto previsto dal capo II D.P.R.303/56, dal D.Lgs.626/94, dal D.Lgs.230/95, dal R.D. 147/27, dal D.Lgs.277/91, dal D.Lgs 25/02 e ad ogni altra normativa specifica riguardante la difesa della salute dei lavoratori.

L'organizzazione degli spazi di lavoro deve essere tale da ridurre comunque al minimo il numero dei lavoratori esposti a rischio.

La progettazione dei luoghi e dei posti di lavoro e degli impianti deve essere consona agli obiettivi di protezione dei lavoratori dai rischi dell'esposizione a rumore, assicurando nel contempo il rispetto dei limiti di rumorosità in esterno fissati dalla normativa vigente nazionale e/o dalla zonizzazione comunale; il rumore inoltre, non deve essere propagato ai locali di attività lavorative contigue. A tal fine, nella progettazione devono essere considerati i valori di potenza sonora delle macchine da installare, il loro numero, le caratteristiche di fonoisolamento e fonoassorbimento dei materiali di costruzione.

I materiali impiegati in funzione fonoassorbente devono essere scelti e installati in modo da non rilasciare nell'ambiente di lavoro fibre o sostanze volatili, né liberare fumi tossici in caso di incendio. Per le fibre di vetro, le norme per la corretta applicazione sono contenute nelle Circolari 172/91 e 4/00 del Ministero della Sanità.

Nella canalizzazione all'esterno di flussi d'aria contaminati da inquinanti che si producono durante lo stoccaggio e la movimentazione dei materiali, i procedimenti di lavorazione, i processi di combustione, fatta salva l'applicabilità del D.P.R. 203/88, deve in ogni caso essere garantita una buona dispersione degli stessi in atmosfera e l'assenza di disturbo alle persone abitanti nelle vicinanze, attraverso una opportuna collocazione degli estrattori e dei camini.

Art. 101 LAVANDERIE

I locali delle lavanderie devono essere ampi, ben ventilati ed illuminati naturalmente. La ventilazione deve essere effettuata mediante aperture poste su pareti contrapposte a riscontro dell'apertura di ingresso.

Qualora sia impossibile ottenere aperture contrapposte, dovrà essere predisposto un adeguato impianto di ventilazione che preveda:

- immissione di aria da prelevarsi all'esterno in zona pulita, preriscaldata nel periodo invernale; qualora l'immissione di aria fredda direttamente sulla postazione di lavoro, costituisca fonte di danno o fastidio per l'operatore, l'aria dovrà essere immessa dall'alto mediante bocchette idonee sia per numero sia per distribuzione, in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria;
- estrazione in modo da evitare cortocircuitazione dei flussi d'aria.

In ogni caso, nelle lavanderie a secco deve essere previsto un impianto di estrazione di aria

in prossimità della macchina lavatrice, in grado di garantire almeno 10 ricambi/ora dell'ambiente, da attivarsi durante le operazioni di estrazione degli indumenti dalla lavatrice, di estrazione dei fanghi, di carica del percloroetilene e ogni qualvolta si renda necessario.

Il pavimento deve essere impermeabile e le pareti rivestite od impermeabilizzate con materiale liscio e lavabile fino ad un'altezza di m 2.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di quella pulita deve essere effettuato con mezzi distinti e con recipienti chiusi. Nelle lavanderie industriali o nelle strutture interne ad ospedali, case di cura o di accoglienza, ecc., devono esser previsti percorsi o settori separati per ricezione, lavorazione e restituzione, in modo che non vi siano contaminazioni di materiale pulito con quello sporco.

Nei nuovi insediamenti la pulitura ed il lavaggio di tessuti e filati con solventi chimici devono essere effettuati con macchine a ciclo chiuso a recupero integrale del solvente. Negli insediamenti esistenti, laddove si sia adottata la tecnologia a circuito aperto, deve essere rispettata la normativa vigente.

I vapori dei solventi che si liberano all'apertura della macchina alla fine di ogni ciclo di lavaggio devono essere captati e convogliati all'esterno mediante condotti che favoriscono la dispersione atmosferica senza arrecare molestia al vicinato.

I rifiuti prodotti, con particolare riguardo ai fanghi esausti, devono essere stoccati e smaltiti a norma del D.Lgs. 152/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

La pulizia del distillatore sarà effettuata solo quando i fanghi siano raffreddati.

Il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria, tramite gli apparati di condensazione, in modo che nella fase di deodorizzazione degli indumenti si espella aria priva di vapori di prodotti clorurati.

Durante le operazioni di rabbocco di solventi e di estrazione dei fanghi, gli operatori devono indossare idonei guanti e mascherine dotate di filtro a carboni attivi.

Dopo la smacchiatura, se l'indumento non viene subito lavato, si deve prevedere lo stazionamento degli indumenti trattati con solventi in contenitori o in locali dotati di aspirazione.

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE

Capitolo 1 – scarichi e igiene del suolo

Art. 102 DEFLUSSO DELLE ACQUE

Per quanto non previsto dagli articoli seguenti deve essere rispettato quanto dettato nella normativa vigente in materia di scarichi idrici.

Tutte le aree devono essere sistemate in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Le aree verdi devono prevedere sistemi di convogliamento delle acque meteoriche affinché non vi sia un ristagno prolungato delle stesse. Il convogliamento può essere effettuato in direzione di fossi naturali o, se questi sono assenti, nella fognatura comunale per le acque bianche sentito il Gestore della rete fognante (in assenza della rete fognaria per le acque bianche il Gestore può autorizzare a propria discrezione altre modalità di convogliamento).

Le aree pavimentate, pubbliche o private, suscettibili di impaludamento e che non siano a servizio di attività produttive o artigianali, devono avere un sistema di convogliamento delle acque piovane nella fognatura urbana nel rispetto dell'eventuale presenza del sistema differenziato acque bianche/nere.

Le aree pavimentate a servizio di insediamenti produttivi e/o artigianali, ove vi sia il rischio che le acque di dilavamento contengano sostanze pericolose o sostanze che creano pregiudizio per gli obiettivi di qualità dei corpi idrici, devono essere dotate di idoneo sistema di convogliamento delle acque meteoriche che preveda la divisione delle acque di prima pioggia. Queste ultime, prima dell'immissione dello scarico nella rete fognaria pubblica o in un corso d'acqua, dovranno essere opportunamente trattate secondo le modalità previste dalle norme specifiche in materia. Quanto sopra al fine di garantire ai reflui caratteristiche chimico-fisiche compatibili con il recettore finale.

Le restanti acque dovranno essere smaltite nei modi precedentemente descritti per le aree che non presentano criticità in ordine al rischio di inquinamento.

Nelle aree urbane dovrà essere evitato il ristagno delle acque in tutte le forme possibili, anche se si tratta di accumuli di piccole dimensioni.

Tutti gli Enti pubblici e i privati cittadini, ognuno per le rispettive proprietà e competenze, dovranno provvedere a pulire periodicamente tombini, caditoie per acque piovane e grondaie, ogni altra struttura o oggetto suscettibile di provocare una raccolta stagnante di acque. Qualora vi siano delle raccolte d'acqua stagnante che per varie motivazioni non possono essere svuotate regolarmente, le stesse devono essere protette da sistema di retine antianofeliche.

Per quanto riguarda il problema del ristagno delle acque nei cantieri edili si rimanda all'art. 29 del presente regolamento.

É vietata l'esecuzione di lavori nel suolo, che ostacolino in qualsiasi modo il normale deflusso delle acque naturali. Qualora tali lavori siano indispensabili, previa autorizzazione delle Autorità competenti, si dovrà in ogni caso prevedere sistemi di convogliamento atti a garantire il normale deflusso delle acque intercettate (ad es. mediante intubamento) verso la direzione naturale originale.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, dovranno essere realizzati con l'utilizzo di pareti perimetrali e fondo tali da impedire l'impaludamento dei terreni circostanti. Ai fini della pubblica incolumità gli stessi devono inoltre essere adeguatamente protetti mediante recinzioni di almeno due metri di altezza utilizzando tipologie che impediscono l'agevole scavalco. Oltre a ciò i proprietari devono adottare tutti gli accorgimenti finalizzati ad evitare la moltiplicazione di insetti (vedi art. 15) e produzione di molestie olfattive dovute al ristagno dell'acqua.

Art. 103 SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE

Lo smaltimento di fanghi biologici liquidi e liquami, provenienti da fosse settiche o Imhoff o pozzi a tenuta, deve avvenire presso impianti autorizzati e trasportati da Ditte specializzate e autorizzate. La documentazione attestante tale smaltimento dovrà essere esibita su richiesta degli Organi di Controllo e conservata per non meno di 5 anni.

E' vietato lo smaltimento sul terreno agricolo a scopo fertilizzante.

Art. 104 IMMISSIONE DI SOSTANZE IN CORSI D'ACQUA

É vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

E' altresì fatto divieto di immettere nei corsi d'acqua qualunque sostanza che possa alterare le caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche dell'acqua, fatti salvi specifici interventi eseguiti previa autorizzazione dell'Autorità competente.

Art. 105 IGIENE DELLE AREE SCOPERTE

Fatte salve le aree sottoposte a tutela naturalistica per le quali si fa riferimento alle discipline specifiche, i soggetti pubblici e privati, ognuno per le aree di proprietà o di conduzione, devono

provvedere a mantenere costantemente sgombri da erbe infestanti, da sterpi, e da rifiuti comunque intesi, cortili, terreni scoperti, aree fabbricabili, aiuole, aree spartitraffico e qualsiasi altra area riconducibile all'argomento in trattazione che sia contenuta nel perimetro urbano.

Piante, cespugli e flora ornamentale, devono essere regolarmente curati ed eventualmente disinfestati nei modi stabiliti dal vigente regolamento del Verde Urbano approvata con Delibera di Consiglio Comunale n°132 del 23/09/2007 in modo da impedire che arrechino ostacolo alle pulizie ordinarie, disturbo al transito pedonale e insorgenza di condizioni di insalubrità.

Lo sfalcio della vegetazione spontanea deve essere effettuato al bisogno, e comunque dovrà contenere l'altezza dell'erba non oltre circa 30 centimetri al fine di non consentire rifugio agli animali infestanti.

È vietato lo scarico ed il deposito di rifiuti di qualunque genere su aree pubbliche e private.

I proprietari o i conduttori/gestori di aree scoperte devono adottare tutte le azioni di vigilanza e cura idonee per il mantenimento dei suddetti spazi secondo le prescrizioni indicate nel presente regolamento nonché quelle misure atte a scoraggiare lo scarico dei rifiuti. Possono essere utilizzati cartelli collocati secondo norme di legge, ovvero recinzioni armonizzate con l'ambiente circostante e poste in opera solidamente e regolarmente revisionate.

Sono consentiti eventuali altri sistemi di protezione previsti dalla legge.

L'adozione di tali misure non esenta comunque i proprietari o chiunque ne abbia titolo dall'eseguire pulizia dell'area di proprietà ogni qualvolta se ne presentano le necessità.

In rapporto alla gravità delle condizioni igienico-sanitarie e all'estensione dell'area in esame, gli Organi competenti applicano le seguenti sanzioni amministrative ad ogni singolo proprietario:

- a) sanzione prevista dal presente regolamento, se trattasi di area con sola presenza di vegetazione spontanea non curata, o con sola presenza di rifiuti non pericolosi;
- b) doppio della sanzione prevista dal presente Regolamento nel caso in cui nell'area siano rappresentate entrambe le suddette condizioni di incuria;
- c) Nel caso l'area interessata raggiunga un'estensione uguale o maggiore di 5.000 mq, le sanzioni di cui ai punti a) e b) sono raddoppiate.

Le copie dei Formulare di Identificazione Rifiuto relativi agli interventi di bonifica eseguiti dovranno essere conservati ed esibiti agli Organi di controllo per almeno 5 anni.

Quanto sopra fermo restante quanto disciplinato dall'articolo 56 comma 4 della legge regionale 19/12/2007, n.45.

E' vietato bruciare all'aperto le biomasse provenienti dallo sfalcio e dalle potature.

Le stesse dovranno essere, ove non utilizzate per recupero di materia o energia nelle modalità consentite dalla legge, conferite secondo le disposizioni del servizio pubblico.

Il Comune dispone misure specifiche atte alla sorveglianza delle aree comunali.

Si rimanda al Regolamento del verde pubblico ulteriori specifiche relative alla gestione del verde urbano.

Art. 106 IMMOBILI ABBANDONATI

1) Tutti gli immobili, qualunque sia la loro destinazione d'uso, anche se non utilizzati, devono sempre conservare all'esterno un aspetto decoroso e non costituire pericolo di incolumità pubblica né ambiente favorevole al determinarsi di condizioni igienico-sanitarie che possano costituire danno alla salute pubblica.

A tal proposito è fatto obbligo ai proprietari ed ai gestori di un immobile (secondo le rispettive competenze) a provvedere affinché:

- a) Tutti gli elementi di un fabbricato, siano essi elementi strutturali (aggetti vari, inclusi cornicioni ed elementi di copertura), o impianti e oggetti di abbellimento (quali ringhiere, antenne, fioriere, ecc....) che sporgono pericolosamente dagli immobili o possono sollevarsi da essi in esito a particolari

condizioni atmosferiche, siano saldamente ancorati e periodicamente revisionati. Nel caso non vi sia garanzia della loro stabilità, gli stessi dovranno essere rimossi.

b) Tutte le aperture (porte, finestre e cancelli) di immobili non utilizzati siano chiuse con serratura al fine di impedire l'accesso a terzi non autorizzati oltre che ad animali randagi che potrebbero trovare negli ambienti dell'immobile situazione ideale alla loro proliferazione. Se la tipologia degli infissi, le condizioni dell'immobile o l'ubicazione dello stesso sono tali da consentire comunque l'accesso abusivo di persone, è necessario che le aperture situate al piano terra o in altri punti di facile accesso, siano tamponate con muratura o sbarrate con sistemi che comunque impediscano l'accesso agli abusivi.

c) Tutti i piazzali, cortili e aree aperte di pertinenza di tali immobili siano mantenuti costantemente puliti da rifiuti, erbacce e impaludamenti.

d) La proliferazione di insetti e/o roditori, sia contenuta in maniera tale da evitare inconvenienti igienico-sanitari e danni al vicinato. A tal fine deve essere applicato quanto disposto dall'art. 14 del presente Regolamento.

e) I rifiuti eventualmente già presenti siano rimossi e smaltiti a norma di legge secondo la specifica tipologia e previa attribuzione di codifica C.E.R.

A prova degli interventi di bonifica effettuati in riferimento ad immobili non utilizzati che versino in precarie condizioni igienico-sanitarie, i proprietari degli immobili (o gli aventi titolo) dovranno esibire agli Organi di controllo, qualora questi ne facciano richiesta, copie dei Formulari di Identificazione Rifiuto relativi allo smaltimento dei rifiuti, documenti attestanti gli avvenuti interventi di disinfestazione/derattizzazione ed ogni altra documentazione utile ad attestare le bonifiche eseguite.

Capitolo 2. Igiene Urbana

Art. 107 PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA

a. È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico sulla pubblica via. Lo spolveramento e la battitura sono vietati anche su aree private e/o condominiali quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato.

b. È vietato esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili sulla pubblica via; gli stenditoi devono essere collocati all'interno degli aggetti (balconi, terrazzi e logge) in modo da evitare lo stillicidio su aree non di proprietà.

c. È vietato accumulare permanentemente ai lati delle case o innanzi alle medesime rifiuti di qualsiasi genere. Gli stessi vi possono stazionare solo per il tempo necessario per le operazioni di rimozione. L'accumulo, conseguente a situazioni eccezionali e comportante occupazione di suolo pubblico, è subordinato ad autorizzazione dagli Enti preposti;

d. I rifiuti domestici putrescibili, fermo restante le modalità applicative del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti urbani, nelle more della sua estensione su tutto il territorio comunale, dovranno essere smaltiti in tempo utile al fine di non provocare molestie olfattive.

e. È vietato collocare sulle finestre, balconi, terrazzi e logge e simili, qualsiasi oggetto non convenientemente assicurato contro pericolo di caduta;

f. È vietato procedere alla inaffiatura di vasi di fiori o piante collocati all'esterno delle abitazioni al fine di impedire lo stillicidio su altri spazi pubblici e privati;

Art. 108 LIMITAZIONE DELLA PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI

Al fine di limitare gli inconvenienti igienici derivanti dalla massiccia presenza di volatili nelle zone urbane, è necessario contenere la popolazione dei volatili con particolare riguardo dei piccioni presenti nelle zone urbane.

A tal proposito si adottano i seguenti metodi:

a) limitazione della somministrazione di cibo.

E' fatto divieto ai cittadini di alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici e privati del centro abitato.

b) esclusione dai siti di nidificazione.

I proprietari di immobili o gli aventi titolo, devono avere cura di eliminare buchi, pertugi e anfratti delle mura perimetrali dei fabbricati mediante muratura o apposizione di reti aventi maglie di dimensioni adeguate. I sottotetti, i solai o altri ambienti vuoti, suscettibili di divenire luoghi di ricovero e proliferazione dei volatili, devono avere gli eventuali accessi protetti. Entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento i proprietari di immobili o aventi titolo devono verificare, a proprie spese, se sono presenti nelle suddette strutture accumuli di guano e di altro materiale organico derivato dai volatili. In caso positivo devono effettuare la rimozione, la bonifica e la disinfestazione di tali luoghi e provvedere a successiva chiusura degli stessi con le modalità sopra descritte.

c) esclusione dai siti di sosta.

Al fine di impedire la sosta dei volatili è possibile collocare su spigoli, cornicioni e sporgenze i "dissuasori di appoggio" che possono essere: elettrici, meccanici (a spilli, a filo, ecc), chimici a condizione che tali sistemi non arrechino danni alla salute dell'animale.

d) sistemi di allontanamento.

È possibile utilizzare dissuasori ad azione, ottica, acustica, tattile e chimica a condizione che tali sistemi non arrechino danno all'ambiente, alla salute dell'animale e non creino disturbo di sorta al vicinato.

Qualora i volatili con la loro eccessiva presenza siano causa di inconvenienti igienico - sanitari o qualora risultino affetti di malattie infettive, il Comune, sentiti i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, predispone l'attuazione di piani di controllo delle popolazioni di volatili mediante mezzi consentiti dalle disposizioni vigenti.

Art. 109 CONVIVENZA TRA PERSONE ED ANIMALI DETENUTI NEI CENTRI ABITATI

A) Nell'aggregato urbano non è consentito realizzare ricoveri di animali.

E' comunque possibile ospitare nelle abitazioni private "animali da compagnia" e pet-therapy (cani e animali di piccola taglia) compatibilmente con i regolamenti condominiali.

La detenzione di specie selvatiche ed esotiche protette, è vincolata al possesso del certificato di origine ed al rispetto delle condizioni di benessere degli animali.

Chiunque conviva con un animale o abbia accettato di occuparsene è responsabile di:

1) garantire la salute ed il benessere dell'animale provvedendo a:

- rifornirlo di cibo e di acqua in quantità sufficiente e con adeguata tempistica;
- assicurargli le necessarie cure sanitarie ed un adeguato livello di benessere fisico ed etologico;
- consentirgli un'adeguata possibilità di esercizio fisico;
- prendere ogni possibile precauzione per impedirne la fuga;
- garantire la tutela di terzi da aggressioni

2) adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione di zoonosi e di altre malattie ed in ogni caso, evitare che dalla presenza degli animali possa derivarne molestia per il vicinato, né rischi per la salute pubblica. In ogni caso bisognerà provvedere affinché:

- i ricoveri degli animali (gabbie, cucce, acquari, ecc....) siano tenuti in perfette condizioni igieniche e periodicamente lavati e disinfettati con prodotti idonei allo scopo;

- gli ambienti di dimora, interni ed esterni, siano quotidianamente puliti e regolarmente disinfettati
- 3) assicurare che la permanenza degli animali all'esterno delle abitazioni (balconi, terrazzi, cortili, ecc) avvenga in modo che sia:
 - * impedito che le deiezioni degli animali possano imbrattare le abitazioni vicine;
 - * evitata la dispersione di peli e piume;
 - * evitata qualunque condizione che determini molestie olfattive o di altro genere per i vicini.
- 4) smaltire le carcasse degli animali morti seguendo le modalità previste dal Regolamento CE n. 1774 / 2002 e s.m.i. (vedi R.C.)

Dall'entrata in vigore del presente regolamento il numero degli animali detenuti deve essere proporzionato allo spazio di dimora disponibile e, di norma, non è consentito detenere in un ambiente abitativo più di tre mammiferi di piccola taglia. Per un numero maggiore di capi è necessario acquisire il parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL di Pescara.

In riferimento alle normative di settore il Sindaco può promuovere nelle forme ritenute più opportune modalità di accoglienza temporanea degli animali di compagnia presso strutture ricettive (alberghi, spiagge, ecc.);

I proprietari di cani o le persone incaricate della loro custodia devono evitare che essi sporchino con deiezioni i portici, i marciapiedi ed ogni altro spazio pedonale di uso pubblico e/o privato, e, qualora questo avvenga, è fatto loro obbligo di provvedere alla rimozione delle feci del proprio animale utilizzando involucri chiusi e conferendo gli stessi negli appositi cassonetti dei rifiuti. Sono esentati i non vedenti, accompagnati da cani guida.

B) Oltre ai casi sopra descritti, la permanenza entro il perimetro urbano di animali è ammessa unicamente nei casi di manifestazioni sportive temporanee, esposizioni, per motivazioni di interesse pubblico riconosciuto dall'Amministrazione Comunale, per manifestazioni circensi ed alle seguenti condizioni:

- a) sia acquisito parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL sia per gli aspetti di tutela della salute pubblica nonché per la tutela della sanità animale;
- b) la struttura del ricovero, deve essere costituita da materiali idonei e comunque lavabili e disinfettabili;
- c) i pavimenti dei ricoveri, delle aree di sgambamento e di ogni altra area destinata alla permanenza degli animali, devono essere dotati di un sistema di raccolta delle deiezioni con convogliamento alla rete fognaria. Se ciò non è possibile, per motivate situazioni contingenti, il responsabile delle attività svolte dovrà disporre adeguati sistemi di raccolta delle deiezioni (anche con uso di teli impermeabili posizionati sotto i materiali di cui al punto e) e conseguente loro quotidiano smaltimento. Lo smaltimento dovrà essere effettuato nel rispetto della vigente normativa in materia e delle eventuali disposizioni dettate dall'Amministrazione comunale. Per tutto il periodo di permanenza nell'area dei suddetti rifiuti gli stessi dovranno restare stoccati entro contenitori chiusi. Sono in ogni caso vietati percolamenti di liquami sul suolo.
- d) Le aree di cui al punto precedente devono essere cosparse con adeguato strato di materiale assorbente del tipo preventivamente concordato con il competente Servizio Veterinario della Azienda USL.
- e) dovrà essere adottata ogni altra misura atta ad evitare la proliferazioni di insetti, molestia olfattiva, diffusione di zoonosi ed ogni altro nocumento per la salute pubblica.
- f) I responsabili di tali manifestazioni devono segnalare all'Azienda USL ogni caso di malattia e di morte degli animali.

Fatto salvo quanto sopra indicato, rimangono le prescrizioni dettate dal vigente Regolamento Comunale sulla tutela degli animali approvato con Deliberazione del Consiglio comunale n°226/03.

Capitolo 3. Aria

Art. 110 SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI

Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettano gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al disopra del tetto della cabina.

Art. 111 DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

È vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o altri materiali che possono originare fumi ed esalazioni tossiche o moleste: si ritengono da applicarsi le sanzioni di cui al Regolamento Comunale per la gestione integrata dei rifiuti.

Art. 112 TUTELA E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELL'ATMOSFERA URBANA

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, anche nelle more di Piani di risanamento di iniziativa Regionale, può assumere, ove necessario, nei confronti delle sorgenti inquinanti (sia fisse che mobili):

– atti ordinativi di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata al conseguimento dei valori guida di cui al D.Lgs.152/2006 (D.Lgs.133/2005), con gli obiettivi immediati individuabili nell'esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria.

In particolare, potrà essere adottata specifica ordinanza che prescriva il controllo delle emissioni dei gas di scarico dei veicoli circolanti sul territorio comunale e la manutenzione dei dispositivi di alimentazione e carburazione dei veicoli stessi;

– ordinanze di tipo contingibile ed urgente, in relazione a situazioni eccezionali di degrado della qualità dell'aria in atmosfera urbana, in funzione di particolari condizioni meteorologiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione.

È comunque vietato, anche per le aree private, mantenere accesi i motori dei veicoli durante la sosta, la fermata o per qualunque altra causa non dipendente dalla dinamica della circolazione. La presente disposizione non si applica durante le fasi di riparazione degli autoveicoli e limitatamente agli spazi dell'officina meccanica.

Art. 113 ATTIVITÀ CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Le nuove attività che usano solventi organici devono essere localizzate fuori dalle aree residenziali.

Tali attività devono essere svolte in cabine o ambienti chiusi, con aspirazione e captazione degli inquinanti che si liberano e con un idoneo sistema di abbattimento degli inquinanti stessi, in modo che la loro espulsione all'esterno avvenga senza arrecare molestia al vicinato.

Tutte le attività esistenti, ubicate in aree residenziali, dovranno essere adeguate alle condizioni di esercizio sopra descritte e adottare i seguenti provvedimenti aggiuntivi:

– per tutte le attività che usano solventi i consumi giornalieri di prodotti utilizzati, validati dalle relative fatture di acquisto, devono essere annotati su apposito registro con pagine numerate e vidimate a cura dell'ente di controllo, firmate dal responsabile dell'impianto e tenuto a disposizione dei competenti organi di controllo;

– tutti i condotti di adduzione e scarico degli impianti di abbattimento devono essere dotati di filtri a carboni attivi; deve essere inoltre annotato sul registro di cui al comma precedente anche il consumo di carbone attivo.

Il presente articolo non si applica alle lavanderie, che sono disciplinate dall'art. 100 del presente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 114 ATTIVITA' DI ELIOCOPIATURA

Le attività di eliocopiatura che prevedono utilizzo di ammoniaca devono essere provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni, in modo tale da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

Art. 115 ATTIVITA' CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI

Le attività caratterizzate dalle produzioni di emissioni odorose devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.

In particolare, per tutte le nuove attività o per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, le apparecchiature e i locali impiegati in un processo fonte di emissioni odorose, devono essere completamente chiusi, mantenuti in depressione, aspirati e gli effluenti gassosi eventualmente sottoposti a depurazione, ad eccezione dei chioschi ed operatori su area pubblica. Le attività esistenti che sono oggetto di segnalazioni di disturbo dovranno adottare i provvedimenti di cui al comma precedente nei tempi indicati dall'Autorità Sanitaria.

Gli spandimenti di fertilizzanti, ammendanti, concimi naturali e non, ammessi dalle normative vigenti, sono da effettuarsi con le adeguate cautele atte a limitare il disturbo alle persone (odori, insetti, aerosol, imbrattamenti, ecc.); sarà da prevedersi l'interramento nel più breve tempo possibile, entro le 24 ore nelle aree adiacenti all'abitato.

Art. 116 PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

Gli autoveicoli che trasportano materiali sfusi, che possono originare polveri o esalazioni moleste, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione e la dispersione di materiali, odori, colaticci.

Art. 117 COPERTURE, MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO E ALTRI CONGLOMERATI CONTENENTI AMIANTO

Premessa

I M.C.A. (materiali contenenti amianto) presenti nel territorio, in base alla consistenza, sono di due tipologie:

- **COMPATTI**: cioè materiali che possono essere sbriciolati o ridotti in polvere solo con l'impiego di mezzi meccanici quali dischi abrasivi, frese, trapani ecc. Sono presenti nel territorio soprattutto nella tipologie cemento-amianto (coperture, canne fumarie e comignoli, serbatoi d'acqua, tubi di scarico fognari e condotte d'acqua potabile, ecc.) e vinil-amianto (in mattonelle, pavimenti, ecc.) oltre che in altri tipi di materiale;

- **FRIABILI**, (che si sbriciolano con le mani) rinvenibili in varie forme di materiali a spruzzo usati come isolanti, particolari tipi di tessuto, corde e cartoni isolanti e numerose altri prodotti.

a) E' fatto divieto a chiunque, ai sensi della Legge del 27/03/92 n. 257, di importare, esportare, produrre, commercializzare amianto e/o prodotti contenenti amianto;

E' altresì vietata l'utilizzazione di prodotti nei quali è intenzionalmente aggiunto amianto, anche se integri, fatti salvi i materiali che, al momento dell'entrata in vigore del Decreto Ministeriale 14/12/2004, risultavano essere già installati o utilizzati;

- b) I proprietari di un immobile (o chiunque ne abbia titolo) che rilevino in una struttura presenza di materiali presumibilmente contenenti amianto (quali ad es. quelli indicati in premessa), ai fini dell'accertamento della presenza/assenza di amianto devono valersi di laboratori accreditati;
- c) i proprietari (o gli aventi titolo) di manufatti in cui venga accertata la presenza di materiali contenenti amianto di tipo friabile, ai sensi del DLgs. 81/08, devono darne immediata comunicazione alla Azienda USL di Pescara che provvederà ad annotare tali dati su apposito registro depositato presso il Servizio di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica;
- d) E' fatto obbligo ai proprietari (o agli aventi titolo) di manufatti realizzati con M.C.A, provvedere alla corretta gestione degli stessi secondo quanto descritto nel sottotitolo successivo;
- e) E' fatto obbligo a chiunque intenda procedere a misure di bonifica che preveda la manipolazione dei M.C.A., a chiunque abbia deciso o abbia l'obbligo di rimuovere M.C.A. ed a chiunque debba smaltire rifiuti contenenti amianto, incaricare a tali scopi Ditte regolarmente iscritte all'Albo Nazionale delle Imprese secondo quanto previsto dal D. Lgs 152 del 03/04/2006 che procederanno all'esecuzione dei lavori secondo le modalità previste dalle leggi in materia.

GESTIONE DEI MATERIALI GIA' INSTALLATI O IN USO

Tutti i proprietari di immobili in cui sono in opera manufatti costituiti da materiali contenenti amianto, hanno l'obbligo di effettuare, anche per mezzo di tecnico di fiducia, una valutazione dello stato di deterioramento dei M.C.A. e della suscettibilità al danneggiamento degli stessi, devono eseguire le bonifiche più opportune e, in caso di permanenza dei materiali, predisporre piani di manutenzione e controllo per tutto il tempo che i materiali restano in uso. Tale processo dovrà articolarsi nelle seguenti fasi:

- a) Verifica dello stato di deterioramento. Deve essere effettuata applicando i criteri di cui al D. M. 06/09/94 punto 2 (e punto 7 per le coperture in cemento-amianto). La documentazione attestante tale verifica è costituita da: relazione descrittiva dei parametri di cui ai suddetti punti, esami di laboratorio attestante la presenza di amianto (nel caso vi siano dubbi sulla tipologia del materiale), planimetria dell'immobile in cui vengono evidenziate le strutture in cui sono presenti M.C.A., foto dei materiali (da lontano e da distanza molto ravvicinata), schede del tipo dell'All. 5 del suddetto D.M. debitamente compilate;
- b) Scelta del metodo di bonifica più idoneo (Rimozione, incapsulamento, confinamento/sovracopertura). Deve essere fatta in base all'esito della verifica di cui al punto precedente, deve tener conto del "Diagramma di flusso del processo di scelta del metodo di bonifica" di cui al D.M. 20/08/99 All. 2 Tab. 1 e s.m.i. e dei criteri di cui al D.M. 06/09/94 punto 3. Le bonifiche di tipo conservativo (incapsulamento, confinamento/sovracopertura) dovranno essere precedute da una verifica ai fini della stabilità, da parte di un tecnico qualificato e abilitato, dell'ancoraggio degli elementi di copertura ai sottostanti supporti di sostegno ed effettuate secondo i criteri dettati dal D. M. 06/09/94 e D.M. 20/08/99 e s.m.i.. Le attività lavorative connesse alle suddette attività di bonifica devono essere effettuate previa applicazione delle disposizioni previste dal D. Lgs n. 257 del 25/07/06 e L. n. 257 del 27/03/1992.
- c) Adozione del programma di controllo dei M.C.A. che restano in sede ed attuazione delle procedure per le attività di custodia e manutenzione ai sensi del D.M. 06/09/94 punto 4. Tale programma dovrà prevedere una procedura operativa di emergenza in relazione ad eventi imprevisti che possono danneggiare i M.C.A. Per i compiti di controllo e di tutte le attività manutentive deve essere designato la figura di un responsabile.

La periodicità del controllo, fatte salve modifiche che saranno apportate da specifica normativa di settore, dovrà essere di 1 anno per presenza di M.C.A. friabili e 2 anni per M.C.A. compatti; i controlli vanno comunque ripetuti dopo ogni evento eccezionale e/o imprevisto che possa aver determinato ulteriore danneggiamento della struttura (es. grandinata).

d) Adozione misure a tutela dei lavoratori. Nel caso in cui nell'immobile destinato ad attività lavorativa e negli ambienti in cui è previsto l'accesso ai lavoratori vi siano M.C.A. non perfettamente isolati dall'ambiente medesimo, è fatto obbligo al Datore di lavoro di mettere in atto quanto previsto dalla normativa vigente in materia di tutela dei lavoratori anche in riferimento alla prevenzione del rischio amianto.

Tutta la documentazione attestante gli adempimenti di cui ai precedenti punti a), b), c) e d) deve essere esibita a richiesta degli Organi di controllo.

GESTIONE DEI RIFIUTI CONTENENTI AMIANTO

a) I materiali contenenti amianto abbandonati, non in uso o utilizzati in maniera impropria con incremento del rischio di dispersione di fibre d'amianto, nonché i materiali che, ancorché integri, sono in deposito e non utilizzati alla data dell'entrata in vigore del D. M. 14/12/2004, sono da considerarsi rifiuti e, pertanto, devono essere smaltiti.

Sono inoltre rifiuti tutti i materiali contenenti amianto che, ancorché in uso, sono pervenuti alla fine della loro vita utile e tutti i materiali contenenti amianto dei quali il detentore si disfi, abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi.

b) Le attività di rimozione e smaltimento dei rifiuti contenenti amianto devono essere effettuate unicamente da Soggetti che, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 12 comma 4 della L. 257/92 e dai decreti applicativi emanati, devono essere iscritti all'Albo Nazionale delle Imprese secondo quanto previsto dal D. Lgs 152 del 03/04/2006.

Ad eccezione delle Ditte che soddisfano i requisiti suddetti, è fatto divieto a chiunque di operare rimozione, smaltimento e bonifica con manipolazione dei materiali d'amianto.

c) Per la rimozione e smaltimento di materiali e rifiuti contenenti amianto le Ditte, a tutela del rischio di esposizione dei lavoratori all'amianto e a tutela della salute pubblica devono applicare le disposizioni previste dal D.Lgs n. 626/94 così come modificato dal D. Lgs n. 257 del 25/07/2006, della L. 257 del 27/03/1992 e rispettare le procedure operative specificamente previste dal D. M. 06/09/94 e s. m. i.

d) A prova dell'avvenuto corretto smaltimento dei rifiuti contenenti amianto le Ditte dovranno rilasciare al proprietario (o avente titolo) dell'immobile o dei materiali rimossi, copia del Formulario di Identificazione Rifiuto debitamente compilato in tutte le sue parti (compresa la sezione relativa all'accettore finale del rifiuto.)

L'Autorità Sanitaria può dar vita a verifiche e/o interventi relativi ai M.C.A. avvalendosi dei suddetti Organi di controllo, previo specifici accordi con gli stessi, secondo le modalità previste dal presente Regolamento e dalle direttive Regionali in merito.

Capitolo 4. Stoccaggio prodotti chimici

Art. 118 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 scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17/12/1977.

Per detti serbatoi devono essere previste vasche a tenuta al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore, causi lo spargimento dei prodotti. Le vasche debbono essere di volume complessivo pari a quello del serbatoio.

Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi contenenti il medesimo prodotto, può essere previsto anche un unico bacino per più serbatoi, purché non vi sia incompatibilità fra le varie sostanze presenti; in tale caso la capacità del bacino deve essere almeno pari ad un terzo della somma dei volumi dei serbatoi contenuti e, comunque, non inferiore al volume del serbatoio più capiente.

Per gli impianti chimici potranno essere previsti, in relazione a problemi di sicurezza e impiantistici, sistemi cautelativi alternativi di pari efficacia che dovranno essere preventivamente sottoposti a parere del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL.

I contenitori di prodotti chimici che, in caso di fuoriuscita accidentale del prodotto, possano dar luogo a reazioni pericolose o incontrollate (es. acidi e basi), debbono essere tenuti a distanza di sicurezza fra di loro.

Per quanto riguarda lo stoccaggio di prodotti infiammabili di categoria A, B e C, la distribuzione e la capacità dei bacini dovrà rispettare le disposizioni impartite dal competente Comando dei Vigili del Fuoco.

I bacini dovranno essere perfettamente impermeabili onde permettere il recupero di eventuali fuoriuscite di prodotto e dotati di sistema di drenaggio delle acque piovane munito di intercettazione con valvola a comando manuale.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili, dotati di valvola di sfiato, dovranno convogliare gli sfiati in opportuni sistemi di abbattimento. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori durante le fasi di carico e scarico.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengano, impieghino o commercino prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotate di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti idonei ad assorbire l'eventuale fuoriuscita;
- pronto soccorso dotato di:

- 1) manuale o scheda di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
- 2) bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);
- 3) bombole di ossigeno portatile;
- 4) occhiali protettivi di laboratorio.

Le indicazioni del presente articolo sono applicabili anche ai serbatoi di stoccaggio di rifiuti liquidi, fatta eccezione di quanto previsto dall'art. 108 del presente Regolamento. L'installazione dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

Capitolo 5. Rumore

Art. 119 INQUINAMENTO ACUSTICO

Si applicano le disposizioni previste nel R.C. in materia di inquinamento acustico, approvato con deliberazione n°81 del 21/05/2007 e nelle collegate normative.

Capitolo 6. Vibrazioni

Art. 120 VIBRAZIONI

Le vibrazioni immesse negli edifici ad opera di sorgenti esterne e/o interne agli edifici stessi vengono misurate secondo il metodo previsto dalla norma UNI 9614/90.

I valori misurati non devono superare i limiti sotto riportati in tabella (di cui dall'Appendice alla norma citata).

Tipologia edificio	A (m/s ²)	L (dB)
Aree Critiche (*)	5,0	10-3 74
Abitazioni (notte)	7,0	10-3 77
Abitazioni (giorno)	10,0	10-3 80
Uffici	20,0	10-3 86
Fabbriche	40,0	10-3 92

Tabella 1 : Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse z

Tipologia edificio	A (m/s ²)	L (dB)
Aree Critiche (*)	3,6	10-3 71
Abitazioni (notte)	5,0	10-3 74
Abitazioni (giorno)	7,2	10-3 77
Uffici	14,4	10-3 83
Fabbriche	28,8	10-3 89

Tabella 2 : Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse x e y.

(*) Nota - Per aree critiche si intendono le camere operatorie ospedaliere, i laboratori, i locali in cui si svolgono lavori manuali e delicati, ecc.

Capitolo 7. Radiazioni elettromagnetiche

Art. 121 RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

La materia del presente articolo si intende disciplinata dal Regolamento Comunale per l'insediamento urbanistico e territoriale di Impianti Radio Base, e dai pertinenti disposti tecnico-amministrativi di cui alla normativa regionale e nazionale. Le competenze del Comune, concernenti l'oggetto del presente articolo, sono dettate dalla Legge Regionale 3 marzo 2005, n. 17.

Art. 122 COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione entro 20 giorni dall'installazione dell'apparecchiatura, al Servizio di Igiene Pubblica.

In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser Marconiterapia-Radioterapia Radiazioni Ultraviolette

Classe di appartenenza Frequenza Regione dello spettro di emissione

Lunghezza d'onda emissione Potenza nominale Irradianza

Massima potenza Tipo di emettitore Densità di flusso radiante

Capitolo 8. Prodotti Fitosanitari

Art. 123 ATTIVAZIONE DI DEPOSITO O LOCALE PER COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI E LORO COADIUVANTI

Gli esercizi di vendita e di deposito dei prodotti fitosanitari devono essere autorizzati ai sensi del D.P.R. 23.04.01 n 290 e della delibera della Giunta Regionale n 907 dell'8.11.02 e le richieste di autorizzazione devono essere inoltrate al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, individuato come autorità sanitaria.

Art. 124 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Chiunque conservi e/o utilizzi prodotti fitosanitari nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

a) nei locali autorizzati, come previsto dal precedente articolo 124, per il deposito, commercio e vendita di prodotti fitosanitari il prodotto deve essere conservato fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave, o in idoneo locale non accessibile alle persone estranee all'azienda; in tale locale non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e mangimi; inoltre, quali condizioni minime necessarie, dovrà essere verificata l'idoneità dell'impianto elettrico, ove esistente e dovranno essere esclusi i piani interrati e seminterrati.

I locali dovranno essere dotati di :

- pareti trattate con pitture idrorepellenti;
- pavimenti di tipo impermeabile e privi di fessurazioni. L'ingresso dovrà essere dotato di soglia atta ad evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua. Qualora non siano prescritte soglie di contenimento, i pavimenti devono avere pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi versati e le acque di lavaggio in apposito punto di raccolta (cisterna o bacino di contenimento di capacità adeguata) per impedire il convogliamento delle acque contaminate da prodotti fitosanitari nella rete fognaria.

Nei locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e lo stoccaggio dei mangimi.

I prodotti molto tossici di prima e seconda classe tossicologica devono essere tenuti separati dai prodotti delle altre classi tossicologiche, anche mediante tramezzi di robusta rete metallica, provvisti di porta munita di serratura e lucchetto ad esclusione di quelli stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i "vettori"); la separazione può essere realizzata anche mediante armadi e scaffalature chiuse a chiave.

I prodotti fitosanitari non dovranno essere tenuti a contatto diretto di pareti o pavimenti.

I locali devono essere mantenuti puliti e la pulizia deve essere ottenuta senza sollevare polvere.

In caso di versamenti conseguenti a rotture di confezioni, va provveduto immediatamente alla bonifica del settore interessato. Se il prodotto versato è in granuli o in polvere la bonifica va effettuata con apparecchio aspiratore a filtro assoluto; se allo stato liquido, questo va prima assorbito con apposito materiale (es. segatura identificata mediante colorante, farina fossile, bentonite).

Per ogni addetto alla vendita ed al deposito di prodotti fitosanitari, deve essere presente una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero, con filtro combinato per polveri e vapori organici.

I mezzi di protezione individuali devono essere conservati in apposito armadietto a più ante, ove riporre anche gli eventuali abiti da lavoro.

Nei locali deve essere presente una cassetta di pronto soccorso installata in zona quanto più possibile vicina.

Deve essere disponibile acqua per lavarsi, con lavandini a comando non manuale.

Deve esservi installata una doccia di emergenza ed una vaschetta lava-occhi.

Sull'armadio o sulla porta del locale dovrà esser affisso un cartello indicante il numero telefonico del Pronto Soccorso (118) e del Servizio Igiene Pubblica.

In tutte le Aziende in cui si conservino per il loro utilizzo diretto prodotti fitosanitari, questi vanno conservati in appositi luoghi o armadi non accessibili ai minori ed alle persone estranee all'Azienda; nei locali in cui si conservino prodotti fitosanitari non possono essere contemporaneamente stoccati mangimi o alimenti di qualsiasi specie. Deve essere presente un'adeguata ed integra dotazione individuale di protezione da utilizzare nel corso della preparazione delle miscele e della loro distribuzione. Per la protezione dalla inalazione di prodotti fitosanitari debbono essere utilizzati adeguati sistemi (es. maschere individuali, impianti di filtrazione sulla trattatrice agricola, ecc.) corredati di filtri specifici con termine di validità non superato. Gli utilizzatori debbono tenere annotati, su apposito registro a disposizione degli

organi di controllo, la data del trattamento, la denominazione e la quantità dei prodotti utilizzati e le colture trattate, secondo i tempi e le modalità previsti dalla normativa vigente. Tale registro potrà essere usato dall'Autorità Sanitaria come documentazione formale ai fini di legge in occasione di riscontri analitici sul rispetto delle prescrizioni di cui sopra (tempi di carenza, colture ammesse, ecc.).

b) Qualsivoglia sperimentazione venga effettuata sul territorio comunale, che implichi l'uso di prodotti fitosanitari su qualsiasi matrice vegetale, deve essere preceduta dalla comunicazione di legge, ai sensi del D.P.R. 290/01.

c) I moduli per l'acquisto, copia per l'acquirente, dovranno essere conservati per tre anni dalla data di acquisto ed esibiti a richiesta dell'autorità competente.

d) Durante i trasferimenti del mezzo irrorante lungo le strade non dovrà avvenire alcuna perdita di prodotto.

e) È vietato l'utilizzo di fitofarmaci effettuato in modo tale da causare in qualsiasi modo inquinamento delle acque superficiali. A tale riguardo andranno utilizzate tutte le metodiche tecniche (es. idonei mezzi meccanici, barriere alberate, ecc), atte a scongiurare il detto inquinamento.

f) È fatto divieto di prelievo in corsi superficiali o falde dell'acqua necessaria alla diluizione del formulato, direttamente con eiettore (comunemente denominato caricabotte) collegato al mezzo irrorante utilizzato. Allo scopo potranno essere utilizzate motopompe autonome, serbatoi intermedi o mezzi simili, che comunque garantiscano la non immissione di principio attivo nella fonte idrica da cui si vuole attingere. Le maniche necessarie al prelievo dell'acqua per la preparazione delle soluzioni non debbono mai essere usate per il travaso delle soluzioni già preparate in altri recipienti o mezzi irroranti. La preparazione estemporanea della soluzione dei prodotti fitosanitari deve esser fatta in appositi recipienti, da adibire esclusivamente a tali usi e da tenersi al riparo da persone ed animali. In nessun caso la miscela può essere preparata in prossimità di chiusini dei condotti fognari o dei condotti che sboccano in acque superficiali.

Quando si utilizzi l'intero formulato di un contenitore, il contenitore stesso va sottoposto ad un accurato lavaggio finale ed il liquido di lavaggio va distribuito con l'irroratrice.

g) Durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione devono essere attuate tutte le cautele atte ad evitare rischi di carattere sanitario sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

– apporre cartelli con l'avvertenza "terreno o alberi trattati con prodotti velenosi" o altra analoga avvertenza;

– evitare che irrorando alberi vicini a strade o a case queste, o le persone o gli animali ivi presenti, vengano bagnati dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni nocive o soltanto moleste;

– nella fascia di terreno della larghezza di almeno 20 metri confinante con case, cortili o altrui proprietà, orti e recinti di animali domestici, effettuare manualmente l'irrorazione o, qualora si preveda

l'utilizzo di mezzi meccanici, indirizzare il getto esclusivamente in senso opposto al confine della proprietà altrui;

– in caso di vicinanza a case o a strade è comunque fatto obbligo di avvertire preventivamente gli abitanti delle case, in modo che gli stessi possano, per maggior sicurezza, ritirare la biancheria stesa, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, ecc. In prossimità di scuole, asili e spazi ricreativi i trattamenti dovranno essere effettuati negli orari di chiusura di tali strutture;

– non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;

– interrompere il getto appena terminato il filare;

– controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi (e riportati nelle istruzioni allegate alle confezioni dei presidi utilizzati);

– durante le operazioni è vietato mangiare o fumare ed è indispensabile adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere con idoneo filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

h) Sono vietati i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dal DLgs 152/99;

i) Sono vietate le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcio delle eventuali erbe spontanee in fioritura sottostanti alle colture da trattare, nonché l'asportazione della massa falciata ovvero l'essiccamento della stessa a protezione degli insetti impollinatori;

l) É vietato l'uso di esche avvelenate (con prodotti fitosanitari o altri tossici). Interventi di questo tipo potranno essere eseguiti esclusivamente da Enti autorizzati e con il parere favorevole del Dipartimento di Sanità Pubblica. Le aree così trattate dovranno comunque essere di volta in volta segnalate da appositi cartelli indicanti il tipo di intervento, la data e l'ente responsabile. Chiunque riscontri esche sospette su un territorio pubblico o di un'azienda agricola è tenuto ad avvertire tempestivamente l'Autorità Sanitaria;

m) É vietato trattare con diserbanti e comunque con prodotti fitosanitari le sponde dei corsi d'acqua per la distanza di 3 metri dal ciglio;

n) Sono ammesse operazioni agronomiche solo dopo 12 ore dal trattamento;

o) Le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di prodotti fitosanitari, non debbono essere versate in corsi d'acqua superficiali, qualunque ne sia la portata o in maceri o in fossi asciutti o sul terreno, o nella rete fognaria ecc.

L'acqua di lavaggio deve essere reimpiegata in trattamenti successivi.

p) I teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati devono essere raccolti e smaltiti a termine di legge;

q) Lo smaltimento dei contenitori vuoti di prodotti fitosanitari da parte degli utilizzatori dovrà avvenire consegnando gli stessi ai centri autorizzati. I contenitori consegnati per lo smaltimento devono essere tutti accuratamente bonificati attraverso accurato lavaggio da effettuare al momento dell'utilizzo;

r) Qualora si provveda alla distruzione di prodotti ortofrutticoli trattati con prodotti fitosanitari sperimentali è obbligatorio informare della data e dell'ora dell'intervento il Servizio d'Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L.;

L'eventuale inosservanza delle cautele sopra descritte sarà imputata all'operatore, in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario; si ricorda a tal proposito che tutti gli utilizzatori di prodotti fitosanitari classificati come molto tossici, tossici o nocivi, devono essere in possesso di regolare patentino di abilitazione all'uso previsto da D.P.R. 290 del 23.4.01.

Aspetti di tutela ambientale e sanitaria

Tutti gli enti gestori dei corsi idrici, unitamente all'espletamento dei compiti istituzionali, attuano azioni per la salvaguardia della fauna ittica nei canali demaniali.

I Consorzi di Bonifica, in particolare, secondo accordi con l'Amministrazione Provinciale, in alcuni tratti di canali, anche durante il periodo invernale, mantengono una quota minima di acqua per la sopravvivenza delle specie ittiche presenti.

Nelle parti restanti e prevalentemente nei canali, i Consorzi, con ampio anticipo comunicano all'Amministrazione Provinciale la data proponente dello svuotamento autunnale dei cavi.

L'Amministrazione Provinciale in tale data provvede ad eseguire il salvataggio della fauna ittica con trasferimento in luoghi ritenuti idonei.

Durante il dragaggio e la pulizia dei canali i pesci eventualmente trascinati sulle rive devono essere tempestivamente rigettati nel corso d'acqua.

Tutti i nidi abitati o comunque utilizzati da uccelli non possono essere distrutti o comunque danneggiati.

É vietata la bruciatura delle rive dei fossati compresi quelli inter e intrapoderali.

É vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi fognario o industriali.

Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane

Ai fini di tutelare la salubrità e l'igiene degli insediamenti urbani e della collettività e nel rispetto delle presenze naturali e/o introdotte artificialmente di insetti utili, nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento con fitofarmaci sul verde ornamentale pubblico e privato dovrà rispettare le norme degli articoli successivi.

L'acquirente e utilizzatore di antiparassitari non classificati come molto tossici, tossici o nocivi (come detto nel capitolo seguente), che intenda utilizzare tali prodotti nel suo giardino o orto privato, ed il cui raccolto è destinato al consumo familiare, deve essere in possesso dell'autocertificazione prevista dal D.M. 25 gennaio 1991 n.217 (articolo n.2, comma 4°).

Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale pubblico e privato ed alle colture agricole ubicate in aree urbane.

Negli spazi destinati a verde pubblico, nell'ambito delle aree urbane, i trattamenti con prodotti fitosanitari di sintesi devono essere effettuati solamente in caso di provata inefficacia di sistemi alternativi quali: lavaggio con detergenti, uso di trappole a ferormoni per la cattura massiva, spazzolatura, eliminazione manuale di nidi, utilizzo di prodotti biologici (v. bacillus thuringiensis); in tal caso possono essere utilizzati prodotti non classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi.

L'eventuale impiego dei prodotti fitosanitari Molto Tossici o Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio.

Precauzionali durante i trattamenti antiparassitari nelle aree urbane.

In occasione di ogni trattamento antiparassitario nelle aree urbane, il proprietario delle piante da trattare ha l'obbligo di adottare tutte le misure precauzionali atte a eliminare ogni rischio o pericolo per la salute, l'incolumità pubblica e l'ambiente, tra cui le seguenti:

- a) avvisare con almeno 24 ore di anticipo i vicini, informandoli dei rischi conseguenti all'uso del prodotto impiegato ed invitandoli ad adottare anch'essi le presenti necessarie precauzioni;
- b) segnalare con cartelli da collocare lungo le strade investite dall'irrorazione, che sono in corso trattamenti antiparassitari;
- c) preavvisare, se del caso con cartelli, per la rimozione delle automobili in sosta nei pressi dell'area interessata al trattamento;
- d) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
- e) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, specialmente se adibite al gioco dei bimbi;
- f) allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc.);

- g) non eseguire i trattamenti su orti o in vicinanza di essi, se non adeguatamente protetti, ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano, nel caso in cui il fitofarmaco non sia registrato specificatamente per l'uso su di essi;
- h) accertarsi che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza; in caso contrario è perentoriamente vietato procedere al trattamento;
- i) eseguire il trattamento in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore di intenso traffico;
- l) non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
- m) impedire l'accesso a persone (in particolare a bambini) e agli animali domestici, nelle aree trattate fino a che il prodotto non si sia completamente depositato.

TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 1. Disposizioni Generali

ART. 125 PRINCIPI

Ai sensi del presente regolamento per attività autorizzate si intendono quelle in possesso di autorizzazione sanitaria di cui all' art. 2 della L. 283/62 *e quanto previsto dai regolamenti L.852/04 – L. 853/04 – L. 854/04 – 882/04 (denominato Pacchetto Igiene)* o quanto previsto con i Regolamenti CE 852/04.

Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste.

ART. 126 DEFINIZIONI

Agli effetti del presente regolamento, salva diversa definizione contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

Alimenti - l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensiva delle bevande;

Industria alimentare - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

Produzione di alimenti - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

Preparazione - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o ad un prodotto finale per il consumo umano;

Vendita - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

Somministrazione - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

Degustazione - assaggio di prodotti alimentari *per valutarne la qualità sensoriale ai fini promozionali o di vendita*;

Locale - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

Impianti - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

Attrezzature - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

Alimento Confezionato- l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

Alimento preincartato - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;

Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro.

ART. 127 AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente titolo definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico-sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e suo regolamento d'esecuzione D.P.R.327/80 nonché dal D.L.vo 155/97.

Sono soggette al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente Titolo tutte le industrie alimentari così come definite dal D.L.vo 155/97.

ART. 128 IGIENE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

ART. 129 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente titolo dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di esposizione, congelamento, conservazione, confezionamento e preincarto dei prodotti comunque garantendo le condizioni minime previste negli allegati tecnici.

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- a) fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
- b) la detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
- c) l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;
- d) l'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno.

Capitolo 2. Industrie Alimentari

ART. 130 REQUISITI GENERALI STRUTTURALI

Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.L.vo 155/97 e successivo "Pacchetto Igiene", devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.

Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

- a) deposito delle materie prime, accessibile, o dall'esterno dello stabilimento o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di lavorazione durante le attività di preparazione e somministrazione;
- b) produzione, preparazione, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) deposito dei prodotti finiti;
- d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) vendita;
- f) servizi igienici e spogliatoi.

ART. 131 REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi, le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:

- a) esercizi di vendita di generi alimentari;
- b) esercizi di somministrazione;
- c) laboratori di produzione artigianale e industriale;
- d) depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
- e) trasporto alimenti;
- f) produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca;
- g) attività rurali;
- h) strutture ricettive e agriturismo;
- i) preparazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche;
- j) sagre feste popolari e manifestazioni similari;
- k) club e circoli privati.

Art. 132 REQUISITI GENERALI

Art. 132.a CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

Vale quanto riportato all'art 82.

Art. 132.b VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione di alimenti pronti al consumo, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti o modalità tali da evitare il contatto con le mani; per la vendita di pane e prodotti da forno similari può essere derogato a quanto sopra previsto purché vengano garantite le norme di buona prassi igienica, in particolare il pane dovrà essere maneggiato con apposite pinze a molla, ogni qual volta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa e di cambio delle monete, o vendita di altri generi alimentari.

Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

Art. 132.c ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

Salvo quanto stabilito al successivo comma, gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofruttili freschi, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.). I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

Art. 132.d CONGELAMENTO DI ALIMENTI

Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione, devono essere certificati e possono eseguire l'attività di congelamento di alimenti come metodologia di conservazione alimenti nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di alcuni requisiti:

- a) LOCALI: sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività
- b) ATTREZZATURE: si richiede almeno la presenza di apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;
- c) ALIMENTI: le materie prime destinate alla congelazione devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;
- d) PROCESSO DI CONGELAMENTO: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura dopo un iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Ad ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento;
- e) CONSERVAZIONE: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna *mantenendo costante la catena del freddo per l'intero periodo di conservazione consentito*;
- f) SCONGELAMENTO: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

Art. 132.e CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DEPERIBILI SOTTOPOSTI A COTTURA

La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo. La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature al cuore del prodotto, al di sopra di 60°C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.

La conservazione a freddo deve avvenire secondo quanto disposto dalla vigente normativa regionale in materia.

Art. 132.f CONFEZIONAMENTO E PREINCARTO

Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il proseguimento della “marcia in avanti” del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito.

La zona /locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all’etichettatura dei prodotti.

Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questi devono essere effettuati in locali o zone distinte e esterne al laboratorio di produzione.

Art. 132.g ALTEZZE E CARATTERISTICHE GENERALI DEI LOCALI

Vale quanto riportato all’art 84.

Art. 132.h CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI LOCALI DA ADIBIRE ALLA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI

Pareti

Le pareti dei servizi igienici e dei locali destinati a lavorazione e deposito devono essere rivestite o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un’altezza non inferiore a 2 metri.

I locali di lavorazione dovranno altresì avere pareti dipinte di colore chiaro.

Pavimenti

I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e raccordati alle pareti con angoli arrotondati.

Inoltre devono essere realizzati con materiale antiscivolo.

Lavabi

Oltre a quanto riportato all’art 93 i lavabi devono essere adeguatamente collocati rispetto ai locali di lavorazione, dotati di comando per l’erogazione dell’acqua non azionabile manualmente (con comando a pedale o fotocellula elettrica), di asciugamani non riutilizzabili e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore a erogazione automatica.

Devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari.

Servizi igienici per gli addetti

Oltre a quanto riportato all’art 93 gli insediamenti di cui al presente capitolo devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto accessibile direttamente dall’interno dell’esercizio e dotato di porta con chiusura automatica.

Servizi igienici per il pubblico

Tutti gli insediamenti in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche sopra citate (ad eccezione del comando manuale), preferibilmente accessibile direttamente dall’interno dell’esercizio.

Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli avventori e alla tipologia dell'attività come dettagliato negli allegati tecnici.

Lo spogliatoio oltre a quanto riportato all'art 93, deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto (per il deposito separato di indumenti personali e di abbigliamento usato per il lavoro), di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile).

Possono tuttavia essere previste diverse soluzioni che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti, nonché la custodia separata di indumenti e oggetti personali.

Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti dovrà avere le stesse dimensioni minime di 3 mq.

La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.

Le docce, se esistenti, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

Aerazione locali

In tutti i locali devono essere garantiti i valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.

Aerazione naturale e ARTIFICIALE

Vale quanto riportato all'art 94

Sistemi di aspirazione fumi

Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,50 m sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di 10 m.

La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti cottura sia effettuata con combustibile solido (legna, carbone ecc.); in tutti gli altri casi (alimentazione elettrica o con combustibile fluido), qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 m., purché sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/92 e successive con particolare riferimento al cono di efflusso.

Illuminazione naturale e artificiale

Vale quanto riportato agli articoli 95 e 96.

Acqua potabile

Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere acquisito, a cura del titolare, il giudizio di potabilità dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia.

Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative vigenti in materia.

Prodotti ed attrezzature per pulizia

I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati o in locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed appositamente attrezzato con armadi chiudibili.

Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

In particolare i rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in luogo idoneo.

Il pozzetto ispettivo dell'insediamento dovrà essere di norma ubicato all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti, purchè si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.

Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.

I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

Impianti

Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).

In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNICIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.

Sistemi contro animali nocivi

Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti ed altri animali *domestici e/o nocivi*.

Art. 133 ESERCIZI DI VENDITA

La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai seguenti articoli.

Art. 133.a ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI

1. Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti generali e dei seguenti ulteriori requisiti:

a) un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante; il locale vendita è attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati.

b) Un vano o zona munito di lavello per il lavaggio delle attrezzature di vendita, non necessario in caso di vendita esclusiva di prodotti confezionati.

c) Negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso e rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 14/6/1989 n. 236.

- d) Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di conservazione e manutenzione.
- e) I banchi frigoriferi, quelli caldi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa, anche quando vengono permanentemente tenuti aperti per la vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.
- f) Per il preincarto, il confezionamento effettuato su richiesta dell'acquirente ed il preconfezionamento effettuato ai fini della vendita immediata delle sostanze alimentari, deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo allo scopo, da conservare in appositi contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare apposita etichettatura o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Il personale addetto a ciascun settore deve utilizzare per la distribuzione di questi prodotti attrezzatura idonea ad evitare il contatto con le mani.
- g) Per gli esercizi di macelleria e pescheria si applicano le specifiche disposizioni di cui al presente regolamento.

Art. 133.b MACELLERIE

Alle macellerie si applicano le disposizioni di cui all'art. 138.a

Art. 133.c PESCHERIE

Alle pescherie si applicano le disposizioni di cui all'art. 138.g

Art. 133.d PICCOLO LABORATORIO DI PREPARAZIONE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA GENERI ALIMENTARI PER LA COTTURA DI LEGUMI E VERDURE

Per la cottura di legumi e/o verdure negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti generali e a quelli previsti per tale tipologia di attività, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) apposito locale (o zona riservata); areato di almeno 6 mq destinato alla lavorazione e dotato di:
- lavello ad esclusiva destinazione lavaggio verdure e legumi;
 - un lavamani;
 - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione.
- b) Attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia.

Art. 133.e COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI

Ai sensi della L. 23/8/1993 n. 352 modificata dal DPR 14/7/1995 n. 376 e come previsto dalla L.R. 22/3/1999 n. 16, la vendita di funghi epigei spontanei freschi o secchi sfusi è soggetta a specifico procedimento amministrativo abilitativo.

La vendita al dettaglio dei funghi epigei spontanei freschi è altresì subordinata al possesso della certificazione di avvenuto controllo ai sensi dell'art. 3 del DPR 376/1995 da parte dell'Azienda ASL e il rispetto della rintracciabilità reg. CE 178/2002, salvi i requisiti igienici dei locali, delle strutture e delle attrezzature.

Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili singolarmente certificate da un micologo e che recino in etichetta il riferimento della certificazione di cui all'art. 3 del DPR 376/1995, non sono soggetti ad ulteriori adempimenti amministrativi.

E' comunque vietato il frazionamento di tali confezioni.

Art. 134 ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

La sola somministrazione ovvero la preparazione e somministrazione di alimenti bevande è disciplinata dagli articoli seguenti.

Art. 134.a ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE

Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compreso i generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.

In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati. (con esclusione della sporzionatura dei piatti), purché provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa.

Per il limite orario per la vendita e la somministrazione delle bevande alcoliche far riferimento alle vigenti normative

Tali prodotti possono essere riscaldati tramite forni elettrici o a microonde o con piastra.

E' consentita altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo, la farcitura di panini con alimenti, già pronti e correttamente conservati.

E' consentito, negli esercizi di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita, secondo le regole già previste nella parte generale.

Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

- a) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq (e comunque proporzionata all'attività) per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- b) un vano dedicato alle attività di riscaldamento dei prodotti consentiti e/o la preparazione estemporanea di panini;
- c) un vano o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali;
- d) almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente art 132 h.

ART. 134.b ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA

Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce. Ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra, ecc..
- preparazione primi piatti
- preparazione cibi crudi

- sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini.

Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

- almeno un vano dispensa di superficie adeguata (proporzionata all'attività e comunque non inferiore a mq 6) per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Nel caso di deposito di alimenti deperibili il vano dispensa deve essere altresì provvisto di celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonchè di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.);
- un locale di preparazione di almeno mq 10 debitamente attrezzato in relazione alle attività previste quindi dotato di:
 - un lavello;
 - un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere;
 - fornelli con cappa aspirante nel caso vengano effettuate operazioni di cottura alimenti;
 - piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre;
 - armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.
- un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali;
- una distinta zona di somministrazione degli alimenti adeguatamente dimensionata calcolata attribuendo un metro quadro della sala somministrazione ad avventore;
- almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti

ART. 134.c ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE

Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari.

Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali devono avere:

- dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Deve avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Deve essere dotato di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. La dispensa /deposito deve avere una superficie minima di almeno mq 8 ed essere dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa cm 30). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento; celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
- un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti organizzato in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:
 - Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

b2 - Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita.

b3 - Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

Nei locali fino a 30 posti tavola il locale cucina dovrà essere dotato di almeno n. 2 lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

La superficie minima del locale cucina definito alla precedente lettera b) dovrà essere di:

- mq 15 fino a 30 posti a tavola;
- incrementata di mq 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;
- incrementata di mq 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

Nel caso di pizzerie/spaghetterie ossia di attività limitate alla produzione di pizze e primi piatti di pasta di vario genere il locale cucina dovrà essere di almeno 10 mq. Incrementata sulla base del numero dei posti a tavola come al punto precedente e dovrà essere dotato di almeno due lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.).

Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente a un esercizio di ristorazione dovrà essere presente un locale o una zona di almeno 6 metri quadrati in aggiunta a quello di preparazione destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione destinata all'attività di "pizzeria" può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta, e dovrà essere dotata almeno di un lavello e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale (fotocellula o a pedale), di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntiva rispetto alla cucina avente dimensione minima 5 mq) deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite apposite aperture che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il lavello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale (fotocellula o a pedale), può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.

- d) Un vano, reparto o settore di raccordo tra la cucina ed i locali di consumazione/somministrazione in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie coi tovaglioli, il vasellame, le vetrerie.
- e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
- f) Una zona debitamente attrezzata ed al riparo da agenti contaminanti ed inquinanti per l'eventuale esposizione delle pietanze già pronte per la somministrazione (es. antipasti, dolci, ecc.).

Tali pietanze dovranno essere conservate rispettando i limiti di temperatura previsti dalla vigente normativa in materia e limitatamente al tempo necessario alla loro somministrazione. Dovrà altresì essere evitata qualsiasi contaminazione crociata fra loro.

- f) Servizi igienici a disposizione dei clienti, accessibili dall'interno dell'esercizio, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti e facilmente individuabili con apposite indicazioni, devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi lavorativi riservati al personale. Tali servizi igienici dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli previsti nei requisiti generali ed in particolare dotati di apposito antibagno.

Il numero dei servizi igienici per il pubblico dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

30 posti tavola:	n. 1 servizio igienico
50 posti tavola:	n. 1 servizio igienico per donne n. 1 servizio igienico per uomini
100 posti tavola:	n. 2 servizi igienici per donne n. 2 servizi igienici per uomini,
150 posti tavola:	n. 3 servizi igienici per donne n. 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

ART. 134.d SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

È consentita la somministrazione di alimenti in pertinenze esterne ai locali e poste all'aperto e che devono essere:

- attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da somministrare sia crudi che cotti da ogni contaminazione nonché tale da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti;
- sistemate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

Per gli esercizi di ristorazione i posti tavola delle pertinenze esterne s'intendono sostitutivi del numero di posti previsti all'interno degli esercizi.

ART. 134.e SOMMINISTRAZIONE IN RISTORAZIONI COLLETTIVE (SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI)

Nel caso in cui, nell'ambito della ristorazione collettiva, venga effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove con esclusione di qualsiasi attività di preparazione dovrà essere presente:

a) un locale con una superficie minima di mq 9 e comunque proporzionato al numero dei pasti da somministrare ed attrezzato con:

- zona lavaggio con lavello e lavastoviglie, dotata di armadio chiuso per le stoviglie pulite;
- zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto;
- zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;
- un lavamani;

b) un numero di servizi igienici, situati in prossimità del refettorio, rapportato alla capacità ricettive dello stesso, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

c) uno o più locali refettorio destinati alla somministrazione dei pasti, ben areato ed illuminato, di dimensioni proporzionate al numero degli utenti (mq 1 a persona, preferibilmente per un max di 200 persone in contemporanea), dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili.

Dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente.

I locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti, stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

ART. 135 LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti articoli.

ART. 135.a LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

Oltre ai requisiti previsti dalla parte generale del Regolamento i laboratori industriali di preparazione alimenti devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

ART. 135.b CATERING

Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.

La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o altro titolo abilitativo quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc..

Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:

- a) dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno,

comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 8 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.);

- b) un locale cucina di almeno 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:
- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
 - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - eventuale preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione;

- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripuliti;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale (fotocellula o a pedale), di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.
- d) Un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione;
- e) Un locale di deposito delle attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere tenute pulite in armadi chiusi.

Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre dovrà essere determinato tenendo a riferimento i parametri di dimensionamento degli spazi già dettagliati per le attività di somministrazione con preparazione.

ART. 135.c PRODUZIONE ALIMENTI DA ASPORTO

1. (Produzione pizza al taglio e prodotti simili)

Gli esercizi di produzione e vendita a taglio per asporto di pizza e prodotti simili che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita la somministrazione, oltre ai requisiti generali, devono avere i seguenti requisiti:

- a) Un locale (o zona) di preparazione di almeno 6 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzata.
- b) Un locale (o zona) dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
 - celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna.

2. (Produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari)

I laboratori di produzione alimenti di cui al presente articolo non possono effettuare attività di somministrazione. Devono possedere, oltre ai requisiti generali di cui all'art. 6 quelli espressamente indicati di seguito:

- a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 6 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
- b) un locale cucina di almeno 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:
 - preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
 - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - eventuale preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

- zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi.

Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripuliti.

- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale (fotocellula o a pedale), di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:

- un locale di preparazione di almeno 10 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzato. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conformi a quanto indicato nella parte generale del presente regolamento.

In alternativa al deposito può essere consentita la presenza di un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni minime di 6 mq, dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna.

Nel caso di esercizio di ulteriori attività, gli esercizi di cui al presente articolo devono possedere gli specifici requisiti igienico-sanitari indicati nel presente regolamento.

ART. 135.d PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (CENTRI PRODUZIONE PASTI SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI)

Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali, devono avere:

- a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

- a) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili.

Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- eventuale preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi.

Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

- b) Un locale o lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntiva rispetto alla cucina dimensioni 5 mq). Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite apposite aperture che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione.

Nel caso di produzione di pasti da somministrare a distanza dovrà essere presente:

- un locale separato nel quale effettuare il confezionamento dei pasti per il trasporto nei luoghi di somministrazione dotato di attrezzature per la conservazione a temperatura dei prodotti alimentari;
- un locale separato destinato all'allestimento dei contenitori e/o imballi e al loro deposito.

Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre sarà definita tenendo a riferimento i parametri di dimensionamento degli spazi già dettagliati negli articoli relativi alla somministrazione con preparazione secondo i seguenti standard:

- 100 pasti per ogni addetto alla preparazione presente per turno di lavoro;
- in base alla potenzialità di conservazione delle materie prime all'interno di depositi non refrigerati n° pasti = (metri cubi x 100):4;
- in base alle potenzialità di conservazione in celle frigo n° pasti = (metri cubi x 100):2;
- in base alla superficie disponibile per la preparazione di piatti freddi e per le preparazioni con cottura 1 mq di superficie x linea di attività = 10 pasti;
- in base alla superficie del locale confezionamento mq 1 = 50 pasti

Il numero finale dei pasti per turno di lavoro sarà dato dal valore più basso tra i cinque ricavabili dai parametri sopra elencati considerando per linea di attività produttiva quella relativa alle principali tipologie di prodotti finiti: pietanze crude pronto consumo, pietanze con cottura ecc...

Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda che il sistema prescelto sia a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

ART. 135.e LABORATORI DI PRODUZIONE PASTA FRESCA

Gli esercizi in oggetto, oltre ai requisiti generali devono avere:

- a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono:
- avere l'accesso dall'esterno, non tale da comportare attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
 - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;

- avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno 6 mq;
 - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa 30 cm;
 - avere le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
- b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 10 mq, provvisto di un lavandino per il lavaggio delle materie prime, un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
- c) locale o zona lavaggio attrezzature.

ART. 135.f PANIFICI

Nell'ambito dei laboratori di produzione pane possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:

- produzione pane;
- produzione pizza;
- prodotti da forno;
- pasticceria secca.

I laboratori di produzione pane devono avere i seguenti requisiti, oltre a quelli generali:

- a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono
- avere l'accesso dall'esterno, non tale da comportare attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
 - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;
 - avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno mq 6;
 - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa cm 30;
 - le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
 - apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto;
- b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 15 mq., provvisto di un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
- c) locale o zona lavaggio attrezzature.

È consentita la produzione delle altre tipologie sopradescritte purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i requisiti specifici per le singole attività.

In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato.

ART. 135.g LABORATORI DI PRODUZIONE GELATO, PASTICCERIA ED AFFINI

La produzione di gelato e prodotti lattiero-caseari con un contenuto di latte superiore al 50% non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate dalle direttive comunitarie 92/46 e 92/47/CEE recepite con D.P.R. 14/1/1997 n. 54.

Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.

I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:

- gelato ed affini;
- pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Tali laboratori, annessi o meno agli esercizi di somministrazione di cui alla scheda tecnica relativa, oltre a quanto previsto nella stessa ed ai requisiti generali, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione:
 - con superficie non inferiore, a mq. 10 per la gelateria, la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso;
 - con superficie non inferiore, a mq. 15 per la pasticceria; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata
 - dotato di un lavamano
 - dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva,
 - dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata
- b) un locale per il deposito delle materie prime,
- c) un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.

Nel caso di lavorazione di panna o yogurt il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

ART. 136 DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

I depositi all'ingrosso devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito.

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificato nella parte generale del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata;
- aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad un'altezza di 2 m, ed i pavimenti, di colore chiaro, ben raccordati fra loro in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;
- dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.

Gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto del pavimento

Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con sistema di erogazione dell'acqua calda e fredda non azionabile manualmente (fotocellula o a pedale).

ART. 137 TRASPORTO ALIMENTI

Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere impiegati esclusivamente mezzi destinati a tale utilizzo.

In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.

Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".

ART. 137.a TRASPORTO CARNI E PRODOTTI DELLA PESCA

Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico.

I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
- b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
- c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento.

Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.

Le tripe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.

Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.

I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui alla lett. 2 comma a) del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

(Vedere CAP. VIII PUNTO 6 Dlgs. 531/92).

I prodotti della pesca freschi o scongelati devono viaggiare alla temperatura di 0,+4 °C.

I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C.

ART. 137.b CISTERNE E CONTENITORI

Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse (solidi e liquidi) devono essere conformi ai seguenti requisiti:

- le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
- devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente rimovibili e smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;
- i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;
- quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
- ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

ART. 138 PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI DELLA PESCA

La produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca è disciplinata dai seguenti articoli.

ART. 138.a PRODUZIONE E COMMERCIO DI CARNI BOVINA, EQUINA, SUINA, OVI-CAPRINA

Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina e ovi-caprina, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs 286/94 e pertanto devono ottenere il riconoscimento comunitario (bollo CEE).

Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:

- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
- i depositi di carni fresche confezionate (imballate).

Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

Su parere dell'Azienda USL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a capacità limitata per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.

ART. 138.b PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI MACINATE E DI PREPARAZIONI DI CARNE

Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 309/98 e pertanto devono ottenere il Riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario: La produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

ART. 138.c PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne, paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs 537/92 e successive modifiche, e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi disciplinati dalla L. 25.8.91, n. 287, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Sono inoltre esclusi i laboratori di produzione di paste alimentari farcite con ripieno di carne la cui produzione settimanale non sia superiore a 2 quintali di prodotto finito. (L. 24.04.98 n. 128 art. 49).

ART. 138.d PRODUZIONE E COMMERCIO DI CONIGLI E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO

Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di coniglio e selvaggina d'allevamento (mammiferi terrestri o volatili selvatici ma allevati come animali domestici e macellati in cattività come per esempio quaglie, piccioni, pernici, fagiani), i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 559/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di coniglio e selvaggina effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore.

Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

Ai sensi del DPR 559/92, il Comune, può autorizzare impianti di macellazione di conigli a capacità limitata, con limite massimo di 10.000 capi l'anno, per la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale. In tali casi dovrà essere definita la potenzialità annua dell'impianto.

In deroga al DPR 559/92, il Comune può autorizzare impianti di macellazione di selvaggina allevata con limite massimo di 10.000 capi/anno e la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale.

Il Comune, dietro parere favorevole della Azienda USL, può autorizzare gli allevatori e coltivatori diretti:

- a) alla cessione di carni di coniglio ai consumatori finali, esclusivamente presso l'azienda di produzione;
- b) alla cessione, presso i mercati del comune in cui ha sede l'azienda o in comuni limitrofi, di piccole quantità di carni fresche di coniglio direttamente ai consumatori finali.

ART. 138.e PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA CACCIATA

I Centri di lavorazione per la produzione di carni di selvaggina cacciata sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 607/96 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario :

- a) la cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di pochi capi interi di selvaggina uccisa a caccia non scuoiata o non spennata e, nel caso di selvaggina di piccola taglia, non eviscerata; La selvaggina di grande taglia potrà essere ceduta al dettagliante occasionalmente ed in quantità modica, tuttavia dovrà essere concordato con il Servizio veterinario competente per territorio, l'esame ispettivo delle carni e per le carni di cinghiale l'effettuazione dell'esame trichinoscopico. Lo scuoiamento dei grossi animali dovrà avvenire in locali provvisti dei minimi requisiti igienico sanitari ed appositamente dedicati.
- b) La cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;
- c) il sezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in spacci per la vendita al minuto o in locali connessi a punti di vendita in cui le carni sono sezionate ed immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

ART. 138.f PRODUZIONE E COMMERCIO DI POLLAME E AVICOLI

Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie pollo, tacchino, faraona, anitra ed oca, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi di carni non imballate sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 495/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore finale.

Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

Ai sensi delle disposizioni previste dal D.Lgs 495/98, su parere della ASL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità operativa, con limite massimo inferiore a 150.000 capi l'anno, per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.

La normativa comunitaria non si applica alle carni fresche di animali da cortile ceduti direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il proprio consumo.

L'obbligo di riconoscimento ministeriale non si applica neppure ai depositi di carni imballate.

ART. 138.g PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per

prodotti dell'acquacoltura, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs 531/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

ART. 138.h MACELLAZIONE IN DEROGA DI CONIGLI E SELVAGGINA ALLEVATA

Oltre ai requisiti generali i macelli in deroga devono avere almeno:

- a) un locale per la macellazione di superficie adeguata, con spazi separati per lo stordimento e il dissanguamento, da un lato, e la spiumatura o la scuoiatura e la scottatura, dall'altro; questi due tipi di operazioni devono essere effettuate in posti separati;
- b) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga effettuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni;
- c) un locale per il raffreddamento di capacità adeguata all'entità e al tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato o contenitore chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi;

Nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

- un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalare verso pozzetti muniti di griglia e di sifone per evitare i cattivi odori;
 - pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri.
 - porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire;
- d) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;
 - e) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;
 - f) f). adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
 - g) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e facilmente lavabili e disinfettabili. L'uso del legno è vietato;
 - h) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;
 - i) impianto di refrigerazione per il deposito delle carni. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
 - a) contenitori dotati di coperchio per il deposito degli scarti di lavorazione da destinare allo smaltimento nel rispetto della Dec. CEE 1774/2002.

Le carni in vendita dovranno essere bollate con placca riportante oltre la ragione sociale e la denominazione di vendita, anche il riferimento alla specifica deroga.

E' consentita la macellazione esclusivamente di conigli (massimo 500 capi all'anno) in un unico locale ed in deroga ad alcuni dei requisiti sopra detti nelle aziende di agriturismo.

ART. 138.i VENDITA AL DETTAGLIO DI CARNI FRESCHE O CONGELATE (MACELLERIE)

Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.

E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali, pangrattato e verdure pre-lavate nonché l'assemblaggio di carni di specie diversa e salumi), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne e di specifico lavabo per il lavaggio delle verdure. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale .

Oltre ai requisiti generali del presente Regolamento d'Igiene, gli esercizi devono possedere:

- pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 m di altezza; - un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ad al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.
- una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole non potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973;
- lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone ed asciugamani a perdere;
- nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni conservate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole;
- dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002).

E' consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.

I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

ART. 138.I VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI DELLA PESCA (PESCHERIE)

Ai sensi della L.R. 21/12/1992, n. 58 “Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici” e L.R. 30/12/1993, n. 105, sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:

- vendita al dettaglio;
- deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
- vendita su aree pubbliche a posto fisso;
- vendita su aree pubbliche a posto non fisso e/o itinerante.

Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.

A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, scongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.

Per i prodotti scongelati deve essere specificato se il scongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.

Per effettuare il scongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il scongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.

Non è soggetta alle disposizioni di cui al presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.

Oltre ai requisiti generali, gli esercizi in oggetto devono:

- avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002);
- essere dotati di banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento - essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti ;in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

ART. 138.m VENDITA AL DETTAGLIO DI CHIOCCIOLE E RANE

La vendita al dettaglio di anfibi (rane) e gasteropodi terrestri (chioccioline) è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) muniti d' idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.

Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi refrigerati.

Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive.

I prodotti congelati o surgelati confezionati all'origine non rientrano in questo capitolo.

ART. 138.n LABORATORI "PRONTI A CUOCERE" ANNESSI A MACELLERIA E PESCHERIA

I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:

a) apposito locale laboratorio, di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:

- lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;

- un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;

- arredi chiusi destinati al deposito degli utensili

- frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;

- armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;

b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

ART. 138.o LABORATORI DI GASTRONOMIA ANNESSI A MACELLERIE O PESCHERIE

Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento relative alle attività di gastronomia.

ART. 138.p LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ANNESSI A MACELLERIE

E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (capofreddo etc.) esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.

Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali previsti ed a quelli indicati per i laboratori "pronti a cuocere" nell'art. 140.n, nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.

Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.

Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

ART. 139 ATTIVITÀ RURALI

Le attività rurali inerenti il settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli.

ART. 139.a DISPOSIZIONI GENERALI E DEROGHE

Per questo tipo di lavorazioni si applicano le indicazioni fornite dalla normativa nazionale e regionale vigenti in materia. In particolare le deroghe alle caratteristiche dei locali qui di seguito riportate si applicano alle imprese che svolgono le attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.

Le attività di trasformazione ed alienazione dei prodotti agricoli devono essere inserite in un contesto di normalità e di complementarità funzionale nel ciclo produttivo aziendale. Non è considerata attività di trasformazione quella di primo stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli effettuata dopo la fase di raccolta. In deroga a quanto previsto nei requisiti generali del presente regolamento per le aziende agricole come sopra definite possono essere accettati i seguenti requisiti strutturali:

- per lavorazioni eseguite in locali già esistenti è permesso l'utilizzo di locali che, indipendentemente dai requisiti di altezza, illuminazione ed aerazione naturale, assicurino valori microclimatici di benessere ambientale in relazione alle esigenze di lavorazione anche con impianti di illuminazione ed aerazione artificiale che non siano fonte di inquinamento dei prodotti lavorati.
 - I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza dei locali dove sono svolte le lavorazioni devono essere facilmente lavabili nelle zone effettivamente interessate da tali lavorazioni. Il soffitto è preferibile che abbia superficie liscia, ma sono consentite superfici diverse se le lavorazioni eseguite hanno un basso profilo di rischio.
 - L'acqua utilizzata si considera potabile a tutti gli effetti se proviene da pubblico acquedotto; in caso di approvvigionamento idrico privato, questo dovrà essere in possesso del Giudizio di potabilità rilasciato dall'Azienda U.S.L. di riferimento.
 - Servizi igienici e spogliatoi per gli addetti devono essere inseriti nel centro aziendale.
- Nel caso in cui le attività non rientrino nella definizione di impresa agricola come sopra definita devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie.

ART. 139.b MACELLAZIONI A DOMICILIO

La macellazione di uno o più suini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con l'Azienda USL, con un anticipo di almeno 3 giorni, la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione.

In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

- non è consentita la macellazione di cui al presente articolo al di fuori del periodo 1 novembre – 31 marzo dell'anno successivo;
- nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di 3 suini per ogni nucleo familiare;
- le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee;
- l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immetterle nei normali circuiti commerciali;
- l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare inutili sofferenze all'animale.

ART. 139.c LATTE CRUDO E DERIVATI

Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 54/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

Sono escluse dal riconoscimento comunitario la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo e la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda:

ART. 139.d VENDITA DI LATTE CRUDO

La vendita di latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto può essere effettuata da aziende registrate dal servizio veterinario ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 54/97 e autorizzate alla mungitura.

Il latte deve possedere i requisiti microbiologici e chimici previsti all'allegato A cap. 4, ed art. 13 comma 4 del D.P.R. 54/97.

Il latte di massima viene ceduto utilizzando contenitori forniti dallo stesso consumatore.

ART. 139.e CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA

Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti e separati per:

- il deposito del latte
- le operazioni di produzione dei formaggi
- l'asciugatura dei formaggi
- la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario

Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.

Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.

I locali devono essere:

- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente;

E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

ART. 139.f LABORATORI DI PRODUZIONE MIELE

L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 18/4/1995 n. 69 e successive modifiche ed integrazioni.

L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.

Non è soggetta al presente regolamento la produzione in proprio di miele e prodotti apitari per il consumo familiare e quando la consistenza dell'impianto non superi le 10 arnie.

E' consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.

I laboratori artigianali di smielatura, salve le citate disposizioni particolari, e le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:

- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un' altezza di 2 m;
- finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
- attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
- armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
- armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono altri utenti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

ART. 139.g PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO VINI, OLIO ED ALTRI ALIMENTI

La produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti sono disciplinati dai seguenti articoli

ART. 139.h VINIFICAZIONE

Nel caso in cui si tratti di vinificazione nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- fermentazione in vasi vinari.

Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto.

Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:

- un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile con comando di erogazione dell'acqua a pedale o fotocellula;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori;
- servizio igienico e spogliatoio;
- sistema di raccolta e smaltimento acque reflue conformi alla normativa vigente

Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Per i locali in cui avviene la stagionatura, maturazione, invecchiamento e deposito si può derogare dalle caratteristiche di altezza, illuminazione ed aerazione naturale.

ART. 139.i PRODUZIONE OLIO

Nel caso in cui si tratti di produzione olio nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento olive;
- defoliazione.

Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto.

Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:

- un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori;
- servizio igienico e spogliatoio;
- sistema di raccolta e smaltimento acque reflue e di vegetazione conformi alla normativa vigente

Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

ART. 139.l IMBOTTIGLIAMENTO OLIO E VINO

Per l'imbottigliamento di alimenti destinati alla vendita (vino, olio) sono necessari i seguenti requisiti:

- apposito locale o sezione della cantina avente idoneo pavimento e pareti in materiale lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza minima di 2 m;
- lavello a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile;
- attrezzatura costruita con materiale idoneo sotto il profilo igienico - sanitario e strutturata in modo da consentirne una facile, completa e rapida pulizia, per tutte le fasi dell'imbottigliamento;
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti, roditori o altri animali all'interno della cantina e del locale imbottigliamento;
- un numero sufficiente di scaffali chiusi costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;
- idoneo servizio igienico;
- locale spogliatoio attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per il deposito degli indumenti personali e di quelli usati per l'imbottigliamento, di materiale lavabile, disinfettabile;
- sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

ART. 139.m PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI CONSERVE

La produzione di conserve deve avvenire in locali rispondenti ai requisiti generali previsti. Sono inoltre necessari le seguenti specifiche:

a) apposito locale di almeno mq 9, areato, dotato di:

- lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle materie prime;
- lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle attrezzature;
- piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
- attrezzature che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia e dei materiali destinati al confezionamento.

b) servizio igienico e spogliatoio che devono essere nel centro aziendale

E' consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti dalla coltivazione del fondo; in particolare di marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse.

la preparazione di succhi di frutta, verdure sott'olio e salse, visto il rischio di intossicazione botulinica legata alle modalità di produzione e utilizzo dei prodotti, potrà essere effettuata solo nel caso che il laboratorio sia provvisto di autoclave, soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate nei singoli casi.

I contenitori utilizzati per il confezionamento, oltre ad essere idonei per alimenti, dovranno essere sterili all'origine o subire un trattamento termico equivalente.

ART. 139.n ESSICCAZIONE CASTAGNE, ERBE AROMATICHE, FRUTTA, ORTAGGI, FUNGHI
L'essiccazione di castagne erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari non è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.

Questa operazione può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

ART. 139.o VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

La vendita diretta di alimenti prodotti in proprio (prodotti dell'agricoltura o di attività zootecniche) può essere svolta su aree pubbliche o presso il domicilio del consumatore nel rispetto della normativa vigente e salvaguardando la salubrità degli alimenti.

La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo.

E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

ART. 139.p VENDITA ANIMALI VIVI

Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.

Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.

Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.

Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.

Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

ART. 140 STRUTTURE RICETTIVE E AGRITURISMO

Ai fini del presente regolamento le strutture destinate alla ricettività nelle quali si svolgono altresì attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande si distinguono in:

- strutture ricettive extra-alberghiere (affittacamere, case e appartamenti per vacanza e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale e successive modificazioni ed integrazioni)
- strutture ricettive alberghiere (alberghi, residenze turistico-alberghiere e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale e successive modificazioni ed integrazioni)
- agriturismi, così come definiti dalla normativa regionale in materia.

ART. 140.a STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE ED EXTRA-ALBERGHIERE

Le attività ricettive extra-alberghiere sono soggette ai requisiti igienico-sanitari previsti per le civili abitazioni (vedi artt. 61 e 62 del presente regolamento) ed in loro assenza dal DM 5/7/1975 anche per quanto attiene ai requisiti relativi ai locali di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Le attività ricettive alberghiere, salvi i requisiti previsti dalla normativa regionale, devono possedere i requisiti previsti dagli articoli del presente Regolamento in relazione alle specifiche attività svolte nell'esercizio:

- Art. 134.a Esercizi di sola somministrazione
- Art. 134.b Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva
- Art. 134.c Esercizi di somministrazione con preparazione.

ART. 140.b AGRITURISMO

La preparazione e somministrazione di pasti e bevande nelle strutture agrituristiche è soggetta alla vigente normativa regionale in materia.

ART. 141 PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE

I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capitolo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 "requisiti per il commercio alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni e interpretazioni.

A tal fine si applicano le seguenti definizioni:

Alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione, e ai sensi del DM 16/12/93:

- ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione "da consumarsi entro il".

Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.

- Ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.

Prodotto cotto: qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso.

Prodotti di gastronomia: in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.

Negozi Mobile: appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art.4 dell' O.M. 03/04/02: vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra. I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'art.4.dell'O.M. citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della O. M. stessa.

Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente o dopo assemblaggio in panini caldi o freddi. E' consentita la conservazione al caldo. E' tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:

- l'impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche)
- la guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari

- la farcitura di prodotti di gastronomia dolci con creme a freddo (non contenenti uovo o uovoprodotti e latte) e con prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc)
- l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
- l'assemblaggio di panini, caldi e freddi.

Le operazioni suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'articolo 7 commi 2, e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica.

Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall'art.4 della su citata ordinanza:

- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili;
- scomparti o cassette per il ricovero di stoviglie e attrezzature;
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente;
- La presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la detersione e sanificazione.

Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentano la consumazione sul posto. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio. L'esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuata solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine, ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e all'art. 4 della citata O.M.

E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione al freddo e, in alcuni casi anche al caldo, dei cibi. L'impianto deve essere in via prioritaria allacciato alla rete di distribuzione elettrica, tuttavia è consentito l'uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull'inquinamento dell'aria e non provocare molestie per le persone e rischi per gli alimenti. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo ma subordinato all'assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell'area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente in aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.

L'impianto per l'approvvigionamento dell'acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell'impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile con comando di erogazione dell'acqua a pedale o a fotocellula ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.

Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.

Per i requisiti dei Banchi temporanei si rinvia all'art. 5 dell' O.M. 03.04.2002.

I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

ART. 142 SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI

È soggetto alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di sagre, feste popolari, manifestazioni similari.

Le manifestazioni temporanee che si svolgono presso strutture stabili già abilitate dovranno essere preventivamente comunicate al comune specificando le modalità di svolgimento (indicazione del Responsabile della manifestazione, data di svolgimento e tipologie di produzione).

ART. 142.a SOLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri) e dotata di:
 - il banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
 - almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua (fotocellula o a pedale)
 - scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie
 - banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne
- I prodotti deteriorabili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.
- contenitori per la raccolta dei rifiuti.
- acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare; per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico.
- i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie). È comunque vietato l'uso di lavabi non dotati di acqua corrente;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti.
- tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge.
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola, parte dei quali per portatori di handicap.
- deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua (fotocellula o a pedale) posto all'esterno del locale WC
- locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori e di superficie non inferiore a 10 mq.
- un reparto esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia.
- un vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

ART. 142.b PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.

Le strutture precarie destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- altezza minima di m. 2,70;
- superficie minima coperta di almeno 15 metri quadrati e proporzionale al numero dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal presente Regolamento;
- spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie (la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso)
- piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile ;
- pavimento uniforme e lavabile;
- pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m;
- idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori ;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
- frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
 - carni rosse;
 - carni avicunicole;
 - frutta e verdure;
 - prodotti ittici;
 - paste alimentari fresche;
 - latticini;
 - dolci;
- idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
- armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitrice e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall'abitazione più vicina.

Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, crepes dolci e salate) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata.

Per le attività di sola preparazione e somministrazione di bomboloni, frittelle e/o crepes ,dolci e salate,ecc. non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita .

ART. 143 CIRCOLI PRIVATI

I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui alla L. 287/91 e DPR 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

ART. 144 ATTIVITÀ E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Il presente articolo detta le disposizioni interpretative o di dettaglio in relazione a specifiche attività non previste nei precedenti articoli.

ART. 144.a ERBORISTERIE

Gli esercizi di erboristeria che procedono alla manipolazione del prodotto su richiesta del cliente sono soggetti alle disposizioni in materia di manipolazione e preparazione di alimenti e bevande ed in particolare al procedimento amministrativo di abilitazione

Capitolo 3 Norme Transitorie e Finali

ART. 145 DISPOSIZIONI TRANSITORIE

Le imprese alimentari esistenti e autorizzate (ai sensi della L.283/62, della L.416/71 e D.lgs. 114/98) alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, al numero degli addetti, dovranno comunque adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari minimi ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

Non vi è obbligo di adeguamento in caso di:

- a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature, avendo però i locali stessi i requisiti igienico sanitari minimi in relazione all'attività che intendono svolgere;
- b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile o dell'attività, in questi casi dovrà essere acquisito parere preventivo al competente servizio della AUSL.

Le nuove attività ovvero le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativi allegati tecnici.

ART. 146 OBBLIGHI

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività, copia di tutta la documentazione inerente l'attività stessa (autorizzazione sanitaria, amministrativa, denuncia di inizio attività, comunicazione) ed a esibirla, a richiesta, agli organi preposti al controllo.

Per quanto non espressamente previsto dal presente art. si fa riferimento al Regolamento ed alla Carta dei Servizi del SUAP.

ART. 147 PROCEDURE AMMINISTRATIVE (SUAP)

Le procedure amministrative di cui al presente regolamento sono gestite dal Comune:

- a) per il tramite dello Sportello Unico delle Attività produttive per le attività rientranti nel campo di applicazione di cui al DPR 447/1998;
- b) per il tramite del competente ufficio comunale nelle ipotesi residuali rispetto al punto a);

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di cui al presente regolamento si applica la procedura della denuncia di inizio attività ad efficacia immediata ai sensi degli artt. e seguenti della legge nazionale 20 gennaio 1995 n. 9 "Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti" ad esclusione delle procedure relative a:

- riconoscimenti comunitari

La denuncia di inizio attività è presentata all'ufficio di cui al comma 1 utilizzando l'apposita modulistica presente nei siti istituzionali del Comune e degli Sportelli Unici;

La denuncia di inizio attività completa e regolare abilita immediatamente allo svolgimento dell'attività indicata e viene trasmessa in copia alla competente Azienda Sanitaria per le attività istituzionali di vigilanza e controllo, anche a campione. La denuncia di inizio attività non comporta il pagamento di diritti di istruttoria salvi i diritti eventualmente istituiti dallo Sportello Unico ai sensi del regolamento comunale in materia.

Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella denuncia di inizio attività spetta ai competenti organi di vigilanza e può essere svolto in ogni momento, anche decorso il termine di 60 giorni dalla presentazione della dichiarazione e:

- qualora emergano irregolarità sanabili (si intendono sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare senza necessità di attivare ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza procede alla presentazione di una proposta di ordinanza di adeguamento con o senza sospensione dell'attività a seconda delle circostanze;

- qualora emergano irregolarità non direttamente sanabili (si intendono non direttamente sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare soltanto mediante l'attivazione di ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza, salve le competenze circa l'adozione di eventuali provvedimenti cautelari, procede alla segnalazione al Comune/SUAP delle eventuali false dichiarazioni in atti e direttamente alla Procura di eventuali diversi reati sostanziali e, ove possibile, presenta proposta di ordinanza di adeguamento, sospensione (con o senza sospensione dell'attività) o cessazione a seconda delle circostanze.

Su richiesta dell'interessato l'ufficio di cui al comma 1, avvalendosi dell'Azienda USL per le attività istruttorie in materia igienico-sanitaria, rilascia pareri preventivi nel minor tempo possibile ed in ogni caso entro 45 giorni dal ricevimento della richiesta corredata dalla necessaria documentazione.

Per tali procedure non può essere chiesta all'interessato la produzione di documentazione integrativa e la pronuncia è rilasciata sulla base degli atti presentati senza pregiudizio per il successivo procedimento di abilitazione di cui al comma 3.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo, si fa riferimento al Regolamento ed alla Carta dei Servizi del SUAP.