

## REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

REGOLAMENTO APPROVATO DAL CONSIGLIO COMUNALE NELLA SEDUTA DEL 9 MAGGIO 1994 CON DELIBERAZIONE N. 172/94 - ATTI N. 133296.400 PG. 94. INTEGRATO CON IL COMMA II DELL'ART. 2 DELLE NORME FINALI CON DELIBERAZIONE CONSILIARE N. 239/94 - ATTI N. 169746.400 P.G. 94 E N. 178690.400 P.G. 94 APPROVATA IL 23 GIUGNO 1994.

IL REGOLAMENTO E' ENTRATO IN VIGORE IL 18 GIUGNO 1994.

### TITOLO PRIMO DISPOSIZIONI GENERALI

#### CAP. 1 NORME GENERALI

##### **Art. 1 Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona (E.R.).**

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale a tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5.12.1983 n° 90, sono esercitate dagli Organi della ASL secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

I precedenti Organi si avvalgono del Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e tutela della Salute nei luoghi di lavoro di cui all'art. 3 della Legge Regionale 11.4.1980 n° 39, di seguito denominato Servizio n. 1.

Il Responsabile del Servizio n.1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto ne sia delegato dai suddetti Organi.

##### **Art. 2 Competenze del Sindaco.**

Il Sindaco, quale autorità sanitaria locale, esercita le funzioni di cui alla L. 23.12.1978 n° 833 ed alla L.R. 26.10.1981 n° 64 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il Sindaco, per l'esercizio di dette funzioni, si avvale del Servizio n.1 dell'ASL.

##### **Art. 3 Competenze del Servizio n. 1 dell'ASL.**

Le funzioni esercitate dal Servizio n. 1 sono quelle previste dall'art.5 del Regolamento Regionale 14.08.1981 n° 2, fermi restando i compiti specifici del Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti in materia.

Salvo diversa disposizione di Legge, le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica sono svolte di norma dal Servizio n. 1 dell'ASL, secondo le modalità ed i limiti di cui alla L.R. n° 64/1981 e successive modificazioni ed integrazioni.

##### **Art. 4 Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'ASL.**

L'ordinamento interno, la direzione e le responsabilità del Servizio n.1 dell'ASL sono disciplinati dalle norme regionali o regolamentari vigenti in materia.

##### **Art. 5 Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi dell'ASL.**

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri servizi della ASL per assicurare il

perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n. 1 informa, tramite l'Ufficio di Direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

Il Servizio n. 1 assicura a tutte le strutture operative dell'ASL la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della ASL oltre che delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali. Il Servizio n. 1, oltre che della collaborazione degli altri servizi dell'ASL, si avvale del P.M.I.P. e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

#### **Art. 6 Operatività a livello distrettuale.**

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'equipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'ASL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/1981.

#### **Art. 7 Collaborazione con gli uffici comunali.**

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/1980 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

### **CAP. 2 VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA**

#### **Art. 8 Funzioni di Polizia Giudiziaria.**

L'elenco del personale tecnico dell'ASL che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, va, a cura del rappresentante legale, trasmesso al Presidente della Giunta regionale per il riconoscimento formale della sua qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. 64/1981, come modificata dalla L.R. 61/1984.

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi degli artt. 219 e seguenti del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza, tra i quali il sequestro cautelativo di sostanze destinate all'alimentazione, oltre alla diffida, all'ordine verbale contingente ed urgente, all'obbligo del rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Nel caso dell'adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzarli subito per iscritto e darne immediata comunicazione al Responsabile del Servizio e, tramite esso, all'Ufficio di Direzione dell'ASL.

#### **Art. 9 Incompatibilità.**

Il personale addetto ai Servizi di ispezione e vigilanza, oltre agli obblighi derivanti dal rapporto di pubblico impiego, deve astenersi da:

- 1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza;
- 2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale;
- 3) instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e / o istituzioni della propria ASL soggetti a vigilanza del Servizio.

#### **Art. 10 Finalità.**

Le attività afferenti la vigilanza igienico-sanitaria sono innanzitutto finalizzate alla tutela ed alla promozione della salute dei cittadini con metodi improntati alla educazione sanitaria, con ricorso alla repressione nel caso

di accertata violazione delle norme legislative e regolamentari in materia.  
Tale attività concorre a valutare lo stato sanitario della città di cui al successivo capitolo.

### **CAP. 3 ATTIVITA' INFORMATIVA**

#### **Art. 11 Raccolta dati.**

Spetta al Servizio n. 1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione.

In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente sulla base di moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

#### **Art. 12 Mappe di rischio.**

Lo stesso Servizio n. 1, sulla base dei dati raccolti, dovrà, in collaborazione con gli altri Servizi dell'ASL, predisporre mappe sui rischi da lavoro e sui rischi ambientali.

Dovrà inoltre annualmente compilare una relazione sanitaria, in cui, oltre all'esposizione e alla valutazione di tali dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio.

#### **Art. 13 Collaborazione uffici comunali e distrettuali.**

Per i compiti di cui agli artt. 11 e 12 gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n. 1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

#### **Art. 14 Pubblicità dei dati.**

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Uffici che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della Pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta - per motivi di servizio - tramite l'Ufficio di Direzione dell'ASL.

L'Amministrazione Comunale, sentite le ASL, curerà nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione dei dati raccolti, nei limiti delle disposizioni di Legge vigenti in materia.

### **CAP. 4 ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE**

#### **Art. 15 Attività di prevenzione e profilassi delle malattie infettive.**

Il servizio n. 1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;
- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

#### **Art. 16 Obbligo di notifica.**

Ai sensi delle leggi vigenti chiunque, esercitando una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera, di un caso di malattia infettiva o parassitaria accertata o sospetta, deve farne sollecita notifica al Servizio n.1 e coadiuvarlo nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie.

### **Art. 17 Estensione dell'obbligo di notifica.**

Nei casi previsti dalla legge, l'obbligo di notifica compete ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso), ai Direttori di piscine ed impianti sportivi per i casi infettivi e parassitari che si verifichino nelle rispettive collettività.

### **Art. 18 Forma e modalità della notifica.**

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 16 sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'ASL.

Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la notifica su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le notifiche vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio, assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della notifica intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'ASL.

### **Art. 19 Registrazione e trasmissione delle denunce.**

Il personale addetto al Servizio n. 1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dalla Regione.

Tale scheda è composta di due fogli: il primo va inviato al Servizio Igiene Pubblica della Regione, il secondo è trattenuto dal Servizio n. 1 che se ne potrà avvalere per una eventuale elaborazione a livello locale.

Nel caso di pazienti residenti in Comune non facente parte dell'ASL sarà compito del Servizio n. 1 segnalare il caso al Comune di residenza che dovrà provvedere alla trasmissione della denuncia.

#### Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

### **Art. 20 Provvedimenti urgenti.**

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

### **Art. 21 Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi.**

Il Servizio n. 1, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni dell'abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste. Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

### **Art. 22 Trasporto di ammalati infetti o sospetti.**

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va, di norma, eseguito con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n.1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione.

Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo articolo 62 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n.1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

### **Art. 23 Competenze del Servizio n.1 dell'ASL.**

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico). Per particolari esigenze o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n.1 dell'ASL. Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

### **Art. 24 Obbligo della disinfezione - disinfestazione.**

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite. E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

Le attività di disinfestazione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta l'anno o secondo diversa prescrizione del Responsabile del Servizio n. 1, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

Tali attività vanno comunque eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.

Nell'uso ed impiego di disinfettanti e disinfestanti dotati di potere tossico è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

### **Art. 25 Interventi di derattizzazione.**

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo e agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione dovranno, su richiesta del Servizio competente, essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'ASL.

### **Art. 26 Avviso.**

Gli abitanti delle case e gli utenti degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.

In base alla Legge n° 638 del 2.12.1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

### **Art. 27 Prodotti impiegati.**

I prodotti usati per le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici, secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n° 1265/1934 e dal R.D. n° 3112/1928 e successive integrazioni e modificazioni.

Per l'uso dei presidi sanitari (fitofarmaci) si fa riferimento a quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito Regolamento (R.D. n° 147/1927 e successive modifiche). Le imprese pubbliche o private

che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

#### **Art. 28 Protezione degli addetti.**

Nel corso delle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

#### **Art. 29 Controlli.**

Il Responsabile del Servizio n. 1 dell'ASL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

#### **Art. 30 Oneri del proprietario.**

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità. Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti territoriali proprietari. Restano a carico della ASL gli interventi che per loro natura non appaiano riferibili ad immobili determinati. Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt.25 e 26, la ASL provvede direttamente o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata o autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco che la rende esecutiva, sentito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

#### **Art. 31 Profilassi delle malattie esotiche.**

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali trasmissibili all'uomo.  
Misure antirabbiche

#### **Art. 32 Collaborazione fra servizi dell'ASL.**

Il Servizio n.1 collabora con il Servizio di medicina veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria di cui al D.P.R. n° 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

#### **Art. 33 Segnalazione di morsicatura.**

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n. 1 che provvede:

- a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto Soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

#### **Art. 34 Misure preventive.**

A cura dei proprietari i cani circolanti in luogo pubblico o aperto al pubblico, devono portare, se

non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

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

Possono essere tenuti senza museruola e senza guinzaglio i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili, fermo restando quanto disposto dalla L.R. 08.09.1987 n.º 30.

## Vaccinazioni

### **Art. 35 Competenze del Servizio n.1 dell'ASL.**

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'ASL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n.1 (art. 3 della L.R. 64 / 1981).

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandì per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

### **Art. 36 Esenzioni.**

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'ASL, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.

### **Art. 37 Interventi contingenti.**

Su disposizione del Responsabile del Servizio n.1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

### **Art. 38 Comunicazione delle vaccinazioni effettuate.**

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

### **Art. 39 Dati anagrafici.**

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n.1 dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese al Servizio n.1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

### **Art. 40 Registrazione dei dati vaccinali.**

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota delle vaccinazioni eseguite, mediante archiviazione cartacea e sistema computerizzato.

### **Art. 41 Certificazione.**

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non si dimostra con apposito certificato rilasciato all'ASL, della zona in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 36 del presente Regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

#### **Art. 42 Controlli e richiami.**

Il Servizio n.1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

#### **Art. 43 Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive.**

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) controlli di idoneità per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/1962, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n.1 dell'ASL.

La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo quarto del presente Regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale ed artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n° 264/1961, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in servizio e da ripetersi almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffuse e nel test tubercolinico che, qualora risultasse positivo, dovrà essere seguito da accertamento radiologico.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/1969 e del D.P.R. 25.6.1983, n° 348 e successive modifiche e integrazioni.

d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/1970, art. n° 10: figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali, addetti ad Ospedali e Case di cura, studenti in medicina, militari.

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2.12.1926 e dell'art. n° 38 del D.P.R. 327/1980, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/1963, del D.P.R. 1301/1965 e successivi provvedimenti per le categorie in esse previste.

g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica, anti epatite B) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'ASL.

#### **Art. 44 Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori.**

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. n° 36.

I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di idonea certificazione.

Il Servizio n. 1 dell'ASL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

#### **Art. 45 Divieto di vendita e somministrazione di alimento ai piccioni.**



E' vietata la vendita e la somministrazione di alimento ai piccioni torraioli entro la zona delimitata esternamente da P.le Lotto - V.le Migliara - P.le Zavattari - V.le Murillo - P.le Brescia - V.le Ranzoni - P.za Ghirlandaio - V.le Bezzi - P.le Tripoli - V.le Misurata - P.za Napoli - V.le Troya - P.le Delle Milizie - V.le Cassala - V.le Liguria - V.le Tibaldi - V.le Toscana - V.le Isonzo - P.le Lodi - V.le Umbria - P.za Emilia - V.le Piceno - P.le Dateo - V.le Dei Mille - P.za Ascoli - V.le Abruzzi - P.le Loreto - V.le Brianza - Sottopasso Stazione Centrale - V.le Lunigiana - P.za Carbonari - V.le Marche - P.le Maciachini - V.le Jenner - V.le Bodio - P.le Lugano - Cavalcavia Bacula - V.le Monte Ceneri - V.le Renato Serra - V.le Elia.

#### **Art. 46 Misure preventive contro le nidificazioni di piccioni.**

Allo scopo di evitare la nidificazione dei piccioni, negli stabili di nuova costruzione e negli interventi di manutenzione o di rifacimento dei tetti o delle facciate devono essere adottati opportuni accorgimenti, quali:

- apposizione di griglie o reti a tutte le aperture di aerazione dei sottotetti non abitabili;
- sbarramento con reti a maglie fitte di fori di aerazione nei solai o vespai con intercapedine ventilata;
- installazione di reti a maglie fitte agli imbocchi di canne di aspirazione e di aerazione forzata.

### **CAP. 5 ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE FARMACIE**

#### **Art. 47 Competenze.**

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. 46/1983 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'ASL ed il servizio n.1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della ASL.

#### **Art. 48 Periodicità delle ispezioni.**

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'ASL costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. 46/1983.

#### **Art. 49 Inadempienze - diffide -decadenze.**

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti.

Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R. ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Presidente della Giunta regionale, su proposta del Comitato di Gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

#### **Art. 50 Disposizioni urgenti.**

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al Responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni altro obbligo, darà tempestiva segnalazione agli organi dell'ASL.

#### **Art. 51 Vigilanza sui cosmetici.**

La vigilanza ed il controllo sui cosmetici vengono esercitati secondo le disposizioni di cui alla legge 713 dell'11.10.1986 e al D.M. 9.7.1987 n° 328.

Chiunque intenda produrre o confezionare in proprio o per conto terzi i prodotti cosmetici deve darne comunicazione scritta al Ministero della Sanità ed alla Regione con le modalità previste dalla citata legge 713/1986.

Fermo restando le competenze del Ministero della Sanità e della Regione, la vigilanza sulla produzione, il confezionamento, la manipolazione e la vendita dei prodotti cosmetici è esercitata dal Servizio n. 1 dell'ASL. I laboratori di produzione dei cosmetici per quanto attiene locali e attrezzature devono soddisfare i criteri di massima stabiliti dal D.M. sopra indicato. I locali destinati alla manipolazione e alla vendita dei cosmetici devono possedere i requisiti igienico-sanitari strutturali previsti dai Regolamenti locali e devono essere tenuti

in perfette condizioni di manutenzione e pulizia.

## **CAP. 6 ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE**

### **Art. 52 Ambiti dell'attività di vigilanza.**

Ai sensi degli artt. 2 e 3 della L.R. 64 / 1981 compete alle ASL la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone, allorquando previsti da leggi, e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

### **Art. 53 Figure soggette a vigilanza.**

La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitarie si esercita nei confronti di :

- a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, farmacista, odontoiatra, protesista dentario e biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche;
- 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, dietista.

### **Art. 54 Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza.**

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

- a) Ambulatori medici (sono ambulatori medici le unità aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che, quindi, non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico esercita la professione)
- 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 residenziali tutelari (comunità alloggio e case protette);
- g) Istituzioni che curano il trasporto degli infermi:

### **Art. 55 Obbligo della registrazione dei titoli.**

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente, nel territorio dell'ASL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste al precedente art. 53, deve dimostrare al competente Servizio n.1 il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e / o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n.1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati i Responsabili del Servizio n. 1 cureranno la tenuta di un apposito registro ove provvederanno ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

Il registro è pubblico e chiunque può prenderne visione. I soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito di firma ogni qualvolta questa non sia più identificabile con quella depositata. L'Ufficio competente presenta relazione semestrale al Sindaco in ordine agli atti di cui sopra.

### **Art. 56 Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti.**

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7.3.1975, n° 163, e dal D.M. 15.9.1975, devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dagli Uffici competenti dell'ASL, fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'ASL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della

legge 194/1978, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

#### **Art. 57 Certificato di assistenza al parto.**

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico-chirurgo e qualora, per forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre dodici ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n. 1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

#### **Art. 58 Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni.**

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero.

#### **Art. 59 Rispetto delle norme deontologiche e di legge.**

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 53 devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche ed ottemperare a tutti gli obblighi che legge e norme loro attribuiscono.

#### **Art. 60 Vendita presidi medico - chirurgici.**

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31.5.1928, n° 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/1971, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 dell'ASL.

E' proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

Il Sindaco può autorizzare in via provvisoria ed in caso di necessità servizi di pronto soccorso su suolo pubblico in occasione di manifestazioni ed eventi particolari.

#### **Art. 61 Autorizzazione sanitaria.**

Nessuno può aprire, ampliare, trasferire, ristrutturare o variare le condizioni esistenti, o mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 54 senza la speciale autorizzazione, prevista dal T.U.LL.SS. 1265/1934 e dalla L.R. 5/1986, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titolo terzo del presente Regolamento

#### **Art. 62 Determinazioni successive.**

Le procedure autorizzative si differenziano nel seguente modo:

- a) Ambulatori medici: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione, con esclusione degli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale con l'S.S.N., nonché degli studi privati dei singoli professionisti, senza dipendenti e che presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: se seguono le procedure previste dalla L.R. 79/1980 e successive modificazioni e integrazioni.
- c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. 79/1980: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. 185/1964 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.

d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si praticino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, magnetoterapia ed altre attività che implicino apparecchi elettromedicali): si procede come per al precedente punto c).

e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.

f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti Organi regionali.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e / o mobili, per servizio di trasporto di malati con autolettighe, le domande sono istruite dal Servizio n. 1.

### **Art. 63 Direzione e responsabilità sanitaria.**

Le Istituzioni e Strutture sanitarie di cui agli articoli precedenti, fatta eccezione per i laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico per cui valgono le norme dell'art. 8 della L.R. 79 / 1980, devono essere diretti da un medico-chirurgo.

Il direttore sanitario è responsabile:

- a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;
- b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;
- c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;
- d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;
- e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;
- f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;
- g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

### **Art. 64 Archiviazione e conservazione dei dati.**

I responsabili delle Istituzioni e delle Strutture sanitarie di cui al presente capitolo sono tenuti a registrare e conservare i risultati delle prestazioni effettuate:

- 1) per le prestazioni degli ambulatori medici sino a quando sussista il rapporto fiduciario.
- 2) per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/1980 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3) per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica che vanno conservate per 20 anni.
- 4) per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.
- 5) per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

### **Art. 65 Ispezioni.**

La vigilanza igienico-sanitaria sulle istituzioni e sulle Strutture di cui all'art. 54 è effettuata dal Servizio n. 1 dell'ASL.

Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e delle strutture ispezionate.

### **Art. 66 Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria.**

Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.LL.SS. 1265/1934, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'Istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine.

Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la speciale autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

## CAP. 7 CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITA'

### **Art. 67 Competenze.**

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni svolte dai competenti Servizi della ASL.

Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite dalle vigenti disposizioni in materia.

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'ASL tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previsti dalla Regione.

### **Art. 68 Accertamenti di invalidità.**

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'ASL nel rispetto delle disposizioni delle vigenti leggi.

### **Art. 69 Accertamenti collegiali.**

Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici Organi e che sono di competenza dell'ASL sono svolte secondo le modalità di cui all'articolo precedente.

### **Art. 70 Accertamenti di idoneità alla guida.**

Le attività di accertamento della idoneità e inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1 appositamente a ciò incaricati.

Tali accertamenti sono svolti nelle sedi delle strutture pubbliche dei S.S.N. secondo modi e procedure stabiliti.

Sono fatte salvo le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/1979 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi servizi.

### **Art. 71 Attività distrettuale.**

Parte dell'attività di medicina legale deve essere eseguita dal Centro distrettuale sanitario tramite i medici convenzionati per ciò che sia stato espressamente loro attribuito e tramite i medici coordinatori di distretto per delega o incarico del Responsabile del Servizio n. 1 dell'ASL.

### **Art. 72 Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione.**

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione tra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni.

Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti.

## REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

### TITOLO SECONDO

#### IGIENE DEL TERRITORIO

MODIFICHE DEL TITOLO SECONDO DEL REGOLAMENTO D'IGIENE APPROVATE  
DAL CONSIGLIO COMUNALE NELLA SEDUTA DEL 4 NOVEMBRE 1996 CON  
DELIBERAZIONE N. 97/96 - ATTI P.G. 198115.400/96 DIVENUTA ESECUTIVA IL 7  
FEBBRAIO 1997.

## **TITOLO SECONDO IGIENE DEL TERRITORIO**

### **CAP. 8 SCARICHI IDRICI**

#### **Art. 73 Autorizzazioni.**

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati è stabilita dalle leggi 319 / 1976 e 172 / 1995, dal decreto legislativo 133 / 1992, dalla Legge Regionale 62 / 1985 nonché da loro successive integrazioni e modificazioni.

Fermi restando gli obblighi previsti dalle leggi vigenti per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione l'autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico quando venga garantito il rispetto dei limiti di accettabilità e delle eventuali prescrizioni integrative.

A domanda dei titolari dei nuovi scarichi, l'Autorità competente, nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna ove necessario un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.

Il tempo concesso non deve superare di norma i 90 giorni dall'attivazione dello scarico.

La disciplina dello scarico durante il periodo assegnato è definita dall'Autorità competente con l'autorizzazione provvisoria in relazione alla natura dello scarico.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando sia stato accertato che gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità e le prescrizioni previste.

#### **Art. 74 Vigilanza e controllo.**

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dal Servizio n.1 dell'ASL e dal P.M.I.P. ai sensi delle norme statali e regionali vigenti in materia.

#### **Art. 75 Campionamento degli scarichi.**

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate o su campione istantaneo o su campione medio prelevato in intervalli di tempo variabili in rapporto ai tempi e modi di sversamento, alla portata e alla durata degli scarichi.

L'Autorità che effettua il prelievo deve indicare nel verbale di campionamento i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo nonché luogo e data delle analisi.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla legge 10 maggio 1976 n° 319, come modificata ed integrata dalla legge 24 dicembre 1979 n° 650, nonché quelle previste dal D.lgs. n° 133 / 1992 per gli scarichi dallo stesso disciplinati.

I campionamenti devono essere di norma effettuati nei punti individuati nell'autorizzazione provvisoria allo scarico

#### **Art. 76 Scarichi provenienti da insediamenti produttivi.**

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1 - quater - voce a), della legge 8 ottobre 1976 n° 690 e successive modificazioni e integrazioni.

#### **Art. 77 Scarichi provenienti da insediamenti civili.**

Ai fini della loro disciplina, gli scarichi degli insediamenti civili, come definiti dall'art. 1 - quater - voce b),

della legge 8 ottobre 1976 n° 690, sono distinti nelle categorie di cui all'art. 1 della L.R. 27 maggio 1985 n° 62.

#### **Art. 78 Insedimenti civili adibiti a prestazione di servizio.**

Gli insediamenti civili adibiti a prestazione di servizi, con scarichi di categoria C di cui al precedente art. n° 77, individuati con deliberazione della Giunta Regionale n° 4/10562 del 24.06.1986, come previsto nell'art. 37 punto 3 della L.R. n° 62 / 1985, sono i seguenti:

- 1) stazioni di distribuzione di carburante, autofficine, carrozzerie, autolavaggi, depositi di mezzi di trasporto pubblico;
- 2) lavanderie a umido e tintorie;
- 3) studi e laboratori fotografici e radiografici;
- 4) depositi di rifiuti, centri e cernita e / o trasformazioni degli stessi, depositi di rottami, depositi di veicoli destinati alla demolizione;
- 5) depositi all'ingrosso di sostanze liquide e / o solide;
- 6) mercati all'ingrosso di carne, pesce, frutta, verdura e fiori;
- 7) macelli annessi ai negozi di vendita di carne.

#### **Art. 79 Scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria.**

Gli scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria che abbiano recapito in corpi d'acqua superficiali devono sempre essere sottoposti al preventivo trattamento di disinfezione. Ad analogo trattamento di disinfezione devono essere sempre sottoposti gli scarichi provenienti da ospedali specializzati per malattie infettive e da reparti infettivi degli ospedali generali. Per gli scarichi contenenti sostanze radioattive si applicano le norme di cui al D.P.R. 185 / 1964.

#### **Art. 80 Acque di prima pioggia.**

Gli scarichi delle acque di prima pioggia definiti ai sensi dell'art. 20 della L.R. n° 62/1985 sono disciplinati dagli artt. 19 e 20 della stessa legge e dalla deliberazione del Consiglio Regionale n° IV/1946 del 21.3.1990.

#### **Art. 81 Scarichi provenienti dal lavaggio cisterne o serbatoi.**

Le operazioni di lavaggio di cisterne o serbatoi, utilizzati per la raccolta ed il trasporto di reflui di attività industriali, prodotti chimici e rifiuti liquidi, devono avvenire su platea impermeabilizzata atta a garantire il rapido scolo delle acque.

Tutte le acque di risulta devono essere smaltite in idoneo recapito previa depurazione, quando occorra.

#### **Art. 82 Provvedimenti del Sindaco in materia di scarichi.**

Il Sindaco, su parere del Servizio n.1, può disporre specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi ai sensi dell'art. 26 della legge n° 319 / 1976 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.

### **CAP. 9 SUOLO**

#### **Art. 83 Terreni non edificati.**

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti, da vegetazione infestante nonché rifiuti ed inquinamenti, anche nel sottosuolo, dai proprietari e / o da coloro che ne hanno la disponibilità. A tal fine i proprietari e / o coloro che ne hanno la disponibilità devono adottare i necessari interventi di risanamento ovvero devono dotare i terreni di canali di scolo o di altre opere idonee mantenendoli in buono stato di efficienza.

#### **Art. 84 Irrigazioni.**

Le irrigazioni, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo

in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

#### **Art. 85 Coltivazioni a riso.**

Qualora il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, devono essere applicate le speciali norme vigenti in materia.

#### **Art. 86 Utilizzazione a scopo agronomico dei liquami provenienti da allevamenti zootecnici.**

L'utilizzazione a scopo agronomico dei liquami provenienti da allevamenti zootecnici è normata dalla legge n° 319 / 1976 e successive modificazioni ed integrazioni, dalla specifica normativa regionale in materia e dal presente Regolamento.

A seguito della necessità di particolare tutela delle risorse idriche sotterranee nonché della salute pubblica il Sindaco dispone specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi ai sensi dell'art. 26 della legge n° 319 / 1976.

#### **Art. 87 Compost.**

Il compost deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla delibera del C.I. di cui all'art. n° 5 del D.P.R. 915 / 1982 del 27.07.1984 nonché dal D.lgs. n° 99 / 1992 e secondo le modalità stabilite dalle stesse normative.

#### **Art. 88 Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi.**

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la legge n° 784 / 1984. Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

#### **Art. 89 Stoccaggio di liquidi inquinanti.**

Fatte salve le prescrizioni del D.M. 31.07.1934, al fine di prevenire inquinamenti del suolo e del sottosuolo, i nuovi impianti per lo stoccaggio di liquidi inquinanti devono essere approvati dal Servizio n.1 dell'ASL, sulla base di un progetto a firma di un tecnico abilitato.

I nuovi impianti devono rispettare le prescrizioni di seguito indicate, ferma restando l'ottemperanza alle norme vigenti, in particolare in materia di sicurezza (prevenzione incendi, misure contro l'accumulazione di cariche elettrostatiche, protezione elettrica, ecc.).

Ai fini del presente Regolamento, si intende per impianto l'insieme dei contenitori di stoccaggio e delle tubazioni annesse.

Si intende interrato l'impianto, o la parte dell'impianto, di cui non sia direttamente e visivamente ispezionabile almeno il 90% della superficie esterna; si intendono altresì interrati i contenitori verticali poggianti direttamente o tramite platea cementizia sul terreno in quanto non ispezionabili come precedentemente definito.

Si intendono liquidi inquinanti quelli che possono alterare le caratteristiche organolettiche e / o chimico fisiche previste dalla normativa concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Gli impianti devono avere caratteristiche di resistenza ed essere realizzati con materiali compatibili con le sostanze contenute e devono essere realizzati preferibilmente fuori terra.

I contenitori di stoccaggio devono essere collocati in uno o più bacini di contenimento a perfetta tenuta, di norma privi di condotti fissi di scarico, realizzati in materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici lisce e impermeabili; ogni bacino di contenimento deve avere un volume utile almeno pari al 50% della capacità complessiva dei contenitori nello stesso collocati e, in ogni caso, almeno pari alla capacità del contenitore più grande.

Tutti i contenitori fissi di liquidi inquinanti aventi capacità superiore a 1000 litri devono essere dotati di opportuno dispositivo antiriboccamento, che limiti la possibilità di riempimento al 90% della capacità, nonché di opportuno dispositivo di compensazione della pressione che eviti, nel rispetto altresì della vigente normativa in materia di inquinamento atmosferico, anomale condizioni di sovrappressione o di vuoto nelle fasi di trasferimento del liquido ovvero per variazioni di pressione o di temperatura.



E' altresì ammessa la realizzazione di nuovi impianti parzialmente o totalmente interrati solo se rientrano nelle seguenti tipologie:

- a) impianti collocati all'interno di bacini di contenimento riempiti di materiale inerte drenante e aventi caratteristiche di resistenza analoghe a quelle previste per i bacini fuori terra; il materiale di riempimento del bacino deve avvolgere tutte le superfici dell'impianto che non siano direttamente visibili; la pavimentazione del bacino deve inoltre presentare una pendenza minima del 2% per il collettamento di eventuali liquidi in un unico punto ove ne sia possibile la verifica, nel caso in cui parte dell'impianto non sia coperto dal materiale di riempimento il volume libero del bacino di contenimento deve essere almeno uguale al volume di liquido contenuto nella parte di impianto non coperta;
- b) impianti a doppia parete, con controllo in continuo della tenuta dell'intercapedine mediante sovrappressione con gas inerti secchi ovvero mediante riempimento con liquido non corrosivo né congelabile nelle normali condizioni di esercizio.

Il sistema di controllo deve essere collegato a un sistema di allarme sonoro e / o visivo e periodicamente verificato. Soluzioni tecniche e impiantistiche diverse potranno essere adottate previa approvazione del Servizio n.1 dell'ASL.

I pozzetti di contenimento dei passi d'uomo per l'accesso ai serbatoi interrati devono presentare caratteristiche di inattaccabilità e impermeabilità analoghe a quelle previste per i bacini di contenimento. I pavimenti, i cortili, i piazzali ove si effettua carico e scarico di liquidi inquinanti devono essere impermeabilizzati e dotati di sistemi di contenimento di eventuali perdite nonché di opere indipendenti di convogliamento e smaltimento delle acque di prima pioggia e di lavaggio, nel rispetto delle vigenti normative in materia di rifiuti e inquinamento idrico. Gli impianti interrati devono inoltre essere adeguatamente protetti dalle sollecitazioni meccaniche trasmesse qualora l'area sovrastante sia accessibile al passaggio di veicoli.

Gli impianti esistenti devono adeguarsi alle prescrizioni relative agli impianti nuovi, per quanto tecnicamente possibile, entro un periodo stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio n.1 dell'ASL in relazione al rischio ambientale connesso con lo stato di conservazione dell'impianto, alla natura dei liquidi contenuti, alle risultanze delle prove di tenuta, nel rispetto comunque delle seguenti indicazioni:

- a) lo stoccaggio di rifiuti speciali e di liquidi classificati tossici e corrosivi dalle vigenti normative in materia di imballaggio ed etichettatura, è consentito solo in impianti aventi le caratteristiche previste per quelli nuovi;
- b) non è di norma consentito lo stoccaggio di liquidi inquinanti in contenitori che, per ragioni tecnologiche, siano tenuti in sovrappressione ovvero in tubazioni in cui il trasferimento del liquido avviene a mezzo di pressione, senza che gli impianti abbiano le caratteristiche previste per quelli nuovi;
- c) è consentito lo stoccaggio di liquidi inquinanti in impianti interrati a parete semplice e privi dei bacini di contenimento previsti per i nuovi impianti interrati purché il responsabile dell'impianto documenti che lo stesso è stato installato da non più di 20 anni qualora contenga liquidi classificati nocivi o irritanti e da non più di 30 anni negli altri casi e che non sussistano particolari rischi ambientali.

Tutti gli impianti esistenti con le suddette caratteristiche vanno comunque sottoposti a prova di tenuta da effettuarsi con frequenza almeno annuale, secondo le modalità indicate dall'ASL, ivi compresa la possibilità di autocertificazione, previa presentazione alla stessa ASL, di una relazione esplicativa sulla scelta del metodo. Frequenze diverse, comunque non oltre 5 anni, potranno essere previste solo realizzandosi specifiche opere di prevenzione, protezione o controllo, quali sistemi di protezione catodica, prove strutturali, pozzi spia.

E' fatto obbligo ai responsabili degli impianti esistenti di fornire, su richiesta dell'ASL, la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Per l'esercizio di impianti nuovi interrati dovrà pervenire all'ASL dichiarazione del costruttore e / o installatore ovvero tecnico abilitato che l'impianto è stato realizzato in conformità al progetto approvato.

E' fatto obbligo ai responsabili degli impianti di stoccaggio di comunicare, entro 15 giorni, all'ASL l'avvenuta cessazione d'uso.

#### **Art. 90 Accumulo in spazi aperti.**

L'accumulo in spazi aperti di sostanze pericolose non deve comportare alcuna dispersione ambientale.

#### **Art. 91 Scarichi sul suolo e nel sottosuolo.**

#### **Art. 92 Scarichi sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo.**

Gli scarichi sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo di qualsiasi tipo di insediamento e delle pubbliche fognature sono regolati dalla Legge 319 / 1976 e dalla L.R. 62 / 1985 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 93 Scarichi nel sottosuolo.**

E' proibito l'utilizzo, in forma diretta o indiretta, di pozzi perdenti di qualsiasi tipo e profondità per lo smaltimento di rifiuti liquidi sia industriali che civili. I pozzi perdenti esistenti devono essere inattivati e chiusi a perfetta regola d'arte previa comunicazione agli uffici comunali competenti, i quali sentito il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL competente, potranno prescrivere particolari modalità tecniche.

#### **Art. 94 Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo delle acque meteoriche.**

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo. Lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo delle acque meteoriche da insediamenti produttivi e da quelli adibiti a prestazione di servizio è ammesso previa separazione delle acque di prima pioggia, come definite dalla L.R. 62 / 1985 e successive modificazioni ed integrazioni. Entro il termine notificato dal Sindaco, le acque di prima pioggia devono essere sottoposte ai trattamenti che il Sindaco prescrive in relazione alla natura dell'attività svolta e ad ogni altro elemento utile che possa influire sulla valutazione del grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento e devono essere smaltite congiuntamente alle acque di processo.

#### **Art. 95 Opere di smaltimento.**

Le opere di smaltimento sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo di scarichi ammessi devono essere realizzate in modo da consentire il prelievo dei campioni per i controlli previsti per legge in modo agevole e in condizioni di sicurezza per gli operatori e secondo le indicazioni della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dello 4/2/1977.

#### **Art. 96 Svuotamento delle opere di smaltimento.**

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione. Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, esso va eseguito solo dalle ore 4 alle ore 6 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo. In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo. Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto con adeguata periodicità all'asportazione dei fanghi tramite una ditta autorizzata che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali. In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

#### **Art. 97 Trasporto e smaltimento.**

I materiali organici di provenienza civile, che devono essere trasportati ad un recapito definitivo o smaltiti, sono assoggettati alle norme stabilite dall'art. 147.

#### **Art. 98 Serbatoi di trasporto.**

Le operazioni di lavaggio dei mezzi e serbatoi utilizzati per la raccolta ed il trasporto di liquami devono avvenire su platea impermeabilizzata atta a garantire il rapido scolo delle acque. Tutte le acque di risulta devono essere smaltite in idoneo recapito. Le operazioni di lavaggio e di carico di detti mezzi o serbatoi dovranno essere eseguite in modo da eliminare l'eventuale rischio di ritorno d'acqua, già utilizzata, nelle condutture di erogazione pubblica o privata per effetto di caduta di pressione, di aspirazione e sifonaggio che possono verificarsi per fattori di natura tecnica o accidentale.

## **CAP. 10 ACQUE SUPERFICIALI**

### **Art. 99 Opere che ostacolano il deflusso delle acque.**

Il Sindaco, qualora il Servizio n.1 dell'ASL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque superficiali o sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64 e 65 / 1981.

Inoltre il Sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

### **Art. 100 Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate.**

E' vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta del Servizio n.1 dell'ASL.

### **Art. 101 Bacini artificiali, recipienti.**

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc 5, con superficie libera non inferiore a mq 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;
- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;
- c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

### **Art. 102 Acque meteoriche.**

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti, che non siano in grado di assorbire rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, su parere dei Servizi dell'ASL. In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente deve essere contenuta nella concessione edilizia. Gli scarichi delle acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti produttivi ed insediamenti civili con scarichi di categoria C che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo sono soggetti alle prescrizioni della L.R. 62 / 1985 e suoi regolamenti di attuazione.

### **Art. 103 Corsi d'acqua artificiali (Canali).**

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena. Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi, secondo le indicazioni date dall'organo competente in materia.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi. Quando i canali sono coperti, devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94 / 1980 e relative normative tecniche.

### **Art. 104 Corsi d'acqua naturali.**

I concessionari di utenza d'acqua ed i proprietari di terreni confinanti con le rive di corsi d'acqua superficiali, anche se non derivano acque per scopi agricoli, sono tenuti almeno una volta all'anno e quando sia necessario, ad asportare il materiale che impedisce il deflusso delle acque.

I suddetti soggetti sono altresì obbligati a mantenere pulite le rive.

### **Art. 105 Ordinanze.**

Qualora, per la natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, prescrive la eliminazione delle cause secondo le disposizioni vigenti.

#### **Art. 106 Autorizzazione allo scarico in acque superficiali.**

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dalla Amministrazione Provinciale su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'ASL.

#### **Art. 107 Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali.**

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilità stabiliti dalle tabelle allegate alla legge n° 319 / 1976 e dal D.lgs. n° 133 / 1992.

In relazione a particolari tipologie produttive oltre ai parametri previsti nelle tabelle suddette sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura e che non si trovano in prossimità di corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti.

#### **Art. 108 Scarichi civili.**

Tutti gli scarichi civili sono soggetti alle prescrizioni di cui alla L.R. 62 / 1985.

#### **Art. 109 Scarichi delle pubbliche fognature.**

Gli scarichi delle pubbliche fognature che recapitano in corpi di acque superficiali devono rispettare i limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

#### **Art. 110 Attività di balneazione.**

L'attività di balneazione è disciplinata dal D.P.R. n° 470 dell'8.6.1982 e successive modifiche ed integrazioni.

### **CAP. 11 FOGNATURA**

#### **Art. 111 Condotture pluviali.**

E' vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali e comunque si fa rimando allo specifico contenuto dell'art. 223. Le condutture pluviali e le caditoie stradali devono essere tenute perfettamente pulite al fine di assicurare il regolare deflusso delle acque.

#### **Art. 112 Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura.**

Tutti gli stabili a qualunque uso adibiti, ubicati nelle vicinanze di spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica.

Tutte le reti di scarico devono essere conformi a quanto stabilito ai successivi artt. 223, 224, 225, nonché a quanto indicato nel Regolamento di fognatura. Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate entro il termine stabilito dal Sindaco.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti, o collocati nelle immediate vicinanze, ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine che verrà stabilito dal Sindaco.

Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n.1 dell'ASL, del Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione e dell'Ente gestore della fognatura pubblica, per quanto di rispettiva competenza.

### **Art. 113 Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura.**

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge del 10/5/1976 n° 319 e dal D.lgs. n° 133 / 1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della legge n° 319 / 1976 e successive modificazioni ed integrazioni e dal D.lgs. n° 133 / 1992 devono essere inseriti nel Regolamento di fognatura.

### **Art. 114 Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura.**

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui all'art. 78 sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle norme stabilite dal Comune e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi.

Per gli scarichi civili di cui all'art. 77 l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte del Sindaco, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

### **Art. 115 Vasche di contenimento o confinamento di sostanze inquinanti.**

Le autorimesse, le carrozzerie, le stazioni di servizio e in generale le attività nelle quali possano verificarsi significativi sversamenti o spandimenti di sostanze inquinanti anche trascinate da eventuali acque di spegnimento di incendi devono essere dotate di vasche di contenimento o confinamento delle sostanze inquinanti.

Sono soggette anche le attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, per quanto tecnicamente possibile su richiesta del Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL.

Sono altresì soggetti, su richiesta del Sindaco e sentito il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL gli scarichi provenienti dalle zone di parcheggio dei nuovi insediamenti civili.

### **Art. 116 Autorizzazioni allo scarico nella pubblica fognatura.**

Le autorizzazioni allo scarico in pubblica fognatura rilasciate ai sensi della Legge n° 319 / 1976 devono essere rinnovate ogni quattro anni.

Il rinnovo è subordinato a nuova domanda del titolare dello scarico.

La domanda deve essere presentata almeno 1 anno prima della scadenza dell'autorizzazione.

La domanda di rinnovo dovrà essere corredata degli elementi previsti nella scheda tecnica predisposta dal competente Settore comunale, con l'indicazione delle caratteristiche degli scarichi; per gli insediamenti produttivi classificati nelle classi C e D dalla L.R. 30/5/81 n° 25 ed aventi volume annuo delle acque di rifiuto oltre 30.000 mc/anno dovrà altresì essere allegata certificazione analitica a firma di tecnico abilitato.

Se alla scadenza dell'autorizzazione il Sindaco non ha comunicato il rinnovo e non è stato notificato un provvedimento di revoca, lo scarico può continuare.

Il rinnovo rilasciato dopo la scadenza di validità dell'autorizzazione ha comunque effetto retroattivo ed i termini di quattro anni di validità dell'autorizzazione decorrono dal giorno della scadenza dell'autorizzazione precedente.

## **CAP. 12 INQUINAMENTO ATMOSFERICO**

### **Art. 117 Ambito della disciplina.**

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento gli impianti termici alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi: gli impianti fissi e mobili per uso industriale, di pubblica utilità, artigianali, che diano luogo ad emissioni in grado di alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria e di costituire pregiudizio per la salute, ovvero molestia; veicoli a motore; tutte le altre fonti che diano luogo a emissioni atmosferiche anche solo moleste.

### **Art. 118 Impianti termici.**

Gli impianti termici, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo la normativa specifica, relativa sia alle emissioni, sia alla sicurezza impiantistica e al risparmio energetico.

Non sono considerati impianti termici, conformemente a quanto stabilito dal D.P.R. 26.08.1993 n° 412, apparecchi quali stufe, caminetti radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari.

Gli impianti termici sono sottoposti a vigilanza sanitaria da parte del Servizio n.1 dell'ASL.

#### **Art. 119 Combustibili.**

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui alle vigenti disposizioni.

In ogni caso il loro impiego deve avvenire in modo da non arrecare nocimento o molestia al vicinato. I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

In fase di utilizzo dei combustibili deve essere comunque garantito il rispetto dei limiti di emissione fissati dalla normativa vigente. Resta a carico del proprietario, responsabile dell'impianto l'onere di documentare, a richiesta degli organi di controllo, il rispetto dei limiti di emissione mediante documentazione tecnica e / o esibizione di analisi delle emissioni.

#### **Art. 120 Camini.**

I camini degli impianti termici di qualsiasi potenzialità, comunque alimentati, devono rispondere alle prescrizioni delle normative vigenti.

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, il Sindaco, sentito il parere dell'ASL e / o dei V.V.F., prescrive l'opportuno innalzamento o adeguati provvedimenti.

#### **Art. 121 Focolari.**

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori e polveri che possano generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco, sentito il parere della ASL e / o dei V.V.F., prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, ovvero può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

#### **Art. 122 Prescrizioni.**

Qualora risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, il Sindaco ingiunge di provi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco, con ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

#### **Art. 123 Impianti per uso industriale, artigianale o di pubblica utilità.**

La loro attività è regolata dal D.P.R. 203 / 1988 e successive modifiche e integrazioni.

Gli impianti termici inseriti in un ciclo produttivo devono essere adeguati ai limiti di emissione previsti dalla normativa vigente, nonché conformi alle eventuali ulteriori altre prescrizioni indicate nel piano regionale di risanamento dell'aria.

#### **Art. 124 Guasti accidentali agli impianti di abbattimento.**

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n.1 dell'ASL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente e devono essere adottati i provvedimenti previsti dalle norme vigenti e dalle prescrizioni contenute nelle autorizzazioni all'emissione.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite, entro 24 ore, dalla comunicazione scritta.

### **Art. 125 Divieto di combustione all'aperto.**

E' vietata la combustione all'aperto di qualsiasi materiale, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere.

### **Art. 126 Veicoli a motore.**

I motori dei veicoli in sosta su aree pubbliche o private possono rimanere accesi unicamente per il tempo strettamente necessario al loro corretto funzionamento e comunque per un tempo non superiore a tre minuti.

### **Art. 127 Altre fonti di emissioni.**

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente a emissioni, deve avvenire con modalità e / o con dispositivi atti ad evitare pericolo per la salute e molestia di ogni genere per il vicinato.

### **Art. 128 Provvedimenti per la tutela della qualità dell'aria.**

Il Sindaco adotta i provvedimenti di sua competenza per la tutela della qualità dell'aria, in particolare per il contenimento e la prevenzione degli episodi acuti di inquinamento atmosferico, dopo aver sentito il parere della ASL.

## **CAP. 13 INSEDIAMENTI DI ATTIVITA' PRODUTTIVE E / O DI PRESTAZIONI DI SERVIZIO**

### **Art. 129 Nulla osta per l'esercizio di attività lavorativa e depositi.**

Chiunque intenda adibire ed usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa di produzione di beni o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda o comunicazione preventiva come previsto dagli articoli 169 e 170 del presente Regolamento; alla richiesta di nulla osta, in caso di attività classificabile come industria insalubre, dovrà anche essere allegata la dichiarazione di compatibilità ambientale corredata dalle autorizzazioni o richieste di autorizzazioni previste dalle norme vigenti in materia di tutela dall'inquinamento.

La dichiarazione di compatibilità ambientale dovrà contenere una relazione tecnica sui fattori di nocività e sulle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad impatto in relazione all'attività insalubre prevista e descrizione delle speciali cautele da adottare per evitare, ridurre e se possibile compensare effetti negativi sul vicinato, corredata da cartografia in scala 1:2000 degli insediamenti entro un raggio di 200 metri, relative destinazioni d'uso e sezioni quotate.

La richiesta di nulla osta con la documentazione allegata vale ad ottemperare agli obblighi previsti dall'art. n° 216 del T.U.LL.SS. 1265 / 1934 e dall'art. n° 48 del D.P.R. 303 / 1956, fermo comunque restando il termine di 90 giorni di cui all'ultimo comma dell'art. 169 per inizio dell'attività in assenza di prescrizione e / o dei nulla osta.

### **Art. 130 Industrie insalubri.**

Ai sensi dell'art. n° 216 del T.U.LL.SS. 1265 / 1934, degli artt. 101, 102, 103, del Regolamento Generale R.D. 03.02.1901 n° 45 delle LL.R.R. 64 e 65 / 1981, dell'art. n° 51 della legge 142 / 1990, della legge 29 / 1993 e successive modificazioni ed integrazioni, dell'art. n° 71 dello Statuto del Comune di Milano ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. vigente, il Direttore del competente Settore comunale, su proposta del Servizio n.1 dell'ASL, provvede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel suindicato elenco.

La revoca totale o parziale del provvedimento di classificazione, su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, viene disposta del Direttore del Settore comunale competente. Lo stesso vale anche per la revoca totale o parziale di provvedimenti di classificazione adottati con deliberazione della Giunta Municipale. Il cambio di ragione sociale ed il subingresso non comportano una nuova classificazione dell'azienda, sempre che non sia intervenuta alcuna modifica nell'attività lavorativa.

D'ufficio o su richiesta del nuovo titolare dell'azienda si provvede alla voltura della classificazione con

provvedimento del Direttore del competente Settore.

### **Art. 131 Nuove lavorazioni insalubri di I e II classe.**

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella I classe, sono consentiti nel territorio comunale, se il titolare dimostra che, per l'introduzione delle migliori tecnologie disponibili ai fini della prevenzione o contenimento dei fattori inquinanti e di speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno alla salute o molestia al vicinato.

Analogamente, nel territorio comunale sono consentiti ampliamenti di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritti nella I classe.

Nel perimetro dei centri edificati, così come definito dalla legge 22.10.1971 n° 865, non sono in ogni caso consentiti insediamenti di nuove aziende a rischio di incidenti rilevanti o ampliamenti di quelle esistenti per le quali in particolare si applicano le disposizioni previste dal D.P.R. 17.05.1988 n° 175 e successive modificazioni ed integrazioni.

I nuovi insediamenti che effettuano in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di II classe sono consentiti nel territorio comunale, qualora il titolare adotti le migliori tecnologie disponibili e speciali cautele atte ad evitare danno alla salute o molestia al vicinato.

Analogamente, nel territorio comunale, sono consentiti ampliamenti di insediamenti esistenti che effettuano lavorazioni insalubri iscritte nella II classe.

Il termine di 90 giorni dalla richiesta di nulla osta per l'inizio di attività delle industrie insalubri di I e II classe può essere sospeso, con provvedimento motivato dal Sindaco, su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, qualora si rilevino carenze nella documentazione presentata.

I titolari degli insediamenti in cui è previsto l'esercizio di attività insalubri di I classe dovranno comunicare al Sindaco entro 60 giorni dalla notifica del rilascio del nulla osta d'esercizio i risultati delle verifiche e dei controlli da loro effettuati. Il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL esprime parere riguardo l'efficacia e sufficienza delle speciali cautele poste in atto.

Qualora i risultati delle verifiche e dei controlli di cui al comma precedente provino che l'esercizio della lavorazione non è di nocimento o molestia al vicinato il Sindaco consentirà con apposito provvedimento il mantenimento dell'industria insalubre di I classe nel territorio comunale.

Se dall'esame dei risultati delle verifiche e dei controlli non risulta provato che le lavorazioni non sono di nocimento o di molestia al vicinato il Sindaco, su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL può imporre l'adozione di particolari prescrizioni o disporre la cessazione dell'attività insalubre.

Se il titolare non ottempera all'obbligo di presentazione dei risultati nei termini previsti o non dimostra di aver adottato le particolari prescrizioni entro il termine perentorio indicato si disporrà il ritiro del nulla osta d'esercizio e la cessazione dell'attività insalubre.

Il Sindaco si riserva in ogni caso il potere di prescrivere la presentazione, con periodicità almeno quadriennale, dei risultati di controlli e verifiche, a carico del titolare dell'industria insalubre di I classe, atti ad attestare il mantenimento delle condizioni di assenza di nocimento o molestia al vicinato; Il Comune determinerà con apposita delibera di Giunta, per ciascuna tipologia di insediamenti interessati, modalità e criteri per l'effettuazione dei controlli e delle verifiche periodiche.

In qualsiasi momento il Comune e le ASL potranno esercitare il proprio potere di controllo e di verifica al fine di accertare il rispetto delle norme vigenti da parte delle industrie insalubri di I e II classe.

### **Art. 132 Lavorazioni insalubri esistenti di I e II classe - Norma transitoria.**

Le classificazioni comunque effettuate, su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, prima dell'entrata in vigore delle regole previste dagli articoli che precedono, restano valide.

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali, zooagricoli, classificati ai sensi del comma precedente, quando effettuano in tutto o in parte lavorazioni insalubri di I classe possono essere autorizzati a rimanere all'interno del territorio comunale se il titolare prova che l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno alla salute o molestia al vicinato. A tal fine l'Amministrazione Comunale potrà richiedere al titolare la presentazione di idonea documentazione per la valutazione della compatibilità ambientale di cui all'art 129, nonché dei risultati e delle verifiche e controlli previsti dal sesto comma dell'articolo precedente.

Al rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente provvede il Sindaco in conformità al parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL competente. Gli uffici comunali che svolgono l'istruttoria preliminare si avvalgono di una Commissione tecnico-consulativa, nominata dalla Giunta Municipale la quale esprime una valutazione di compatibilità ambientale non vincolante per il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL.

Di questa Commissione fa parte di diritto il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL o suo delegato.



Se il titolare dell'industria insalubre di I classe non prova che l'esercizio della lavorazione non è di nocimento o di molestia al vicinato il Sindaco, su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, impone al titolare dell'industria insalubre di eliminare entro un congruo termine perentorio le cause di nocimento o di molestia ed in caso di inottemperanza dispone la cessazione dell'attività insalubre.

Se il titolare dell'insediamento insalubre di I classe non fornisce la documentazione atta a provare che l'esercizio dell'attività non è di nocimento al vicinato il Sindaco, su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, ordina la sospensione dell'attività sino alla presentazione della documentazione richiesta.

Anche le industrie insalubri di I classe esistenti sono soggette alle procedure previste dagli ultimi tre commi dell'art. 131.

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali, zooagricoli, classificati ai sensi del primo comma, quando effettuano in tutto o in parte lavorazioni insalubri di II classe possono rimanere nel territorio comunale, previa eventuale adozione di speciali cautele atte ad evitare danno alla salute o molestia al vicinato. A tal fine l'Amministrazione Comunale potrà richiedere al titolare la presentazione di idonea documentazione per la valutazione della compatibilità ambientale prevista all'art. 129 nonché dei risultati delle verifiche e dei controlli previsti dal sesto comma dell'articolo precedente.

Il Sindaco in caso di accertata mancata adozione delle cautele necessarie ne ordina l'adozione in conformità al parere espresso dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL competente.

Gli Uffici comunali competenti che svolgono l'istruttoria preliminare si avvalgono dell'apposita Commissione tecnico-consulativa nominata dalla Giunta Municipale la quale esprime una valutazione di compatibilità ambientale non vincolante per il Servizio n.1 dell'ASL. Di questa commissione fa parte di diritto il Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL o suo delegato.

Anche alle lavorazioni insalubri di II classe esistenti si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'art.131.

Il cambio di ragione sociale o subingresso è regolato nello stesso modo previsto dal secondo comma dell'art. 130 se non muta il tipo di lavorazione svolta.

Se occorre una nuova classificazione si applicano le regole previste dall'art. 131.

#### **Art. 133 Cessazione dell'attività insalubre di I classe.**

I titolari delle industrie insalubri di I classe, devono almeno 15 giorni prima della prevista dismissione o cessazione di lavorazione insalubre che abbia comportato detenzione di sostanze e / o rifiuti pericolosi, darne comunicazione al Sindaco indicando i sistemi previsti per la disattivazione degli impianti, stoccaggio, alienazione ovvero smaltimento delle sostanze e / o rifiuti. Il Sindaco, su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, prescrive l'effettuazione di verifiche atte ad accertare sussistenza di residuali rischi o fattori di nocività ovvero contaminazioni nonché di conseguenti interventi - ove necessario - di messa in sicurezza e / bonifica.

#### **Art. 134 Aree industriali dismesse.**

Per le aree industriali dismesse all'entrata in vigore del presente Regolamento il Sindaco potrà - su richiesta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL - subordinare il riutilizzo o la rioccupazione alle verifiche atte ad accertare sussistenza di rischi o fattori di nocività ovvero contaminazioni nonché alla presentazione ed eventualmente esecuzione di piano di bonifica.

Il proprietario dell'area ovvero chi ne ha la disponibilità dovrà comunque - anche in caso di non utilizzo o rioccupazione - provvedere alla messa in sicurezza e / o bonifica degli impianti, attrezzature e materiali presenti nell'area nonché realizzare gli interventi idonei a impedire l'accesso agli estranei con l'obbligo di mantenere in efficienza i dispositivi attuati.

### **CAP. 14 VIBRAZIONI, RUMORI E RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

#### Vibrazioni

#### **Art. 135 Campo di applicazione.**

Il presente Regolamento si applica alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne;

- all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza del Servizio n.1 dell'ASL

Il Sindaco su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'ASL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

#### **Art. 136 Modalità di misura.**

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in  $m/s^2$ . L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

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

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

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti). Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

#### **Art. 137 Limiti massimi consentiti.**

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

Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse Z e agli assi X e Y e nella tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

TABELLA 1 -Valori limite di base (vedi PDF nella sezione allegati)

#### **Art. 138 Disposizioni generali.**

La disciplina della rumorosità prodotta da sorgenti fisse e mobili è stabilita dal D.P.C.M. 1.3.1991 e successive modifiche ed integrazioni. Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività è di competenza del Servizio n.1 dell'ASL.

Il Sindaco emette provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore eccedente i limiti consentiti.

#### **Art. 139 Sistemi di allarme.**

Le emissioni sonore derivanti da sistemi di allarme devono essere intervallate e, in ogni caso, non possono superare la durata complessiva di 3 e 15 minuti, rispettivamente per gli autoveicoli e per gli immobili. Sono fatti salvi eventuali provvedimenti ordinatori da parte del Sindaco e le disposizioni speciali, per quanto concerne gli autoveicoli, del Codice della Strada.

In caso di violazione della presente norma l'impianto non potrà essere attivato prima del suo adeguamento.

#### **Art. 140 Emissioni sonore da campane.**

Le emissioni sonore da campane in deroga al D.P.C.M. 1.3.1991, sono di norma ammesse, per ragioni di culto e per il tempo strettamente indispensabile, dalle ore 07.30 alle ore 22.00 nei giorni feriali, dalle ore 08.00 alle ore 22.00 nei giorni festivi, nonché limitatamente alle festività di Natale e Pasqua, anche in orario notturno.

Nei casi diversi da quelli previsti dal precedente comma, qualora fossero superati i limiti fissati dal D.P.C.M. 1.3.1991, dovrà essere richiesta autorizzazione in deroga al competente Settore comunale.

#### **Art. 141 Manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico.**

Qualora le manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico comportino l'impiego di macchinari e / o impianti rumorosi che superano i limiti di cui al D.P.C.M. 1.3.1991, l'organizzatore deve ottenere preventiva autorizzazione in deroga, ai sensi dell'art. 1.4 del D.P.C.M. stesso.

La domanda di autorizzazione, da indirizzare al competente Settore comunale, dovrà essere corredata da studio di impatto acustico indicando altresì l'orario di attivazione degli impianti o macchinari.

#### **Art. 142 Attività rumorose temporanee da cantiere.**

Le autorizzazioni per l'esercizio di attività temporanee da cantiere in deroga ai limiti di rumorosità fissati dal D.P.C.M. 1.3.1991, si intendono tacitamente concesse qualora siano rispettate le seguenti condizioni di massima:

1) Le macchine in uso (motocompressori, gru a torre, gruppi elettronici di saldatura, martelli demolitori, ecc.) devono essere silenziate conformemente alle direttive C.E.E., recepite con D.M. 28.11.1987 n° 588. Per le altre macchine o impianti non considerati nel D.M. 588/1987 (escavatori, pale meccaniche, betoniere, ecc.) dovranno essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso, indicandone puntualmente le tipologie.

2) I cantieri non devono essere installati in aree di classe 1<sup>^</sup> (aree particolarmente protette) ed in quelle immediatamente confinanti.

3) Le attività in orario diurno con restrizione della fascia oraria (ore 8.00 - 21.00), non devono superare per il Leq in esterno il 75 dB/A (Leq orario). Le attività in orario notturno (ore 21.00 - 08.00), non devono superare per il Leq in esterno il 65 dB/A (Leq orario). Le misure si intendono effettuate alla facciata degli edifici ad un metro dalla facciata stessa.

4) La durata dell'intervento, in sede fissa, non deve superare i 7 giorni solari.

5) Dovrà essere dato, con congruo anticipo, pubblico avviso alla popolazione degli stabili interessati dalle emissioni sonore, sulla natura, il tempo e gli orari degli interventi. Nella richiesta di deroga dovrà essere allegata la documentazione relativa alla tipologia dell'intervento comprovante il rispetto dei suddetti punti. Dovrà inoltre essere indicata la data di inizio dei lavori e la loro durata. La domanda di autorizzazione dovrà essere inoltrata almeno 7 giorni prima dell'inizio dei lavori, al competente Settore comunale e per conoscenza al Servizio n.1 dell'ASL di zona.

Se le condizioni di cui al precedente comma non sussistono, dovrà essere acquisita esplicita autorizzazione.

In caso di lavori urgenti per motivi di pubblica utilità le domande dovranno essere presentate prima dell'inizio dei lavori o in caso di impossibilità di presentazione entro le ore 12 del primo giorno lavorativo.

#### Radiazioni non ionizzanti

#### **Art. 143 Radiazioni non ionizzanti.**

Chiunque intenda installare impianti e / o apparecchiature fisse per telecomunicazioni ad uso non amatoriale (antenne per radio telediffusione, telefonia cellulare) deve ottenere preventivo nulla osta di esercizio di cui all'art. 129 del presente Regolamento allegando dichiarazione di compatibilità ambientale. I titolari degli impianti di cui sopra, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, dovranno inoltrare la domanda di nulla osta di esercizio entro il termine perentorio di 120 giorni dalla data di entrata in vigore della modifica del presente Regolamento.

### **CAP. 15 RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

#### **Art. 144 Normativa e competenze.**

Lo smaltimento dei rifiuti è disciplinato dalle vigenti leggi nazionali e regionali, nonché, per quanto riguarda i rifiuti solidi urbani ed assimilati, dal Regolamento Comunale adottato ai sensi dell'art. n° 8 del D.P.R. 915 / 1982.

Al Comune competono le attività inerenti allo smaltimento dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali derivanti dalla depurazione di acque di scarico urbane o dallo smaltimento dei rifiuti urbani.

Allo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi, come individuati dalla delibera del Comitato Interministeriale del 27.07.1984, di cui all'art. n° 5 del D.P.R. 915 / 1982, devono provvedere i produttori dei rifiuti stessi.

Il controllo sulle modalità di smaltimento è svolto dall'Amministrazione Provinciale, che si avvale del Servizio n.1 dell'ASL e del P.M.I.P.

#### **Art. 145 Fanghi.**

Lo smaltimento dei fanghi derivanti dagli insediamenti produttivi e dalla depurazione della pubblica fognatura è disciplinato dalle disposizioni della legge n° 319 / 1976 e successive modificazioni ed integrazioni, dal D.P.R. 915 / 1982, e successiva normativa tecnica e di attuazione, dalle norme regionali vigenti in materia.

#### **Art. 146 Rifiuti speciali, tossici e nocivi.**

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal D.P.R. n° 915 / 1982 e dalla L.R. 07/06/1980 n° 94 e relativi regolamenti e successiva normativa tecnica e di attuazione.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza pericolosa.

#### **Art. 147 Spurghi - trasporto e smaltimento.**

I liquami di risulta delle operazioni di spurgo delle fosse biologiche di insediamenti civili, dei condotti delle fognature comunali, nonché dei pozzetti stradali, ivi compresa l'eventuale acqua utilizzata per lo spurgo, sono da considerare ai sensi delle normative vigenti (D.P.R. 915 / 1982, L.R. 94 /1980 e successive modifiche ed integrazioni) quali rifiuti speciali prodotti dall'attività di spurgo.

L'attività di asportazione deve essere effettuata da ditte attrezzate e autorizzate alla raccolta, al trasporto e al conferimento di tali rifiuti, nell'ambito di quanto previsto dalle normative vigenti.

Le ditte che effettuano le operazioni di spurgo devono espletare le incombenze amministrative previste dalle disposizioni vigenti. Tenuto conto della prevedibile ripetitività della composizione chimico fisica dei rifiuti in oggetto, è ammessa per ogni singola tipologia di liquame di spurgo, l'indicazione di caratteristiche-tipo al fine della compilazione della scheda rifiuti ai sensi dell'art. 4, comma 2, L.R. 21 / 1994.

Almeno una volta ogni due anni devono essere effettuate, a cura degli operatori interessati, analisi chimico-fisiche per singola tipologia di liquame, al fine dell'accertamento della classificazione di tali rifiuti ai sensi del paragrafo 1.2 della deliberazione del Comitato Interministeriale ex art. 5 del D.P.R. 915 / 1982 e successive modifiche ed integrazioni.

Lo smaltimento dei liquami derivanti da tutte le attività di spurgo deve essere effettuato mediante conferimento presso impianti autorizzati al ricevimento di tali rifiuti.

Sono vietate, in quanto in contrasto con la normativa vigente, forme di smaltimento diverse quali:

- a) lo spandimento del liquame tal quale sul suolo e nel sottosuolo;
- b) lo scarico nella rete fognaria in qualsiasi punto anche a monte dell'impianto di depurazione;
- c) l'accumulo del rifiuto tal quale in discarica, ancorché controllata.

I titolari degli impianti autorizzati allo smaltimento dei rifiuti in oggetto, devono ricevere gli stessi esclusivamente da ditte autorizzate.

Lo smaltimento dei fanghi di risulta del trattamento di detti liquami è soggetto alle disposizioni vigenti.

#### **Art. 148 Oli lubrificanti, filtri e batterie per auto usati.**

I rivenditori al dettaglio di oli lubrificanti, filtri olio e batterie per auto informeranno gli acquirenti sulle conseguenze dannose per l'ambiente derivanti da un non corretto smaltimento dei suddetti prodotti, una volta usati.

Gli stessi rivenditori sono altresì obbligati a istituire, presso i locali di vendita o loro pertinenze un sistema di raccolta e stivaggio - ritenuto idoneo dal competente Servizio dell'ASL - dei prodotti, di cui al primo comma, restituiti dagli utilizzatori.

Gli oli usati, come sopra raccolti, devono essere conferiti al Consorzio istituito con D.P.R. 23.08.1982, n° 691 e successive modificazioni.

E' fatto divieto agli utilizzatori di smaltire detti oli esausti in proprio.

Valgono al riguardo, per quanto applicabili, le norme e le prescrizioni dettate dal succitato D.P.R. n° 691 / 1982 e successive modifiche e integrazioni.

Le batterie e i filtri olio esauriti devono sempre, a cura dei rivenditori-raccoglitori, essere conferiti alle ditte

autorizzate alla raccolta e smaltimento di detti rifiuti o al servizio pubblico di raccolta e smaltimento dei rifiuti pericolosi.

#### **Art. 149 Controllo e vigilanza.**

Il controllo e la vigilanza per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cernita, trasporto, trattamento - inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'innocuizzazione dei rifiuti medesimi - nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo) spetta al Servizio n.1 dell'ASL in relazione a quanto previsto dall'art. 14 della legge 833 / 1978 e dall'art. 3 della L.R. 64 / 1981.

### **CAP. 16 DETERGENTI SINTETICI**

#### **Art. 150 Normativa.**

Le attività di produzione, detenzione, preparazione, confezionamento, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detersivi sintetici sono normate dalle seguenti disposizioni: legge 5/3/1982 n° 62, legge 26/4/1983 n° 136, D.P.R. 5/4/1989 n° 250.

#### **Art. 151 Autorizzazioni sanitarie e obblighi relativi alla produzione, preparazione e confezionamento di detersivi.**

Sono sottoposte ad apposita autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi della legge 26.04.1983 n° 136 e del relativo Regolamento d'attuazione.

Il Sindaco dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi della stessa legge.

Per l'adempimento dell'attività istruttoria, ai fini dell'eventuale rilascio dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, il Sindaco si avvale del Servizio n.1 dell'ASL e del P.M.I.P..

#### **Art. 152 Attività di vigilanza.**

Il Sindaco, per l'esercizio delle attività di vigilanza di cui all'art. 6 della legge 136 / 1983, si avvale del Servizio n.1 dell'ASL.

### **CAP. 17 PRODOTTI FITOSANITARI**

#### **Art. 153 Ambito di applicazione.**

Il D.P.R. 1255 / 1968 e il D.I. 217/1991 e successive modificazioni ed integrazioni, tra cui il D.P.R. 194 del 17.3.1995, disciplinano la vendita, l'acquisto e l'impiego dei prodotti fitosanitari.

#### **Art. 154 Vendita.**

#### **Art. 155 Autorizzazione ai locali di vendita.**

Per la vendita oltre alle prescritte autorizzazioni commerciali, deve essere richiesta una apposita autorizzazione alla ASL sulla idoneità dei locali e su quanto previsto dagli artt. 9 e 10 del D.P.R. 1255 / 1968 e dalla Circolare del Ministero della Sanità n° 15 del 30/4/1993.

#### **Art. 156 Abilitazione dei venditori.**

I venditori dei prodotti fitosanitari devono essere in possesso del certificato di abilitazione di cui all'art. 11 del D.P.R. 1255 / 1968.

Tale certificato deve essere richiesto alla ASL a cui fa capo il Comune di residenza del richiedente.

Il certificato viene rilasciato, previo approfondito colloquio da sostenersi alla presenza di una Commissione

composta dal Responsabile del Servizio n.1 della ASL e da un funzionario tecnico dell'Osservatorio per le malattie delle piante o loro delegati.

Qualora il richiedente svolga l'attività nel territorio di una ASL diversa da quella a cui fa capo il Comune di residenza può sostenere il colloquio indifferentemente presso una delle due, purché l'altra sia opportunamente informata.

Le abilitazione alla vendita sono soggette al rinnovo dopo 5 anni dal rilascio o dall'ultimo rinnovo.

Per il rinnovo della abilitazione, deve essere verificato dal Responsabile del Servizio n.1 il mantenimento da parte del richiedente dei principali requisiti psicofisici per una vendita corretta e le principali nozioni in materia.

#### **Art. 157 Rilevazioni delle vendite.**

Le dichiarazioni, di cui all'art. 2 del D.I. 217 / 1991 devono essere trasmesse dagli interessati direttamente al Ministero dell'Agricoltura e Foreste ed in copia alle ASL territorialmente competenti.

Il modello di scheda di dichiarazione di vendita è indicato nel D.I. 217 / 1991.

#### **Art. 158 Registri di carico e scarico.**

I venditori di prodotti fitosanitari devono annotare su appositi registri le quantità acquistate per la vendita e le quantità vendute.

Le quantità vendute di prodotti fitosanitari classificati ai sensi del D.P.R. 194 / 1995 come "Molto Tossici", "Tossici" e "Nocivi" devono essere registrate volta per volta annotando a fianco di ciascuna il numero di autorizzazione di colui che le acquista per l'impiego.

Tali registri devono essere vidimati dalla ASL in cui ha sede l'attività di vendita.

All'atto di vidimazione di un nuovo registro, quello ultimato dovrà essere esibito alla ASL per le opportune verifiche e annotazioni.

#### **Art. 159 Acquisto - Autorizzazione.**

Coloro che acquistano per l'impiego prodotti fitosanitari "Molto Tossici", "Tossici" e "Nocivi" devono essere in possesso di una specifica autorizzazione rilasciata, previo esame, della apposita Commissione costituita presso il Servizio Provinciale Agricoltura Foreste e Alimentazione (SPAFA) territorialmente competente.

L'autorizzazione per l'acquisto ha validità di 5 anni e alla scadenza deve essere rinnovata ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 1255 / 1968. Coloro che richiedono per la prima volta il rilascio delle autorizzazioni o che non hanno superato una precedente prova d'esame devono obbligatoriamente frequentare un corso di formazione programmato ed approvato dallo SPAFA territorialmente competente, come previsto dalla Circolare n° 38 del 21/3/1990 della Regione Lombardia.

#### **Art. 160 Impiego.**

L'impiego di prodotti fitosanitari "Molto Tossici", "Tossici" e "Nocivi" è vincolato al possesso della autorizzazione di cui al precedente punto (Circolare Regionale n° 38 / 1990).

#### **Art. 161 Registrazione dei trattamenti.**

L'impiego di prodotti fitosanitari sulle colture (edibili e non), sulle derrate vegetali immagazzinate o per usi extra agricoli è normato dal D.I. n° 217 / 1991 e dalle successive modificazioni ed integrazioni.

#### **Art. 162 Modalità di esecuzione dei trattamenti.**

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare. Vanno comunque mantenute distanze di sicurezza dalle zone residenziali, va inoltre rispettato quanto previsto dall'art. 6 del D.P.R. 236 / 1988. I trattamenti vanno effettuati di norma nelle prime ore del mattino e nelle ultime ore del pomeriggio.

Durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità deve essere esposta la segnaletica indicante il divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati.

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità del trattamento. Nel caso di trattamenti con mezzi meccanici devono essere osservate le modalità d'uso e le

precauzioni consigliate nei libretti di istruzioni delle macchine spanditrici.

#### **Art. 163 Modalità di preparazione delle miscele. Contenitori.**

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.

I contenitori dei prodotti fitosanitari e le attrezzature per la miscelazione non devono essere lavati in corsi d'acqua e fontane; il lavaggio va effettuato in campo aperto e le acque risultanti vanno impiegate sulle colture su cui è eseguito il trattamento. I contenitori vuoti di prodotti fitosanitari sono rifiuti da smaltire ai sensi del D.P.R. 915 / 1982 e successive norme integrative.

A tali rifiuti non si applica la previsione di comunicazione annuale della qualità e quantità dei rifiuti prodotti e smaltiti alla Regione e alla Provincia delegata, ai sensi dell'art. 8, punto 6 - ter, della legge 24/4/1989 n° 144.

#### **Art. 164 Deposito in azienda.**

I prodotti fitosanitari vanno conservati in locali chiusi e lontano da derrate alimentari.

## **REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE**

### **TITOLO TERZO**

#### **AMBIENTI CONFINATI IGIENE EDILIZIA**

MODIFICHE DEL TITOLO TERZO DEL REGOLAMENTO D'IGIENE APPROVATE  
DAL CONSIGLIO COMUNALE NELLA SEDUTA DEL 20 MARZO 1995 CON DELIBERAZIONE N. 113/95 - ATTI N. 18162.400 P.G. 95 DIVENUTA ESECUTIVA IL 23  
MAGGIO 1995.

### **TITOLO TERZO AMBIENTI CONFINATI IGIENE EDILIZIA**

#### **CAP. 18 NORME GENERALI**

#### **Art. 165 Ambito di applicazione.**

Le norme del presente Titolo si applicano, per gli aspetti igienico-sanitari, a tutti i nuovi interventi edilizi posti in essere e non si applicano alle situazioni esistenti già autorizzate.

Su motivata e documentata richiesta sono ammesse soluzioni igienico-sanitarie alternative a quelle previste dalle norme del presente Regolamento, purché comportino oggettivi miglioramenti strutturali e funzionali o permettano il raggiungimento dello stesso fine perseguito dalla norma regolamentare. Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli derivanti da disposizioni di leggi sanitarie o di natura urbanistico-edilizia o di norme di sicurezza.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente Titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e / o di concessione, su conforme parere espresso dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL.

## **Art. 166 Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni e concessioni edilizie;**

opere interne ex art. n° 26 Legge 47 / 1985.

ABROGATO \* \*

[1) Il Sindaco provvede al rilascio delle autorizzazioni e delle concessioni edilizie, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL.

2) Il parere di cui al primo comma è obbligatorio, ai sensi ed agli effetti previsti dall'art. n° 220 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27.07.1934 n° 1265.

3) Il progettista può acquisire direttamente e/o preventivamente, il parere della competente struttura tecnica del servizio n.1 dell'ASL che rilascerà apposita certificazione attestante il rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza di propria competenza.

4) La certificazione di cui al comma precedente, riferita al progetto allegato alla richiesta di concessione/autorizzazione edilizia, previa eventuale verifica e richiesta del Sindaco costituisce il parere di cui al secondo comma.

5) La comunicazione di cui al terzo comma dell'art. 26 della legge 47 / 1985, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art. 165, ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente Titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL.]

6) Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che manipolano spoglie di animali o loro avanzi, devono essere preventivamente acquisiti i pareri dei Responsabili dei Servizi n.1 e n.4 dell'ASL nell'ambito delle rispettive competenze.

## **Art. 167 Valutazione d'impatto ambientale. Richiamo.**

Le richieste di concessione od autorizzazione edilizia concernenti locali destinati alle attività indicate nel D.P.C.M. 10.8.1988 n° 377 devono seguire la procedura di valutazione di impatto ambientale, secondo quanto previsto dalla legge 8.7.1986 n° 349, dallo stesso D.P.C.M. 1988 n° 377, e dal D.P.C.M. 27.12.1988.

\* \* Commi da 1 a 5 abrogati con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

## **Art. 168 Licenza d'uso (certificato di abitabilità o di agibilità).**

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco che verifica l'esistenza dei requisiti richiesti alla costruzione per essere dichiarata abitabile o agibile nel rispetto della normativa vigente, potendo disporre ispezioni da parte degli Uffici comunali o dell'ASL.

Sono richiamate le disposizioni previste dal vigente Regolamento edilizio in ordine alla documentazione tecnica che va allegata alla domanda di cui al comma precedente. La licenza d'uso non sostituisce le approvazioni o autorizzazioni delle autorità competenti, previste dalle norme in vigore, per le costruzioni non destinate alla residenza.

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente ulteriore documentazione:

- 1) dichiarazione, da parte dell'esecutore e del direttore dei lavori che devono certificare sotto la loro responsabilità la conformità delle opere al progetto e alle sue eventuali varianti, nonché l'avvenuta prosciugatura dei muri e la salubrità degli ambienti;
- 2) certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente Titolo;
- 3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti tecnici di uso civile e per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
- 4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL eseguite da professionisti abilitati;
- 5) dichiarazione presentata per l'iscrizione al catasto dell'immobile con la relativa attestazione dell'avvenuta presentazione da parte degli uffici catastali.



### **Art. 169 Nulla-osta per l'esercizio di attività lavorative o di depositi.**

Chiunque intenda adibire o utilizzare immobili o parti di essi ad attività produttive oppure esercitare depositi di materiali, deve richiedere al Sindaco nulla-osta per l'esercizio, che viene rilasciato previo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL. Sono soggette a nulla-osta oltre a tutte le attività di produzione di beni anche le altre lavorazioni che rientrano nell'elenco delle industrie insalubri ivi compresi i depositi. Non sono soggette a nulla-osta le attività per il cui esercizio è prevista specifica autorizzazione sanitaria o parere sanitario.

Il nulla-osta deve altresì essere richiesto in caso di ampliamento, ristrutturazione e modifica del ciclo produttivo, delle strutture edilizie e degli impianti.

Il cambio di ragione sociale e i subingressi che non comportino modifiche dell'attività sono soggetti a sola comunicazione preventiva.

Fatte salve le disposizioni di legge vigenti il nulla-osta, su proposta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, potrà essere revocato in caso di inottemperanza a ordinanze sanitarie di adeguamento alle norme vigenti.

I paragrafi precedenti si applicano anche alle licenze già rilasciate ai sensi della previgente normativa.

La richiesta di nulla-osta deve essere presentata unitamente a tre copie della relazione e documentazione di cui al successivo articolo.

La richiesta di nulla-osta con la documentazione allegata vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.LL.SS. 1265 / 1934 e dall'art. 48 del D.P.R. 303 / 1956.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli (art. 48 ed art. 216) la richiesta o comunicazione preventiva deve essere immediatamente trasmessa alla ASL a cura dell'Amministrazione Comunale.

Il nulla-osta del Sindaco è condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'ASL.

Qualora il Sindaco non si pronunci entro 90 giorni, il richiedente può iniziare l'attività ferma restando la sua responsabilità per quanto riguarda l'osservanza delle normative in materia.

### **Art. 170 Domanda per il rilascio del nulla-osta. Documentazione.**

La domanda di nulla-osta di cui al precedente articolo deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente.

Alla relazione deve essere allegata la seguente documentazione:

- 1) schede tecniche, in relazione ai possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, delle sostanze che si intendono utilizzare;
  - 2) tre planimetrie in scala 1:100, quotate, con il calcolo analitico dei rapporti aeranti ed illuminanti e l'indicazione della destinazione d'uso di ogni singolo vano, ben leggibili, complete di sezioni, firmate dal richiedente;
  - 3) copia della licenza d'uso, qualora rilasciata, o documento sostitutivo previsto dalla legislazione vigente;
  - 4) schema di fognatura interna contenente le reti, relativi terminali e recapiti con descrizione degli eventuali impianti di trattamento per gli insediamenti produttivi di cui alla legge 319 / 1976 e successive modificazioni ed integrazioni e per gli insediamenti con scarichi di cui alla categoria C e D della L.R. 62 / 1985;
  - 5) certificazioni attestanti la rispondenza degli impianti tecnologici alla normativa vigente: certificato di collaudo qualora previsto e ove occorra;
  - 6) documentazione prevista dall'art. 6 del D.P.R. 203 / 1988;
  - 7) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della legge 615 / 1966;
  - 8) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;
  - 9) copia del certificato prevenzione incendi o della sua richiesta per le attività soggette ai sensi della legge 966 / 1965 e del D.P.R. 577 / 1982 e successive modificazioni;
  - 10) documentazione relativa alla produzione e smaltimento dei rifiuti speciali e tossico-nocivi corredata di copie delle autorizzazioni ove previste;
  - 11) copia di ogni altra certificazione, autorizzazione o documentazione richiesta dalle vigenti leggi in materia, in relazione al tipo di attività lavorativa esercitata.
- E' facoltà delle ASL richiedere altra documentazione relativa alla specifica attività svolta.

### **Art. 171 Accertamento delle condizioni igieniche delle costruzioni.**

ABROGATO \*

\* [I proprietari sono obbligati a mantenere gli edifici ed il suolo annesso nelle condizioni di idoneità previste dall'igiene e ad assicurare tutti i necessari interventi di manutenzione.

Il Sindaco può fare eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'ASL territorialmente competente, per accertare le condizioni di igiene delle costruzioni. Ove il proprietario non provveda a quanto previsto dal Regolamento edilizio in materia di manutenzione e non elimini gli inconvenienti igienici accertati, il Sindaco può ordinare, nelle forme e con i procedimenti previsti dalle vigenti leggi, i lavori di risanamento necessari a spese dell'interessato.]

### **Art. 172 Dichiarazione di alloggio antigienico.**

L'alloggio è antigienico quando venga accertata la sussistenza in esso di una o più delle seguenti condizioni:

- 1) mancanza di servizi igienici propri ed incorporati nell'alloggio ;
- 2) tracce di umidità permanente dovuta a fenomeni di capillarità, condensa o igroscopicità non eliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 3) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;
- 4) indici di aeroilluminazione naturale nei locali di cui all'art. 193 lettere a) e b), inferiori del 30% massimo, rispetto a quelli previsti agli articoli 203 e seguenti;
- 5) indici di superficie e di altezza nei locali di cui alla lettera a) dell'art. 193 con una deficienza superiore al 5% delle misure previste agli articoli 200, 201 e 202. La dichiarazione di antigienicità dell'alloggio è certificata dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti a sovrappollamento.

La rioccupazione di un alloggio già dichiarato antigienico è condizionata all'avvenuto risanamento o alla rimozione delle cause di antigienicità accertati dal competente servizio della ASL.

### **Art. 173 Dichiarazione di alloggio inabitabile.**

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL, dichiara l'inabitabilità di un alloggio o parte di esso per motivi igienico-sanitari. Le cause che possono determinare le dichiarazioni di cui al precedente comma sono le seguenti:

- 1) condizioni di degrado tali da pregiudicare la salute degli occupanti;
- 2) improprietà dell'alloggio (soffitta, seminterrato, rustico, box, ecc.);
- 3) mancanza di ogni sistema o adeguati dispositivi per il riscaldamento;
- 4) requisiti di superficie e altezza con una deficienza superiore al 15% delle misure previste agli articoli 200, 201 e 202;
- 5) requisiti di aeroilluminazione inferiori al 70% di quelli previsti agli articoli 203 e seguenti;
- 6) mancanza dei servizi igienici o di acqua potabile.

\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

L'alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo la sua ristrutturazione ed il rilascio di una nuova licenza d'uso.

### **Art. 174 Concorso per la formazione di strumenti urbanistici.**

Gli strumenti urbanistici generali e gli strumenti attuativi, adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia alle ASL territorialmente competenti, in via preliminare a deposito degli stessi ai fini dell'acquisizione delle osservazioni.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, le ASL territorialmente competenti, acquisito il parere dei rispettivi Responsabili dei Servizi n.1 delle ASL, possono far pervenire al Comune interessato le loro osservazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali osservazioni di cui al precedente comma, si pronuncia sulle stesse con la deliberazione di controdeduzioni alle osservazioni.

## **CAP. 19 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI**

### **Art. 175 Salubrità dei terreni edificabili.**

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. n° 97 del D.P.R. 285 / 1990 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso.

### **Art. 176 Protezione dall'umidità.**

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità; inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

La descrizione di detti accorgimenti deve essere contenuta nella documentazione progettuale allegata alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia.

### **Art. 177 Distanze e superficie scoperta.**

ABROGATO \*

\* [Per quanto concerne il rapporto fra superfici aperte e scoperte, la larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e rinvio ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici stabiliti per le singole località e zone approvati ai sensi della vigente legislazione.]

### **Art. 178 Sistemazione dell'area.**

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto. \*

\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

### **Art. 179 Divieto al riuso di materiali.**

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

E' altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati, definiti tali dalla normativa vigente in materia.

### **Art. 180 Intercapedini e vespai.**

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno. In tal caso dovranno essere costruite intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali scantinati o sotterranei, l'edificio deve

essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria (grigliati a pavimento).

Qualora la ventilazione si realizzi lungo le pareti perimetrali dell'edificio, l'area complessiva delle finestrelle può ridursi a 1/200 della superficie complessiva del vespaio.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento sovrastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15 minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

#### **Art. 181 Muri perimetrali.**

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici, ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto dal presente Titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

#### **Art. 182 Gronde e pluviali.**

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

#### **Art. 183 Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere.**

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti privi dei requisiti di abitabilità vanno rese impenetrabili, con griglie o reti, tutte le aperture di aerazione.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione, tutte le aperture in genere.

Nel caso di vespai ventilati, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta di idoneo materiale che ne garantisca la funzionalità nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la funzionalità nel tempo.

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

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

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica, devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

### **CAP. 20 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI**

#### **Art. 184 Sicurezza nei cantieri.**

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini, facendo direttamente riferimento alla legislazione vigente in materia.

### **Art. 185 Recinzioni.**

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi un'altezza non inferiore a m. 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori di durata inferiore alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

### **Art. 186 Demolizioni: difesa dalla polvere.**

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di pale o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, oltre alla bagnatura occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

### **Art. 187 Aree inedificate e/o abbandonate ed edifici in disuso.**

ABROGATO \*

\* [Le aree inedificate e/o abbandonate, gli edifici o parti di esse, i manufatti o altro in disuso, che siano o che possano determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono essere adeguatamente recintati e sottoposti ad interventi di pulizia, cura del verde e, se necessario, di disinfestazione o di derattizzazione a cura della proprietà, anche nel caso di una loro sistemazione e/o demolizione.]

### **Art. 188 Allontanamento materiali di risulta.**

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare e l'esecutore dell'opera dovranno, prima dell'inizio dei lavori, specificare al Servizio n.1 dell'ASL il recapito dello stesso materiale. \*

\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

### **Art. 189 Rinvenimento di resti umani.**

Nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, si applicano le disposizioni di cui al D.P.R. 10.09.1990 n° 285.

### **Art. 190 Cantieri a lunga permanenza.**

Tutti i cantieri a lunga permanenza devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi, dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nel successivo capitolo 32.

## **CAP. 21 REQUISITI IGIENICO-PRESTAZIONALI DEGLI EDIFICI**

### **Art. 191 Principi generali.**

Le seguenti norme disciplinano i requisiti igienici cui gli edifici devono rispondere per soddisfare, almeno a livello di soglia, le esigenze dei singoli e della collettività.

### **Art. 192 Campo di applicazione. \***

\* I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori. Negli interventi sugli edifici esistenti le presenti norme sono vincolanti limitatamente alle parti di edificio interessate dagli interventi stessi. Non sono vincolanti negli interventi di manutenzione ordinaria e in quelli di straordinaria manutenzione che comportino un miglioramento della situazione igienica preesistente.

### **Art. 193 Tipologia dei locali.**

In base alla previsione d'uso degli spazi, in ogni edificio si distinguono:

- a) spazi di abitazione: sale soggiorno, uffici, studi, cucine, sale da pranzo, camere da letto, sale da gioco, sale di lettura e assimilabili;
- b) spazi di servizio: bagni, gabinetti, corridoi, disimpegni e ripostigli, lavanderia, spogliatoi, guardaroba.

### Qualità dell'aria

### **Art. 194 Volume d'aria.**

Il volume minimo d'aria disponibile per individuo non può essere inferiore a mc. 25, con il vincolo che l'altezza libera tra pavimento e intradosso finito del soffitto non sia inferiore a quanto previsto dalle disposizioni vigenti.

### **Art. 195 Aerazione naturale o diretta.**

ABROGATO \*

\*\* [Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo che ogni locale possa fruire di aerazione naturale adeguata alla sua destinazione.]

### **Art. 196 Riscontro d'aria. \***

\*\*\* Deve essere garantito il riscontro d'aria effettivo per tutte le unità immobiliari anche mediante cavedi, ad esclusione degli alloggi per un utente virtuale.

\* \* Vedi anche Art. 25 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\*\* Vedi anche Art. 39 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano. 24

### **Art. 197 Aerazione attivata: condizionamento - ventilazione meccanica.**

In sostituzione dell'aerazione naturale è ammessa quella di tipo attivato con sistemi permanenti ed adeguati alla destinazione d'uso dei locali, in conformità alla normativa tecnica vigente.

Per aerazione attivata si intende il condizionamento o la ventilazione meccanica.

E' ammessa nei seguenti casi:

- 1) locali destinati ad uffici; locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative;
- 2) locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione e locali per spettacoli (quali ad esempio, cinema, teatri e simili, camere oscure);
- 3) locali bagno di alloggi per un utente virtuale o se nell'unità immobiliare esista un bagno dotato di wc e aerato naturalmente.

Di norma la ventilazione meccanica è consentita solo per i servizi igienici e, ad integrazione di quella naturale, può essere consentita previo parere del Responsabile del Servizio n.1 della ASL, in esercizi commerciali per particolari esigenze.

Condizionamento

a) Caratteristiche degli impianti:

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrotermiche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

- 1) Il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
  - 2) temperatura di  $19 \pm 1^\circ \text{C}$  con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva la temperatura operativa compresa tra  $25-27^\circ \text{C}$ . con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a  $7^\circ \text{C}$ ;
  - 3) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
  - 4) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m. 2. Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento agli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc..
- b) Prese di aria esterna:  
Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili ed almeno m. 6 se su spazi pubblici.  
La distanza dei camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

#### **Art. 198 Aerazione di tipo indiretto. \***

\* L'aerazione può essere di tipo indiretto senza che sia necessario l'impiego di dispositivi di attivazione solo nei casi:

\* \* Vedi anche Art. 41 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

- a) locali non destinati alla permanenza di persone (quali ad esempio: i ripostigli, le cantine, i sottotetti);
- b) spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale all'interno delle singole unità immobiliari (quali ad es. i corridoi).

#### **Art. 199 Apertura di serramenti. \***

\* Le parti apribili dei serramenti occorrenti per la ventilazione naturale degli ambienti mediante aria esterna, misurate convenzionalmente al lordo dei telai, non possono essere inferiori a 1/10 del piano di calpestio dei locali medesimi. Sono escluse dal calcolo le porte di accesso alle unità immobiliari, se non a diretto contatto con l'esterno dell'edificio e dotate di opportune parti apribili, ad eccezione dei locali adibiti ad attività commerciali aperti al pubblico. Le parti apribili computate nei calcoli per la verifica dei rapporti di aerazione devono essere esclusivamente verticali, qualora in copertura. Il comando che le attiva deve essere posto ad altezza d'uomo.

La conservazione delle minori superfici aeranti esistenti è consentibile a condizione che non vengano peggiorati i rapporti di aerazione già esistenti.

La superficie finestrata che garantisce il ricambio d'aria può essere ridotta a 1 / 12 del piano di calpestio negli ambienti dotati di serramento apribile da pavimento all'intradosso finito del soffitto.

#### **Art. 200 Altezze minime dei locali. \* \*\***

L'altezza media dei locali non deve essere minore di 2,70 m..

L'altezza media può essere ridotta a 2,40 m. nei bagni, nei gabinetti, negli spogliatoi e lavanderie.

L'altezza negli altri spazi di servizio può essere ridotta a 2,10 m..

La distanza minima tra il pavimento e la superficie più bassa del soffitto finito non deve essere inferiore a 2,10 m..

La conservazione di minori altezze può essere autorizzata per gli interventi sugli edifici esistenti che non eccedono la straordinaria manutenzione.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono, in relazione all'uso del locale, essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere consentito l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba.

#### **Art. 201 Volume minimo degli alloggi e numero degli utenti.**

La dimensione minima degli alloggi è espressa in volume, misurato al lordo delle partizioni interne, secondo la seguente formula: 25-49 u metri cubi, dove u è il numero degli utenti previsti uguale o superiore a 2. Detta disponibilità di volume è calcolata indipendentemente dalla soluzione distributiva adottata per gli spazi di abitazione e ammette l'ipotesi della "pianta libera".

Al fine del presente calcolo non è computabile l'altezza media superiore a m. 3,00; comunque l'alloggio per un utente non può avere un volume inferiore a 80 mc. e una superficie netta inferiore a 30 mq..

Gli indici di volume determinano il numero massimo di utenti ammissibili per ogni alloggio sotto il profilo igienico-sanitario.

\* \* Vedi anche Art. 42 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Vedi anche Art. 34 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

Per gli interventi di edilizia convenzionata e sovvenzionata si fanno salve le norme previste dalla legislazione nazionale e regionale in materia.

### **Art. 202 Superfici minime degli ambienti. \* \***

La superficie minima degli spazi di abitazione non deve essere inferiore ai seguenti valori:

- camere ad un letto .....	mq. 9,00
- camere a due letti .....	mq. 14,00
- soggiorno (anche con spazio di cottura) .....	mq. 14,00
- cucina.....	mq. 7,00
- servizio igienico (con lato minimo di m. 1,70 in alloggi progettati per 3 o più utenti virtuali).....	mq. 3,50

Gli alloggi progettati per uno o due utenti virtuali devono essere dotati di almeno uno spazio di cottura, di un servizio igienico, di un ripostiglio anche del tipo a soppalco.

Gli alloggi progettati per tre o quattro utenti virtuali devono essere dotati almeno di una cucina indipendente, di un servizio igienico, di un ripostiglio anche del tipo a soppalco.

Gli alloggi progettati per cinque o più utenti virtuali devono essere dotati almeno di una cucina indipendente di due servizi igienici, di un ripostiglio anche del tipo a soppalco; per il secondo servizio igienico è richiesta una superficie minima di mq. 2,00 e un lato minimo di m. 1,20.

Negli immobili destinati ad uffici e negozi, quando non regolamentati da specifiche norme al riguardo, la superficie dei servizi igienici non deve essere inferiore a 1,5 mq..

#### Requisiti illuminotecnici

### **Art. 203 Quantità e qualità della luce. \***

ABROGATO \*\*

[Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo che l'illuminazione dei locali sia adeguata agli impegni visivi richiesti. La quantità e la qualità della luce deve essere tale da permettere agli occupanti di svolgere le loro attività in condizioni di sicurezza, efficienza e confort.]

### **Art. 204 illuminazione. \* \*\*\***

L'illuminazione diurna dei locali deve essere naturale e diretta.

Possono usufruire di illuminazione artificiale i seguenti ambienti:

- a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione in profondità, pur con regolare rapporto illuminante, non consente un'adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- b) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative;
- c) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione e i locali per spettacoli (cinema, teatri e simili);
- d) i locali non destinati alla permanenza di persone;

\* \* Vedi anche Art. 36 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\*\* Vedi anche Art. 43 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.



- e) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale all'interno delle singole unità immobiliari;
- f) servizi igienici che dispongono di aerazione attivata.

#### **Art. 205 Requisiti di illuminazione naturale e diretta. \* \***

L'illuminazione naturale diretta può essere del tipo perimetrale o zenitale o mista.

Nel caso di luce proveniente dalle pareti perimetrali esterne degli ambienti abitabili le parti trasparenti, misurate convenzionalmente al lordo dei telai degli infissi, non devono avere area complessiva inferiore a 1/10 di quella della superficie del pavimento degli ambienti stessi quando la profondità del pavimento di ogni singolo ambiente non superi 2,5 volte la loro altezza. Per profondità maggiori che comunque non devono essere superiori a 3,5 volte l'altezza, l'area complessiva delle parti trasparenti misurate come sopra non deve essere inferiore a 1/8 dell'area del pavimento.

La superficie illuminante che deve essere computata in tabella sul progetto e la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm. 60 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) superiore a cm. 150 calcolata per un'altezza  $p = L / 2$  (ove  $p$  = proiezione della sporgenza sulla parete e  $L$  = lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo. La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "p" sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti (vedi figura seguente nel pdf allegato).

\* \* Vedi anche Art. 44 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

Laddove non sia possibile modificare le pareti perimetrali esterne la conservazione delle minori superfici trasparenti esistenti è consentita a condizione che non vengano peggiorati i rapporti di illuminazione già esistenti.

Nel caso di luce zenitale, l'area complessiva delle parti trasparenti, misurate come sopra, non deve essere inferiore a 1/12 dell'area del pavimento.

Nel caso di situazioni miste, il contributo della luce zenitale, in questo caso equiparato a quello delle pareti perimetrali (e quindi pari a 1/10 della superficie di pavimento), vale al solo fine dell'aumento della profondità dell'ambiente.

#### **Art. 206 Dispositivi per l'oscuramento. \* \***

Le parti trasparenti delle pareti perimetrali degli alloggi devono essere dotate di dispositivi permanenti che consentano il loro oscuramento.

#### Aerazione attivata, esalazione e ventilazione

#### **Art. 207 Ambienti di servizio. \* \*\***

Le cucine, gli spazi di cottura, i servizi igienici, richiedono particolari accorgimenti tecnici per garantire il ricambio dell'aria: in particolare dalle cucine e dagli spazi di cottura devono poter essere allontanati i gas tossici derivanti dalle eventuali combustioni, i vapori e gli odori; dai servizi igienici devono poter essere allontanati i vapori e gli odori.

#### **Art. 208 Ambienti con impianti di combustione. \***

\*\*\*

In ogni ambiente in cui sia previsto un impianto di combustione a fiamma libera che utilizza l'aria dell'ambiente stesso come comburente, l'ingresso dell'aria deve essere permanentemente assicurato secondo le modalità previste dalle norme vigenti. Nelle stanze da bagno è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

\* \* Vedi anche Art. 45 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Vedi anche Art. 46 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\*\* Vedi anche Art. 47 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

Conformemente alla normativa vigente, il divieto è esteso ad ogni altro locale privo di aerazione naturale

continua.

#### **Art. 209 Servizi igienici. \* \***

Almeno un locale bagno dell'unità immobiliare deve essere fornito di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a 0,50 mq. per il ricambio dell'aria all'esterno o verso cavedio. Per gli alloggi per un utente virtuale è consentita l'aerazione attivata. Nei bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi / ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

#### **Art. 210 Canna di ventilazione.**

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono avere funzionamento naturale o forzato.

La canna di ventilazione deve rispondere agli stessi requisiti costruttivi prescritti per la canna di esalazione.

Al fine di evitare possibili scambi d'uso deve essere utilizzato apposito contrassegno (V) all'imboccatura della canna stessa.

#### **Art. 211 Canna di esalazione.**

Si definisce canna di esalazione quella impiegata per l'allontanamento dagli ambienti di odori, vapori e simili.

Al fine di evitare possibili scambi d'uso deve essere utilizzato apposito contrassegno (E) all'imboccatura della canna stessa.

#### **Art. 212 Canna fumaria.**

Si definisce canna fumaria quella impiegata per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti di produzione del calore utilizzato per il riscaldamento degli ambienti, dell'acqua sanitaria, o per altri usi.

I requisiti costruttivi e le sezioni della canna fumaria si differenziano da quelli delle canne di ventilazione e/o di esalazione e devono adeguarsi alle particolari caratteristiche connesse alla loro funzione.

Al fine di evitare possibili scambi d'uso, deve essere utilizzato apposito contrassegno (F) all'imboccatura della canna stessa.

#### **Art. 213 Dotazione minima di canne. \* \*\***

Ogni unità immobiliare destinata ad abitazione deve essere dotata almeno di una canna di esalazione ed una canna fumaria, opportunamente contrassegnate.

Per tutte le altre unità immobiliari aventi diversa destinazione la stessa dotazione prescritta per l'abitazione va riferita ad una superficie di 80 mq.

\* \* Vedi anche Art. 48 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Vedi anche Art. 49 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano. 30

La sezione delle canne, fatte salve le prescrizioni delle norme vigenti, deve avere una funzione equipollente ad un canale di diametro non inferiore a 12 cm.

#### **Art. 214 Canne collettive.**

Le canne collettive di esalazione o fumarie sono ammesse nel rispetto delle norme tecniche vigenti.

In una stessa canna fumaria collettiva non possono essere immessi prodotti combustibili provenienti da combustibili diversi.

#### **Art. 215 Aspiratori meccanici (ventole): divieti.**

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici negli ambienti nei quali siano installati uno o più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive, fumarie e di esalazione.

#### **Art. 216 Messa in opera delle canne fumarie.**

Le canne fumarie devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore, per evitare il raffreddamento della canna stessa. Detti condotti (controcanne), devono essere dotati di un'apertura chiudibile al piede per una facile e periodica ispezione e di un piccolo foro per l'individuazione di eventuali condense.

#### **Art. 217 Canne di esalazione collettive: caratteristiche.**

Le canne di esalazione collettive, possono ricevere solo scarichi di vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne di esalazione collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore a 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

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

Le canne di esalazione collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna di esalazione collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

#### **Art. 218 Allontanamento dei prodotti della combustione.**

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio, realizzate conformemente alle normative specifiche.

#### **Art. 219 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.**

Gli odori, vapori, o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati e allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

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

#### **Art. 220 Comignoli: tipi.**

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui quattro lati dotati di reti anti-volatili.

Le canne di cui agli articoli precedenti devono essere complete di comignoli sfocianti 1 m. oltre il colmo della copertura secondo le normative vigenti.

#### Requisiti termici e igrometrici

#### **Art. 221 Temperatura.**

Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo che in ogni locale, in particolare nei mesi freddi e nei mesi caldi, si abbiano temperature dell'aria e temperature superficiali delle parti opache interne adeguate alla destinazione d'uso, nel rispetto della normativa vigente.

Nei periodi stabiliti per l'attivazione del riscaldamento, la temperatura dei locali destinati a permanenza di persone non può essere inferiore a 18° C, nelle condizioni di esercizio prescritte dalle norme vigenti, salvo prescrizioni particolari per attività e cicli lavorativi determinati.

#### **Art. 222 Condensa.**

Le parti opache interne degli edifici non devono essere sede di condensazioni né permanenti né temporanee nelle condizioni di occupazione e di uso previste in progetto.

## Scarichi

### **Art. 223 Tipi di scarico. \* \***

Le acque di scarico derivanti da fabbricati si distinguono in:

- a) acque meteoriche (bianche);
- b) acque luride civili (nere);
- c) acque provenienti da qualsiasi tipo di attività lavorativa.

Le suddette acque devono essere raccolte all'origine, allontanate tramite condotti separati e conferite al recapito finale nel rispetto delle norme vigenti e tra di loro distinte.

E' ammessa l'unificazione delle diverse reti a monte del recapito finale e al piede dell'edificio ferma restando la possibilità d'ispezione e prelievo di campioni dalle singole reti.

\* \* Vedi anche Art. 56 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

### **Art. 224 Accessibilità all'ispezione e al campionamento. \***

Tutte le reti di scarico devono essere dotate di un dispositivo per il prelievo di campioni per analisi: detto dispositivo consiste in un contenitore con un'apertura di almeno cm. 40 di diametro e tale da permettere ispezioni e un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno cm. 50. Analogo dispositivo deve essere realizzato subito a valle di eventuali impianti di depurazione e trattamento degli scarichi.

### **Art. 225 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti. \***

\*\* Le condutture delle reti di scarico, tutti i pozzetti, le eventuali vasche di trattamento, nonché i pezzi di assemblaggio e di giunzione devono essere costruiti in materiale resistente, impermeabile e a perfetta tenuta.

Le vasche interrate adibite al trattamento delle acque di scarico e / o allo stoccaggio di reflui provenienti da attività lavorative, dovranno essere dotate di una intercapedine ispezionabile per accertare eventuali dispersioni di reflui nel sottosuolo al fine di eliminarli.

Le vasche debbono essere ubicate all'aperto; ove non sia tecnicamente possibile, possono essere autorizzate dal Responsabile del Servizio n.1 della ASL territorialmente competente, previa motivata richiesta, soluzioni alternative.

## Dotazione dei servizi

### **Art. 226 Caratteristiche degli spazi destinati alle cucine e agli spazi di cottura. \***

\*\*\* Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da uno spazio idoneo alla cottura degli alimenti che, oltre ai requisiti generali, deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) pavimenti e pareti, anche se attrezzati, sino ad un'altezza di cm. 180 con superficie di materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente;
- b) soffitto di materiale traspirante,
- c) cappa collegata direttamente sopra ogni punto di cottura, idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento di vapori, gas, odori.

### **Art. 227 Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima. \*\*\***

Ciascuna unità immobiliare deve avere una dotazione di servizi igienici, adeguata alla destinazione d'uso. Le unità immobiliari destinate ad abitazione devono essere dotate di adeguati servizi igienici interni con almeno un vaso ed un lavabo. In particolare ogni alloggio deve essere dotato almeno dei seguenti apparecchi sanitari: un vaso, un lavabo, un bidet, una doccia o una vasca da bagno.

L'ambiente contenente il vaso deve essere disimpegnato dai locali abitabili mediante apposito vano (antibagno, corridoio, atrio), delimitato da serramenti. Il lavabo può essere ubicato nell'antibagno.

\* \* Vedi anche Art. 57 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

- \* \*\* Vedi anche Art. 58 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.
- \* \*\*\* Vedi anche Art. 37 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

Il disimpegno può essere omesso nel secondo bagno a servizio esclusivo di una camera da letto.  
Le unità immobiliari destinate ad uffici devono avere una dotazione di servizi igienici in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e confort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

#### **Art. 228 Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici. \* \***

Tutti i locali destinati a servizi igienici, quali bagni, docce, latrine, antibagni ecc., devono avere, oltre ai requisiti generali, le seguenti caratteristiche:

- a) pavimenti e pareti sino ad un'altezza di cm. 180 con superficie di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- b) pareti di separazione da ogni altro locale in muratura di laterizio o calcestruzzo o prefabbricate di idoneo materiale;
- c) soffitto di materiale traspirante.

#### **Art. 229 Obbligo di allacciamento al pubblico acquedotto e deroghe.**

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto. Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti da falde profonde o da sorgenti ben protette e che risultino potabili.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove ne esista la possibilità, il Sindaco provvede ad ingiungere l'allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato, previa comunicazione al competente Servizio del Genio Civile, affinché non si proceda al rinnovo dell'autorizzazione o della concessione, nel caso che esse siano state autorizzate.

I pozzi privati per uso potabile, per le zone non servite dal pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e a qualunque altra fonte di inquinamento, ferma restando l'osservanza delle norme vigenti in materia.

#### **Art. 230 Erogazione dell'acqua destinata al consumo umano. Rete di distribuzione.**

L'erogazione dell'acqua mediante condutture a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di ferro zincato o materiale omologato dichiarato idoneo all'uso e posta in opera in modo che risulti agevole la verifica e la riparazione dei guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e posta al livello superiore negli incroci nei tratti adiacenti ai condotti stessi.

La rete di distribuzione interna dell'acqua potabile non deve avere collegamenti diretti con qualsiasi altra rete idrica esistente nello stesso edificio, salvo i casi previsti dal vigente

Regolamento comunale per il servizio acqua potabile. Sono ammessi serbatoi in pressione (autoclavi) serviti da pompe negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani; in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica ed è obbligatorio l'impiego di serbatoi pre-autoclavi in pressione, che devono essere installati a monte delle pompe di sollevamento.

- \* \* Vedi anche Art. 37 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

In tali serbatoi deve essere installato un rubinetto di scarico di diametro non inferiore a 20 mm. da utilizzare esclusivamente per le necessarie periodiche operazioni di spurgo.

E' vietato effettuare la pulizia dei serbatoi di cui sopra con sostanze che possono alterare la potabilità dell'acqua.

Rifiuti domestici. Rifiuti solidi urbani

#### **Art. 231 Obbligo del conferimento. \* \***

I rifiuti solidi urbani di produzione domestica e similari raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, in generale dei locali abitati e degli annessi recintati, devono essere conferiti, anche in modo

differenziato, a cura degli abitanti in contenitori conformi alle disposizioni vigenti (per esempio sacchi a perdere), collocati nei depositi di cui all'articolo seguente.

All'interno degli spazi abitabili, compresi quelli di servizio, è vietato conservare rifiuti solidi urbani (ancorché tenuti in contenitori adatti) per un periodo di tempo superiore a 24 ore.

#### **Art. 232 Locale deposito. \* \*\***

I fabbricati devono disporre di un locale deposito destinato esclusivamente ad accogliere i contenitori dei rifiuti solidi urbani.

Detto deposito deve essere facilmente accessibile ed avere dimensioni tali da contenere una quantità di rifiuti non inferiore a litri 4,5 per ogni abitante. L'integrità del contenitore deve essere garantita sia nel locale deposito che durante il trasporto da questo ai punti di prelievo, conformemente alle disposizioni vigenti.

#### **Art. 233 Caratteristiche del locale deposito. \* \*\*\***

Il locale deve avere:

- 1) altezza minima di m. 2,00 e superficie adeguata, secondo i parametri indicati nell'articolo precedente, e comunque non inferiore a mq. 2;
- 2) porta metallica a tenuta di dimensioni minime di m. 1,00 per m. 1,80;
- 3) pavimenti e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, impermeabile e facilmente lavabile;
- 4) torrino esalatore collocato ad una distanza di almeno m. 10 dall'apertura del più vicino locale abitabile, qualora l'immondezzaio non faccia parte del corpo del fabbricato, ovvero prolungantesi oltre il colmo del tetto nel caso contrario;
- 5) possibilità di allacciamento ad una presa d'acqua con relativa lancia dotata di una opportuna apparecchiatura di anti-sifonaggio;
- 6) scarichi sifonati dell'acqua di lavaggio;
- 7) accorgimenti tali da assicurare un'adeguata difesa antimurina e antinsetti.

\* \* Vedi anche Art. 59 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Vedi anche Art. 60 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\*\* Vedi anche Art. 61 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

#### **Art. 234 Cassone raccoglitore.**

I cassoni raccoglitori devono essere costruiti in materiale resistente e possedere le seguenti caratteristiche:

- superficie interna liscia con raccordi arrotondati;
- facile usabilità da parte di tutti gli utenti;
- dispositivi di apertura e chiusura tali da assicurare sia l'aerazione che un'efficace difesa antimurina e antinsetti.

Tali contenitori vanno mantenuti puliti mediante lavaggio, disinfezione e disinfestazione a cadenza almeno quindicinale con prodotti ritenuti idonei dalla ASL.

Essi devono essere collocati a distanza di almeno 10 m. dal più vicino locale abitato, su aree preferibilmente coperte e pavimentate con materiale impermeabile. Devono, inoltre, essere posizionati in modo da rendere agevole il conferimento dei rifiuti e da consentire le operazioni di scaricamento e/o svuotamento.

#### **Art. 235 Canne di caduta. \* \***

Le canne di caduta sono di regola vietate.

Possono essere ammesse in nuovi fabbricati su motivata preventiva richiesta dell'interessato e ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) essere esterne ai singoli appartamenti (balconi, scale, ballatoi, ecc.);
- b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
- c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq. di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq. di superficie.

### **Art. 236 Rifiuti di facile deperibilità.**

Negli stabilimenti di produzione o lavorazione e nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i rifiuti solidi derivanti dalla specifica attività vanno raccolti e conservati, per l'arco di 24 ore, separatamente dagli altri rifiuti, in appositi contenitori da collocare in adeguati spazi a ciò destinati. Con le stesse modalità e per lo stesso tempo vanno conservati i rifiuti solidi soggetti a rapida putrescibilità prodotti nelle collettività, nelle mense collettive e negli esercizi pubblici (pescherie, ristoranti, tavole calde, trattorie e simili).

La tipologia dei contenitori e le modalità del servizio saranno stabiliti con ordinanza sindacale.

### **Art. 237 Deroga.**

Su motivata e documentata richiesta e previo parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, il Sindaco può autorizzare l'adozione di modalità di raccolta e conservazione dei rifiuti solidi urbani diverse da quelle previste negli articoli precedenti, ma non meno efficaci sotto il profilo igienico.

\* \* Vedi anche Art. 59 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

### Contenimento dei rumori e difesa dagli stessi

### **Art. 238 Difesa dal rumore.**

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli ambienti abitabili devono garantire una adeguata protezione acustica dai rumori provenienti dall'esterno.

### **Art. 239 Misurazioni e valutazioni.**

Le misurazioni e valutazioni dei rumori riscontrabili negli ambienti devono essere effettuate secondo la normativa vigente.

### **Art. 240 Indici di valutazione di isolamento acustico.**

L'isolamento degli ambienti deve essere misurato secondo gli indici stabiliti dalle norme vigenti in materia. Il rispetto di tali indici deve essere assicurato con dichiarazione del costruttore e del direttore dei lavori da unire alla dichiarazione di fine lavori.

CAP. 22 CORTI, CORTILI, PAT II, CAVED I, E SUOLO PUBBLICO

### **Art. 241 Norma generale.**

L'aerazione naturale e il riscontro d'aria in tutte le unità immobiliari abitabili degli edifici possono essere conseguiti con l'utilizzo di corti, cortili, patii e cavedi, a condizione che gli stessi rispettino i requisiti di cui agli articoli seguenti.

### **Art. 242 Corti o cortili. \* \***

Le corti o i cortili sono preordinati alla ventilazione e illuminazione di ambienti abitabili interni al corpo di fabbrica.

Essi devono essere collegati con l'esterno a livello del suolo con accesso transitabile anche agli automezzi. La loro superficie netta minima deve essere non inferiore ad un quarto di quella delle pareti che li delimitano e non possono avere lati inferiori a m. 4,00.

In tutti i cortili esistenti, o di nuova edificazione, deve essere consentito il deposito delle biciclette di chi abita o lavora nei numeri civici collegati al cortile.

### **Art. 243 Patii. \* \*\***

I patii sono preordinati alla ventilazione e illuminazione di ambienti abitabili interni al corpo di fabbrica. Essi sono funzionali ad edifici o a parte di essi di non più di due piani e non hanno comunicazione

diretta con l'esterno a livello del pavimento.

La superficie netta minima del patio non deve essere inferiore ad un sesto della superficie delle pareti che lo delimitano e non possono avere lati inferiori a m. 4,00.

#### **Art. 244 Cavedi. \* \*\*\***

I cavedi non sono ammessi nelle nuove edificazioni.

I cavedi sono preordinati alla ventilazione e illuminazione di ambienti bagno, scale, corridoi, ripostigli e cantine di un edificio fino ad un massimo di 10 piani.

Essi collegano direttamente i piani dell'edificio col colmo del tetto in forma aperta e comunicano in basso con l'esterno a mezzo corridoio o passaggio rettilineo a livello del pavimento.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m. 8,00: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6,00;
- altezza fino a m. 12,00: lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9,00,
- altezza fino a m. 18,00: lato minimo 3,50; superficie minima mq. 12,00;
- altezza oltre m. 18,00: lato minimo 4,00, superficie minima mq. 16,00.

Per superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni in pianta di parti aggettanti.

L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

La base del cavedio deve essere facilmente accessibile onde consentirne la pulizia.

\* \* Vedi anche Art. 51 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Vedi anche Art. 52 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\*\* Vedi anche Art. 53 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

Il cavedio deve essere aperto alla base onde consentire il tiraggio naturale.

Non è in alcun caso consentita l'utilizzazione del cavedio per ampliare le superfici utili.

#### **Art. 245 Cavedi tecnici o passi d'uomo. \* \***

I cavedi tecnici o passi d'uomo sono preordinati al passaggio dei condotti tecnici verticali dell'impiantistica del manufatto edilizio.

Nessun locale può affacciarsi sui medesimi.

Essi devono contenere strutture fisse di collegamento verticale e piani grigliati per garantire l'accesso agevole e sicuro al personale tecnico.

Devono inoltre essere dotati di tiraggio naturale dal piede dell'edificio al colmo del tetto.

Possono essere adiacenti e aperti sui cavedi di aeroilluminazione, a condizione che non ne riducano la superficie minima in pianta prescritta.

#### **Art. 246 Sistemazione della base di corti e cavedi.**

La base di corti e cavedi, fermo restando il rispetto delle prescrizioni relative alla superficie filtrante, deve essere sistemata in modo da permettere lo scolo delle acque, impedire l'infiltrazione lungo i muri e non dare luogo alla formazione di ristagni d'acqua.

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

I cavedi tecnici devono avere la base pavimentata in modo da impedire la dispersione di eventuali perdite dagli impianti.

#### **Art. 247 Norma di salvaguardia.**

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche degli spazi disciplinati nel presente capitolo.

#### **Art. 248 Igiene dei passaggi e degli spazi privati.**

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

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



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

#### **Art. 249 Suolo ad uso pubblico: norme generali.**

Tutte le strade od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizioni o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

\* \* Vedi anche Art. 54 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

#### **Art. 250 Concessione di suolo pubblico.**

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n.1 della ASL concernenti principalmente:

- a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
- b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombero di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

### **CAP. 23 SOPPALCHI, SEMINTERRATI SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE**

#### **Art. 251 Soppalchi: superficie ed altezza. \* \***

La superficie dei soppalchi abitabili o agibili sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte sovrastante, non potrà essere inferiore a m. 2,10; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1 / 3 della superficie del locale.

Per gli edifici esistenti, qualora l'altezza come sopra definita sia per il locale sottostante che per il locale sovrastante, sia almeno di m. 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 della ASL; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

#### **Art. 252 Aeroilluminazione dei locali soppalcati.**

ABROGATO \* \*\*

[Ove sia consentito realizzare soppalchi, vanno rispettate le seguenti norme:

- le parti sovrastanti e sottostanti devono avere almeno un lato completamente aperto;
- la parte sovrastante deve essere munita di balaustra non inferiore a m. 1,10 di altezza.

La regolarità dell'aeroilluminazione deve essere verificata per il complesso del locale soppalcato, considerando la superficie utile complessiva.

Devono essere assicurati tutti i requisiti e le caratteristiche di cui al capitolo 21 del presente Regolamento ad eccezione dell'altezza.

In ogni caso, le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.]

#### **Art. 253 Seminterrati e sotterranei.**

ABROGATO \*\*

[Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede stradale; per sotterraneo quel locale la cui quota di estradosso sia inferiore od uguale a quella del marciapiede stradale. Sia i locali seminterrati che quelli sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.]

#### **Art. 254 Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei. \* \*\*\***

I locali di cui all'articolo precedente, fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni, possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone, quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali, quando abbiano i seguenti requisiti:

- a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
- b) vespaio aerato di m. 0,50 di altezza ed intercapedine, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica conforme alle disposizioni di legge vigenti in materia, indici di fonoisolamento di cui al capitolo del presente Regolamento;
- c) aeroilluminazione naturale diretta come previsto nel capitolo 21 del presente Regolamento o condizionamento e illuminazione artificiale come previsto dalle disposizioni di legge vigenti in materia;
- d) scarico regolamentare delle acque mediante valvole antirigurgito, pompe di sollevamento o mezzi analoghi;
- e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto.

\* \* Vedi anche Art. 38 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

\* \*\* Articolo abrogato con Deliberazione Consiglio Comunale n. 81/99 del 20/7/1999 di approvazione del Regolamento Edilizio del Comune di Milano

\* \*\*\* Vedi anche Art. 29 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

#### **Art. 255 Locali abitazione posti sotto la copertura: isolamento e licenza d'uso.**

I locali di abitazione posti sotto la copertura devono avere una camera d'aria di almeno cm. 30 interposta tra il soffitto e la copertura. Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/C.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal capitolo 21 del presente Regolamento possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

#### **Art. 256 Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione. \* \***

Le scale che collegano più di due piani, compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno o a mezzo di lucernario con apertura pari almeno a mq. 0,40 per ogni piano servito o mediante finestre di superficie non inferiore a mq. 1,00 per ogni piano servito.

Gli infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili e pulibili.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione del presente articolo le scale di sicurezza, per le quali si applicano norme speciali.

#### **Art. 257 Caratteristiche delle scale ad uso comune ed a chiocciola. \***

Per la larghezza, dimensione e chiusura delle scale di uso comune valgono le disposizioni di legge vigenti in materia, e comunque deve essere garantita la possibilità del trasporto di soccorso delle persone.

Le scale a chiocciola sono consentite all'interno delle singole unità immobiliari.

\* \* Vedi anche Art. 30 del Regolamento Edilizio del Comune di Milano.

### **CAP. 24 ESERCIZI DI OSPITALITÀ E ABITAZIONE COLLETTIVA**

#### **Art. 258 Norme generali.**

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e

disciplinate dalla Legge 17.05.1983 n° 217 e dalla Legge Regionale 08.02.1982 n° 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo capitolo 32, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

Alberghi, motel, affittacamere

#### **Art. 259 Superficie e cubatura minima delle camere.**

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30.12.1970 n° 1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq. 8 e quella delle camere a due letti in mq. 14;

- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente in mc. 24 e mc. 42.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza media delle camere non dovrà essere inferiore a m. 2,70 con altezza minima di m. 2,40.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc. 18 con non meno di mq. 6 di superficie.

#### **Art. 260 Requisiti di abitabilità.**

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al capitolo 21 del presente Regolamento.

#### **Art. 261 Servizi igienici.**

Le dotazioni e le quantità dei servizi igienici privati e/o comuni delle camere sono individuati nell'allegato A) della L.R. 08.02.1982 n° 11 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni. Per tutti i locali bagno privati e comuni è prescritto il cestino rifiuti. Negli alberghi classificati con una stella, i bagni comuni dovranno avere le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione, ed essere accessibili ad utenti portatori di handicap.

#### **Art. 262 Locali comuni: ristoranti, bar, ecc..**

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento. Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo quarto del presente Regolamento.

Case e appartamenti per vacanze, residenze turistico-alberghiere (alberghi residenziali)

#### **Art. 263 Requisiti.**

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico-alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al capitolo 21 del presente Regolamento.

Ostelli per la gioventù, case per ferie, collegi

#### **Art. 264 Caratteristiche.**

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

- dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riconducibile a mc. 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;
- aree sociali destinate a soggiorni ed eventualmente a studio;
- refettorio con superficie da mq. 0,70 a mq. 1,20 per persona in relazione all'età;
- cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo quarto del presente Regolamento;

- e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- f) una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al capitolo 32;
- g) locale per infermeria con numero di posti pari al 2% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di due letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;
- h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;
- i) il servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m. 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al capitolo 21 del presente Regolamento.

#### **Art. 265 Alloggi agro-turistici.**

Fermo restando quanto disposto dalla legge 05.12.1985 n°730 "Disciplina dell'agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art. 5 della legge 730 / 1985.

Dormitori pubblici, asili notturni, strutture socio-assistenziali di ospitalità collettiva

#### **Art. 266 Dormitori pubblici, asili notturni: caratteristiche.**

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc. 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al capitolo 26 per gli alberghi diurni e che assicurino almeno un bagno completo (lavabo + vaso + piatto doccia) per ogni 10 letti, oltre 1 lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre tutte le caratteristiche previste dalle norme vigenti in materia.

Si applicano le norme di cui al capitolo 21 del presente Regolamento per l'accessibilità delle persone fisicamente impedite.

#### **Art. 267 Strutture socio-assistenziali di ospitalità collettiva.**

Sono così definiti gli esercizi pubblici e privati ove i soggetti ospitati necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria.

L'individuazione, i requisiti e le autorizzazioni al funzionamento sono definiti dall'art. 50 della L.R. 7 gennaio 1986 n° 1 e dalle direttive successivamente deliberate dalla Giunta Regionale.

### **CAP. 25 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI**

#### **Art. 268 Normativa generale.**

I locali di cui al presente capitolo devono rispettare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, oltre a quelle del presente Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni dettate in materia dalla Commissione Comunale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

#### **Art. 269 Divieto di fumare.**

Nei locali di cui all'art. 268 devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11.11.1975 n° 584.

## **CAP. 26 STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE**

### **Art. 270 Autorizzazione.**

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18.06.1931 n° 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni, deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

#### Stabilimenti balneari

### **Art. 271 Numero di utenze ammissibili.**

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq. 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

### **Art. 272 Cabine-spogliatoio: numero minimo, caratteristiche, dotazione.**

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 del numero delle utenze massime ammissibili.

Le cabine-spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,20, una superficie minima di mq. 2,00.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- 1 impianto di illuminazione artificiale;
- 1 punto presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m. 1,00.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

### **Art. 273 Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima.**

Il numero minimo dei wc, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini 1/3 del numero dei wc può essere sostituito con orinatoi a parete.

Tutti i wc, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 302 e 303.

Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione per un'altezza non inferiore a m. 2,00.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucchiolevole e di facile pulizia e munita di apposito fognolo sifonato.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere aerati direttamente o mediante canne di ventilazione.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente. Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal capitolo 32 del presente Regolamento.

#### **Art. 274 Docce.**

Il numero delle docce, che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m.1 x m.1 con fognolo o pilette sifonate.

#### **Art. 275 Raccoglitori di rifiuti.**

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

#### **Art. 276 Pronto soccorso.**

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza superiore a 300 unità, dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

#### **Art. 277 Luoghi di ristorazione.**

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo quarto del presente Regolamento.

#### Alberghi diurni

#### **Art. 278 Superficie minima dei locali.**

I camerini-bagno degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq. 4,00 per i bagni in vasca, ed a mq. 1,00 per i bagni a doccia.

In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq. 1,00 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi antidoccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a docce, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

#### **Art. 279 Servizi igienici.**

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, (vaso alla turca più lavabo) distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

#### **Art. 280 Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti.**

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m. 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdrucchiolevole.  
Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

#### **Art. 281 Caratteristiche dell'arredamento.**

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile deterzione e disinfezione.

#### **Art. 282 Aerazione.**

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m. 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m. 2,70.  
L'aerazione dei vani di cui agli articoli precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.  
Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

#### **Art. 283 Condizionamento.**

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui al capitolo 21 del presente Regolamento.

#### **Art. 284 Locali depositi.**

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

#### **Art. 285 Disinfezione.**

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei. La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con deterzione ad ogni occorrenza.

#### **Art. 286 Cambio biancheria.**

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

#### **Art. 287 Altre prestazioni dell'albergo diurno.**

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

#### Piscine di uso collettivo

#### **Art. 288 Caratteristiche della vasca.**

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

Tutti i prodotti della disinfezione, sia per le superfici, sia per le vasche delle piscine, devono essere indicati dal Responsabile del Servizio n.1.

In particolare per quello che riguarda i prodotti per la disinfezione delle pareti e del fondo delle vasche il Servizio n.1 dovrà tenere conto del sistema di depurazione.

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

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

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

#### **Art. 289 Acqua di alimentazione: caratteristiche.**

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

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

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g / mc.

#### **Art. 290 Alimentazione delle piscine.**

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

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso.

#### **Art. 291 Piscine con alimentazione a circuito aperto.**

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

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

#### **Art. 292 Piscine con alimentazione a ciclo chiuso.**

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

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

#### **Art. 293 Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua.**

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

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore.

L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n° 128 del 16.6.1971. L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

#### **Art. 294 Caratteristiche delle canalette di sfioro.**

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



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

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

#### **Art. 295 Accesso in vasca.**

Per le piscine aperte al pubblico l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm. 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m. 3.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 3.

#### **Art. 296 Uso della cuffia e delle calzature.**

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso. L'uso di ciabatte, zoccoli e calzature è ammesso allorché questi sono distribuiti dall'Ente gestore, che garantisce la disinfezione del calzare prima del riuso.

E' ammesso l'uso di calzature a perdere, sempre fornite dall'Ente gestore.

#### **Art. 297 Temperatura dell'acqua e dell'ambiente.**

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 24° C. negli impianti al coperto e tra 18° e 25° C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine coperte deve essere superiore di 4° - 5° C. rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30° C. e inferiore a 24° C. né avere umidità relativa superiore all'80%.

#### **Art. 298 Capienza della vasca.**

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

Per profondità inferiori il rapporto sarà mc. 3,50 per utente.

#### **Art. 299 Tipi di spogliatoi.**

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m. 1 x m. 1) o spogliatoi collettivi.

#### **Art. 300 Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione.**

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolato ai sensi dell'art. 298, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m. 1,50 x m. 1,50; avere due porte poste sui lati opposti: l'una apertasi su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

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

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto,

devono essere dotate di un sedile ribaltabile e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 295.

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

### **Art. 301 Rientro del bagnante dalla vasca.**

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

### **Art. 302 Proporzionamento delle docce e dei wc.**

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

- 1) per uomini:
  - a) 1 wc ogni 6 cabine;
  - b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
  - c) 1 doccia ogni 4 cabine;
- 2) per donne:
  - a) 1 wc ogni 4 cabine;
  - b) 1 doccia ogni 4 cabine.

### **Art. 303 Caratteristiche delle zone doccia e dei wc.**

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

I locali wc devono avere superficie non inferiore a mq. 1,50 ed essere provvisti di tazza (turca).

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

### **Art. 304 Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.**

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

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente.

### **Art. 305 Insonorizzazione.**

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

### **Art. 306 Obblighi del gestore.**

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

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

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a cadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

### **Art. 307 Zone riservate ai tuffi.**

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n° 16 del 15.02.1951.

### **Art. 308 Pronto soccorso.**

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale di superficie minima di mq.15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria, dotato di apparecchio telefonico abilitato al collegamento alla rete telefonica esterna.

Detto locale dovrà essere in diretta comunicazione con le vie di esodo dell'impianto.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un assistente bagnante abilitati in pronto soccorso.

Le piscine inserite in strutture alberghiere non sono soggette alla norma inerente la superficie minima del locale pronto soccorso, purché la capienza non superi le 100 unità.

### **Art. 309 Piscina con accesso agli spettatori.**

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

### **Art. 310 Deposito materiali.**

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

## **CAP. 27 COSTRUZIONI AL SERVIZIO DI ATTIVITA' AGRICOLE E ZOOTECHNICHE**

### **Art. 311 Oggetto e norme generali.**

Il presente capitolo disciplina le costruzioni occorrenti al normale espletamento delle attività agricole e zootecniche, ad eccezione di quelle ad uso abitativo, che devono rispondere ai requisiti previsti al capitolo 21 del presente Regolamento.

Le costruzioni rurali e zootecniche non possono essere contigue alle abitazioni.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sui muri esterni dove esistono finestre di abitazioni.

Non è consentito destinare ad uso alloggio i locali soprastanti i ricoveri per animali.

### **Art. 312 Locali per lavorazioni e depositi.**

I locali nei quali si manipolano sostanze pericolose o si producono polveri od odori devono essere ubicati in un corpo di fabbrica autonomo, separato da quello ad uso abitazione; nei fabbricati esistenti essi, in ogni caso, devono essere separati dai locali di abitazione mediante pareti fisse ed impermeabili.

I locali di deposito e di conservazione delle derrate alimentari ad uso umano devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti norme sanitarie in materia.

E' vietato conservare promiscuamente nei luoghi di deposito e di stoccaggio delle derrate alimentari, anche ad uso animale, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri presidi.

### **Art. 313 Scarichi.**

Per evitare la formazione di pozzanghere e l'impaludamento del terreno in prossimità delle abitazioni, i cortili, le aie ed i piazzali devono essere dotati di idonei sistemi di canalizzazione o di drenaggio.

Tutti i liquami provenienti da attività agro-zootecniche devono essere raccolti in serbatoi a doppia tenuta realizzati con materiale impermeabile; per il loro recapito finale vanno rispettate le norme vigenti in materia.

Detti serbatoi vanno collocati lontano dai pozzi e a valle della loro imboccatura; essi devono distare non meno di m. 50 dagli ambienti con permanenza di persone, ad eccezione delle strutture a carattere agro-zootecnico.

### **Art. 314 Caratteristiche generali dei ricoveri.**

Fermo restando l'obbligo del rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli ambienti di lavoro, i ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati e illuminati, secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di adeguate protezioni contro gli insetti e i roditori.

Essi devono essere agevolmente pulibili, disinfestabili e lavabili mediante una presa d'acqua con relativa lancia, dotata di una opportuna apparecchiatura di anti-sifonaggio.

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e, quando non abbiano pavimento impermeabile, devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

## **CAP. 28 EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI**

### **Art. 315 Norme generali.**

Fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici o depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, oltre a dover rispondere ai requisiti di cui al precedente capitolo 21 di questo Regolamento, devono avere le caratteristiche specifiche indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Per le definizioni si fa riferimento alla normativa vigente sugli ambienti di lavoro.

### **Art. 316 Sistemazione dell'area esterna.**

Nelle aree destinate a deposito di materiali, le porzioni interessate dallo stoccaggio e dalla movimentazione di prodotti che possono rilasciare sostanze inquinanti, devono essere impermeabilizzate e opportunamente sistemate, ferme restando le disposizioni contenute nel capitolo 19 del presente Regolamento.

### **Art. 317 Pavimentazione.**

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, anche in conformità a quanto previsto dall'art. 254.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, si può derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale resistente e antisdrucchiolevole, con superficie impermeabile, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati e di facile pulizia.

### **Art. 318 Aeroilluminazione.**

Ferma restando l'osservanza delle norme contenute nel capitolo 21 del presente Regolamento, per particolari esigenze tecniche connesse a determinate attività, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, possono essere adottati sistemi di aerazione e illuminazione artificiali.

### **Art. 319 Caratteristiche dei servizi igienici.**

La superficie sia del gabinetto che dell'antigabinetto non deve essere inferiore a mq.1,00.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso, essi devono essere accessibili mediante passaggi coperti, riscaldati, aerati e illuminati naturalmente, in conformità alle disposizioni del capitolo 21 del presente Regolamento.

E' ammessa l'aerazione attivata.

I pavimenti dei singoli vani devono essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti di tali servizi devono essere rivestite di materiale lavabile, liscio e impermeabile fino ad un'altezza di almeno m. 2,00: la rubinetteria dei lavamani deve essere a comando non manuale.

### **Art. 320 Antibagni e spogliatoi.**

Gli spogliatoi devono essere adeguatamente riscaldati e devono avere:

- una superficie commisurata a non meno di mq. 1,50 per ogni addetto occupato in un turno, fatto salvo il limite minimo di mq. 5,00;
- le pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di m. 2,00 dal pavimento;
- aeroilluminazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi al precedente art. 209.

Nei locali spogliatoio devono prevedersi lavatoi e punto di erogazione dell'acqua potabile in numero di almeno uno per ogni 5 lavoratori occupati in un turno; i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per ogni posto e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

L'antibagno, purché abbia una superficie minima di mq. 5,00, può essere usato come spogliatoio quando gli addetti siano in numero non maggiore di 5, inclusi i titolari, soci, ecc..

Per le attività insudicianti o fisicamente gravose deve essere prevista una doccia con antidoccia ogni 5 utilizzatori potenziali contemporanei.

#### **Art. 321 Mense: caratteristiche.**

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e dei refettori che devono essere previste laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si applica la normativa prevista per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

#### **Art. 322 Isolamento delle sorgenti di rumore.**

Tutte le fonti di rumore devono essere schermate e le strutture dell'edificio devono assicurare un isolamento acustico tale da consentire il rispetto della vigente normativa in merito ai limiti massimi di immissione di rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno.

#### **Art. 323 Installazione di distributori di alimenti e bevande.**

I distributori automatici di alimenti e bevande devono essere collocati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati, lontano dalle lavorazioni che diano luogo ad emissione di polveri, di gas o vapori.

#### **Art. 324 Locali sotterranei e seminterrati.**

E' vietato adibire al lavoro locali sotterranei o seminterrati e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'ASL allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al capitolo 23 del presente Regolamento e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità. Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad emissioni nocive.

### **CAP. 29 LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI**

#### **Art. 325 Campo di applicazione.**

Fermo restando quanto già previsto all'art. 165 del capitolo 18 del presente Regolamento, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

In tali situazioni il subentrante può continuare l'attività solo dopo aver chiesto l'autorizzazione e sempre che sia in possesso dei requisiti stabiliti dalla legge.

#### **Art. 326 Lavanderie: autorizzazione.**

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione dell'Autorità Sanitaria locale che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n.1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvederà al loro smaltimento.

### **Art. 327 Caratteristiche delle lavanderie ad umido.**

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti dei locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

### **Art. 328 Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali.**

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m. 2,00 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione conforme ai requisiti previsti nel capitolo 21 del presente Regolamento.

### **Art. 329 Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione.**

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n.1 propone al Sindaco i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano stradale o superiore, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo conformemente ai requisiti previsti nel capitolo 21 del presente Regolamento.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale a riscontro, in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; l'aria espulsa dovrà sfociare oltre il tetto.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm..

Per impedimenti di natura tecnica e per vincoli urbanistici, soluzioni diverse ed alternative potranno essere consentite dal Responsabile del Servizio n.1 territorialmente competente.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: il responsabile della lavanderia dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

### **Art. 330 Veicoli per il trasporto della biancheria.**

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separati da quelli contenenti biancheria pulita.

### **Art. 331 Biancheria infetta.**

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dalla ASL territorialmente competente sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

### **Art. 332 Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni.**

L'attività di barbiere e di parrucchiere per uomo e donna è disciplinato da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità della Legge 14.2.1963 n° 161, modificata dalla Legge 23.12.1970 n° 1142. L'attività di estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico, come indicato dalla Legge 4.1.1990 n° 1 e dalla Legge Regionale 15.09.1989 n° 48, è disciplinata da apposito Regolamento Comunale deliberato dal Consiglio Comunale in conformità alle citate Leggi n° 1 e n° 48. Sono esclusi da tale attività tutti i procedimenti sul corpo che necessitano di attrezzature per i quali occorre l'autorizzazione prevista dalla Legge Regionale 17.2.1986 n° 5 (Disciplina sulle istituzioni sanitarie di carattere privato). Dette attività non possono essere svolte in forma ambulante. Il Sindaco, in conformità ai Regolamenti Comunali di cui sopra, rilascia autorizzazione all'esercizio di tali attività, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente, il quale accerterà l'idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

### **Art. 333 Barbieri, parrucchieri ed attività affini: caratteristiche dei locali.**

I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq. 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq. 15 per il primo posto;
- b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento;
- c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- d) arredamento di facile pulizia;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- f) mezzi di ventilazione sussidiari potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n.1 competente per gli esercizi che ne faranno uso.

Inoltre devono essere dotati di:

- 1) attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrino con lavabo.

Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327 / 1980.

### **Art. 334 Barbieri, parrucchieri ed attività affini: attività in ambienti privati.**

Per le attività svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente per rispettare le prescrizioni relative ai servizi igienici.

## **CAP. 30 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE**

### **Art. 335 Autorimesse private: caratteristiche.**

Fermo restando l'obbligo di osservare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione incendi, le pareti e solette di autorimesse, boxes e posti macchina devono essere realizzate con materiali idonei a garantire il rispetto dei requisiti di isolamento acustico prescritti nel capitolo 21 del presente Regolamento.

La pavimentazione deve essere realizzata in materiale impermeabile con sistemi di smaltimento delle acque per evitare ristagni di liquami.

Per le autorimesse pluripiano sotterranee deve essere realizzato un impianto di aerazione attivata che garantisca un ricambio d'aria adeguato; tale impianto va messo in concomitanza con il superamento dei limiti di inquinamento atmosferico previsti dalla normativa vigente.

#### **Art. 336 Autorimesse pubbliche: caratteristiche.**

Oltre al rispetto delle norme vigenti in materia, deve essere realizzato un impianto di aerazione attivato rispondente ai requisiti di cui all'articolo precedente.

#### **Art. 337 Garitta.**

Nel caso in cui le autorimesse dispongano di garitta di custodia, priva di aeroilluminazione diretta regolamentare, essa deve essere dotata di impianto di climatizzazione a tutta aria esterna che assicuri le seguenti caratteristiche:

- temperatura max estiva: 27° C.  
umidità relativa 40 : 60%;
- temperatura minima invernale 20° C.  
umidità relativa 40 : 60%;
- immissione di aria esterna filtrata pari ad almeno tre volumi/ ora ambiente.

La presa d'aria esterna deve essere collocata ad almeno 3 m. dal piano di calpestio e comunque lontana da ogni possibile fonte di inquinamento.

### **CAP. 31 AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA**

#### **Art. 338 Ambulatori: caratteristiche dei locali.**

Fermi restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel Titolo primo del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere i requisiti stabiliti dal presente Titolo.

I requisiti delle istituzioni sanitarie di carattere privato che svolgono attività ambulatoriale sono disciplinati dall'art. 6 della L.R. 17.2.1986 n° 5. In tutti i casi i locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m.1,80 dal pavimento, costituite da materiale impermeabile di facile pulizia. Le sale mediche devono essere dotate di lavamani a comando non manuale. Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.

#### **Art. 339 Ospedali: riferimenti generali per la costruzione.**

Ferme restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche e integrazioni. Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinato alla preventiva autorizzazione dell'Autorità Regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì eseguire le previsioni di cui alle norme vigenti in materia.

#### **Art. 340 Case di cura.**

I requisiti, la realizzazione e l'esercizio delle case di cura sono sottoposti all'osservanza delle norme vigenti in materia.

#### **Art. 341 Strutture socio-assistenziali.**



Sono così definiti gli esercizi pubblici e privati di ospitalità collettive ove i soggetti ospitati necessitano di speciale assistenza socio-sanitaria.

L'individuazione, i requisiti e le autorizzazioni al funzionamento sono quelli definiti dalle norme vigenti.

## **CAP. 32 ALLOGGI DESTINATI ALLA RICEZIONE DI TURISTI ALL'ARIA APERTA, RICOVERI A CARATTERE TEMPORANEO, RICOVERI PER SITUAZIONI DI EMERGENZA**

Alloggi destinati alla ricezione di turisti all'aria aperta

### **Art. 342 Campo di applicazione.**

Gli alloggi disciplinati dalla presente norma sono:

- tende;
- roulottes e campers;
- bungalows.

### **Art. 343 Requisiti propri degli alloggi destinati alla ricezione di turisti all'aria aperta.**

Gli alloggi di cui alla presente norma devono avere le seguenti caratteristiche essenziali:

- Tende: devono essere realizzate con materiali resistenti al fuoco e atti a garantire un'adeguata impermeabilizzazione esterna. Devono essere altresì dotate di pavimento che assicuri un idoneo isolamento dal terreno, di aperture che consentano aerazione continua e di dispositivo di chiusura dall'interno.
- Roulottes e campers: i requisiti sono quelle stabiliti dal Ministero dei Trasporti in sede di omologazione.
- Bungalows:
  - a) altezza interna media non minore di m. 2,70 con un minimo non inferiore a m. 2,10; la superficie utile per ogni persona non deve essere inferiore a mq. 6,00;
  - b) le pareti perimetrali devono assicurare una sufficiente coibentazione. Se eseguite in materiali diversi da quelli tradizionali (murature in cotto, intonaci in malta di cemento) devono essere resistenti al fuoco ed essere di facile pulizia;
  - c) le coperture devono essere impermeabili, incombustibili ed essere coibentate come le pareti
  - d) i pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile e l'impianto elettrico di illuminazione e quello eventuale di forza motrice devono essere eseguiti secondo le norme vigenti;
  - e) le costruzioni devono essere di un solo piano.

### **Art. 344 Prescrizioni e divieti.**

All'interno delle tende è vietato l'uso della fiamma libera.

Le bombole a gas devono essere collocate all'esterno di ciascuna unità abitativa e opportunamente protette.

All'interno degli alloggi è vietato l'uso di acqua non potabile e l'approvvigionamento idrico dovrà pervenire dall'Acquedotto Comunale.

Per tutto quanto qui non previsto, si rimanda alle norme di cui al Regolamento Regionale 11.10.1982 n° 8 disciplinante le aziende ricettive all'aria aperta.

Ricoveri a carattere temporaneo

### **Art. 345 Campo di applicazione.**

La presente norma si applica ai ricoveri a carattere temporaneo predisposti per alloggiare il personale dei cantieri.

- Tra di essi rientrano: containers e similari;
- roulottes e campers, per il solo personale di custodia.

### **Art. 346 Requisiti propri dei ricoveri a carattere temporaneo.**

I containers e similari devono avere le seguenti caratteristiche essenziali: essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco ad evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permetta una facile pulizia per

garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi. Devono avere altezza minima non inferiore a m. 2,10 e garantire una superficie utile non inferiore a:

- mq. 4 per persona relativamente allo spazio-notte;
- mq. 2 per persona relativamente agli spazi ricreativi e di cottura. Devono essere dotati di un vano per servizi igienici completo di lavabo, tazza, bidet, doccia ogni 10 persone.

Tali servizi devono essere regolarmente allacciati alla rete fognaria.

Per le roulotte e i campers si rimanda a quanto stabilito dall'art. 343 del presente Regolamento.

#### Ricoveri per situazioni di emergenza

#### **Art. 347 Campo di applicazione.**

La presente norma si applica ai ricoveri di prima accoglienza allestiti eccezionalmente per fronteggiare situazioni di emergenza o pubbliche calamità.

Tra i ricoveri di cui alla presente norma rientrano, con le limitazioni d'uso che saranno successivamente specificate:

- tende;
- roulotte e campers;
- containers e similari.

#### **Art. 348 Ricoveri per situazioni di emergenza con permanenza anche diurna. Rinvio.**

Per quanto riguarda le caratteristiche dei ricoveri di cui alla presente norma si rimanda espressamente a quanto stabilito dagli articoli da 342 a 344 e dagli articoli da 345 a 346 di questo Regolamento.

#### **Art. 349 Ricoveri per situazioni di emergenza con permanenza solo notturna. Requisiti.**

Detti ricoveri devono garantire un volume non inferiore a mc. 6 per persona; deve essere assicurato un ricambio continuo d'aria, mediante aperture dotate di dispositivi di sicurezza, che ne impediscono la chiusura. All'interno di roulotte, campers, containers e similari le cucine e i wc chimici devono essere disattivati; sarà possibile collegare i wc esclusivamente con la rete fognaria se esistente

#### **Art. 350 Servizi esterni indispensabili.**

All'interno dell'area attrezzata per far fronte alle situazioni di emergenza e particolarmente per i ricoveri di cui all'art. 349 devono essere presenti:

- un vano accettazione;
- uno spazio di ritrovo comune;
- almeno un punto-ristoro per distribuzione automatica o mediante personale addetto, di alimenti e bevande monodose;
- uno spazio per attrezzature di disinfezione e disinfestazione;
- uno spazio attrezzato per il posizionamento di contenitori idonei alla raccolta di rifiuti solidi urbani;
- un plesso di servizi igienici differenziati per sesso e in rapporto di:
  - a) 1 wc ogni 10 persone, di cui almeno 1 dotato di bidet;
  - b) 1 lavabo ogni 10 persone;
  - c) 1 doccia ogni 10 persone.

#### **Art. 351 Prescrizioni e divieti.**

L'approvvigionamento idrico dovrà pervenire dal pubblico acquedotto: il diametro della derivazione di acqua potabile necessario alle esigenze del campo di prima accoglienza sarà valutato dai tecnici dell'Acquedotto Comunale di concerto con il competente Responsabile del Servizio n.1 dell'ASL territorialmente competente. La pulizia e la disinfezione all'interno del campo di prima accoglienza dovranno essere effettuate quotidianamente.

All'interno dei ricoveri di cui all'art. 349 è vietata la permanenza diurna anche se si tratta di persone temporaneamente indisposte; all'interno degli stessi è inoltre vietato l'uso della fiamma libera.

## TITOLO QUARTO

### IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

MODIFICHE DEL TITOLO QUARTO DEL REGOLAMENTO DI IGIENE APPROVATE DAL CONSIGLIO COMUNALE NELLA SEDUTA DEL 18 LUGLIO 1996 CON DELIBERAZIONE N. 76/96 - ATTI P.G. 14361.400 P.G. 96 DIVENUTA ESECUTIVA IL 29 AGOSTO 1996.

#### CAP. 33 DISPOSIZIONI GENERALI

##### **Art. 352 Ambiti di vigilanza.**

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'ASL per quanto di competenza. Ai fini del presente Regolamento per Servizio n.1 e Servizio n.4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della ASL.

##### **Art. 353 Interventi di organi di vigilanza.**

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, somministrazione e deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'ASL. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'ASL in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n.1 e / o del Servizio n.4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n.1 e / o al Servizio n.4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'ASL, nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della legge 283 / 1962 e dall'art. 22 del D.P.R. 327 / 1980. Il Sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

##### **Art. 354 Libretto di idoneità sanitaria.**

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327 / 1980, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283 / 1962.

Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'ASL cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente; l'ASL provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 357, avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zionali e multizonali della ASL.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altra ASL, dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327

/ 1980.

#### **Art. 355 Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.**

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata. Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza. L'ASL cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all'ASL che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dall'art. 37 del D.P.R. 327 / 1980.

#### **Art. 356 Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività.**

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto. Il nulla osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

Il responsabile della produzione è, altresì tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

#### **Art. 357 Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.**

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di :

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;
- b) eventuali accertamenti specialistici e / o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);
- c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;
- d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente ad ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona e di concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

#### **Art. 358 Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.**

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 357 con eventuali eccezioni a quanto previsto alla lettera d).

#### **Art. 359 Accertamenti estemporanei.**

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

#### **Art. 360 Segnalazione dei casi sospetti.**

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327 / 1980, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- a) segnalare immediatamente all'ASL per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e / o contagiose del personale dipendente;
- b) richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

### **Art. 361 Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.**

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327 / 1980.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad esempio: baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 357 deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

### **Art. 362 Autorizzazione sanitaria.**

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283 / 1962 e dell'art. 25 del D.P.R. 327 / 1980:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e / o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla legge 326 / 1958 e le strutture agrituristiche di cui alla legge 730 / 1985, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare.

### **Art. 363 Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.**

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'ASL in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.).

L'interessato può chiedere al Servizio n.1 o al Servizio n.4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327 / 1980, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria o a nulla osta annesse ad esercizi di somministrazione o vendita ma non nei casi di trasferimenti di sede o ampliamenti della superficie con ristrutturazione degli esercizi, può essere consentito derogare ai requisiti, a giudizio del Responsabile del Servizio n.1 e/o n.4, secondo le rispettive competenze in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative prescritte dal Responsabile del Servizio n.1 e/o n.4.

Tali soluzioni comporteranno la annotazione sulla autorizzazione sanitaria anche di eventuali condizioni vincolanti.

La deroga deve essere richiesta e motivata dall'interessato che dovrà inoltre allegare idonea documentazione (perizie tecniche etc.) probatoria.

### **Art. 364 Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali.**

Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327 / 1980 al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- 2 planimetrie in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, verifica separata dei rapporti aeranti ed illuminanti;
- schema rete di fognatura interna;

- descrizione e distribuzione spaziale degli impianti tecnologici;
- descrizione dei processi produttivi da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti produttivi;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi;
- schema di sviluppo delle canalizzazioni degli impianti di aerazione attivata.

### **Art. 365 Esposizione dell'autorizzazione sanitaria.**

I titolari delle attività di cui all'art. 362 devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAP. 34 STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO E CENTRI DI PREPARAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

### **Art. 366 Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione.**

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 362, gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327 / 1980, nonché alle norme del presente Regolamento. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

### **Art. 367 Caratteristiche dei locali.**

I locali di cui al precedente art. 366 non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm. all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo secondo l'attività svolta ed i rapporti aeranti.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo. Gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

Dovranno essere posti in atto tutti i dispositivi per la lotta contro insetti, roditori e altri animali nocivi (reticelle, tende, trappole luminose, ecc.).

### **Art. 368 Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita.**

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 367, debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 381.

### **Art. 369 Laboratori artigianali.**

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 375;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli organi di vigilanza possessa i requisiti richiesti;
- e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 367 devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8. Nei casi di cambio di titolarità, i laboratori devono essere dotati almeno di:

- un servizio igienico funzionalmente collegato e ad uso esclusivo del personale;
- un vano spogliatoio con le caratteristiche di cui al punto d);
- un locale di preparazione adeguatamente attrezzato;
- un vano deposito con spazi separati per la conservazione delle materie prime e prodotti finiti.

In caso di mancanza di tali requisiti i laboratori dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili del Servizio n.1 e/o n.4 secondo le rispettive competenze.

### **Art. 370 Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita.**

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e / o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 369 devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 381.

### **Art. 371 Deroghe.**

L'ASL può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. n° 28 del D.P.R. 327 / 1980 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 369 siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

### **Art. 372 Impianti di lavorazione.**

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente. Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve procedere ad accurata pulizia.

### **Art. 373 Strutture di deposito.**

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni ambientali in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 367, 368, 369, 370, in quanto applicabili,

nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

#### **Art. 374 Acqua potabile.**

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento. Ove l'approvvigionamento idrico per il consumo umano avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236 / 1988, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236 / 1988, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile del Servizio n.1

#### **Art. 375 Servizi igienici.**

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico priva di maniglia e con apertura verso l'esterno, debbono avere pavimenti e pareti, fino ad altezza di m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel capitolo 28 del Titolo terzo del presente Regolamento.

La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del wc devono essere azionati a comando non manuale e non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

#### **Art. 376 Docce.**

I vani per le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

#### **Art. 377 Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti.**

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura. I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

#### **Art. 378 Pulizia dei locali e degli impianti.**

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.



Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre negli stessi.

#### **Art. 379 Controlli di qualità.**

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

### **CAP. 35 ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO**

#### **Art. 380 Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e / o bevande. Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari.**

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco in base alla normativa vigente, deve inoltre ottenere nulla-osta igienico-sanitario rilasciato dal Servizio n.1 e/o dal Servizio n.4 della ASL nel cui territorio è ubicato l'esercizio, secondo le rispettive competenze. Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

#### **Art. 381 Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico.**

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente calda e fredda;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale wc con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente articolo 375.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 367 in quanto applicabili.

#### **Art. 382 Attrezzature.**

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine a temperatura controllata devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile. Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente calda e fredda e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

#### **Art. 383 Protezione e conservazione delle sostanze alimentari.**

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

#### **Art. 384 Raccolta e smaltimento dei rifiuti.**

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura non manuale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, ad apertura non manuale di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura non manuale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

#### **Art. 385 Animali o elementi estranei.**

E' vietato detenere qualsiasi cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

#### **Art. 386 Disinfestazione e derattizzazione.**

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni impartite dal Servizio n.1 o dal Servizio n.4 secondo competenza.

#### **Art. 387 Vendita di prodotti surgelati.**

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della legge 27/1/1968 n° 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n.1 e n.4 previa verifica della esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15/6/1971 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 110 / 1992.

#### **Art. 388 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.**

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassette, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

#### **Art. 389 Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata.**

La vendita di alimenti senza involucro, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e / o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

#### **Art. 390 Divieti per gli acquirenti.**

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce senza involucro ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti oppure che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

### **Art. 391 Vendita di generi diversi.**

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

### **Art. 392 Vendita di sostanze pericolose e / o nocive.**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

### **Art. 393 Esposizione all'esterno.**

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

### **Art. 394 Chioschi. Generi consentiti.**

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n.1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi sigillati, burro, margarina e semiconserve adeguatamente protetti;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 44;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 387.

Per gli alimenti deperibili è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale idoneo sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283 / 1962 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 37.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) è permessa utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

### **Art. 395 Chioschi. Caratteristiche strutturali.**

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n.1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 393. I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente potabile nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita e, nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, devono essere allacciati alla rete elettrica o avere disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo non a combustione.

Devono avere rialzo protettivo di almeno 30 cm. esteso lungo i tre lati tranne che per la vendita di prodotti ortofrutticoli.

## **CAP. 36 ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

### **Art. 396 Attività di commercio su aree pubbliche. Norme generali.**

L'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalle norme legislative in vigore e dalle norme del presente Regolamento.

### **Art. 397 Area di commercio a posto fisso.**

Per i nuovi insediamenti l'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla legge 112 / 1991, dal relativo Regolamento di esecuzione, dall'Ordinanza Ministeriale 26.6.1995 e dalla Legge Regionale n° 25 del 20.4.1995 sulla base dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato, durante l'orario di vendita; durante carico e scarico i motori dovranno essere tenuti spenti;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile anche con bocchette dell'acquedotto;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica ai fini di eliminare i generatori.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita totali ed un ulteriore servizio igienico ogni ulteriore 15 punti di vendita. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 375.

Nel caso in cui le aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, devono anche essere dotate di servizi igienici rapportati al flusso dell'utenza secondo quanto previsto dall'art. 410.

### **Art. 398 Assegnazione degli spazi.**

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità di massima rispetto ai prodotti venduti.

### **Art. 399 Commercio a posto fisso. Autorizzazione e requisiti.**

Oltre a quanto già stabilito dalle leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzato dall'autorità amministrativa competente ai sensi della normativa vigente previa:

- a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla ASL competente per territorio, relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla ASL competente per territorio, sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro, nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, siano venduti sfusi, con esclusione dei prodotti ortofrutticoli e dei prodotti alimentari non deperibili conservati e preconfezionati,

la plancia dovrà essere dotata, lungo i tre lati prospicienti gli avventori, di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 30 cm. dal piano di vendita. I banchi devono essere coperti, all'altezza minima di m. 2 dal suolo, da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni;

b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 401.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia. Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della ASL.

#### **Art. 400 Modalità di vendita.**

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

La vendita delle sostanze deperibili, esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi, è consentita se presenti:

- allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo non a combustione;
- allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;
- appositi impianti frigoriferi di deposito e di distribuzione adeguati alla capacità commerciale interessata ed in grado di assicurare le temperature prescritte nonché il mantenimento della catena del freddo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

#### **Art. 401 Vendita itinerante con automezzi. Requisiti richiesti.**

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n.1 e n.4 dell'ASL cui fa capo il Comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) vano interno di altezza non inferiore a m. 2,00 con rialzo da terra non inferiore a m. 1,30 e lavabile in tutte le sue parti;
  - b) dotazione di idonea apparecchiatura frigorifera per la conservazione di merce deperibile in grado di mantenere alla temperatura prevista dalla vigente normativa i prodotti surgelati, refrigerati o congelati;
  - c) parete laterale mobile munita di dispositivo, comunque realizzato, per la copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;
  - d) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature ed impianti razionali sotto il profilo igienico-sanitario atti alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico autorizzato;
  - e) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'Acquedotto Comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico autorizzato;
  - f) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 384;
  - g) collegamento alla rete elettrica o erogazione autonoma di energia elettrica;
- i gruppi motocondensanti necessari per gli impianti di refrigerazione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione dell'aria all'esterno.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

I veicoli devono essere periodicamente sottoposti a disinfezione e disinfestazione e devono garantire buone condizioni di pulizia e igienicità.

#### **Art. 402 Strutture di deposito.**

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 362, rilasciata dall'ASL sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo capitolo 38.

#### **Art. 403 Modalità di vendita.**

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 388,389,390,391,392,393..

### **CAP. 37 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

#### **Art. 404 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande.**

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

#### **Art. 405 Autorizzazioni.**

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283 / 1962 nonché la speciale autorizzazione di cui alla legge 287 / 1991.

#### **Art. 406 Requisiti generali.**

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 404 devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla legge 13 / 1989 e dal D.M. 236 / 1989 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale wc e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

#### **Art. 407 Arredamenti, attrezzature, utensili.**

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per

composizione e materia.

#### **Art. 408 Operazioni di pulizia.**

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

#### **Art. 409 Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili. Requisiti strutturali.**

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A. un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta e comunque non inferiore a 24 mc. e non inferiore a 8 mq.

Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e comunque non inferiore a 2, muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, comunque conforme a quanto previsto dal Titolo III del presente Regolamento;
- g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione;
- h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
- i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 384.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti.

In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B. a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n.1 e del Servizio n.4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'ASL può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A e B avvengano in un unico locale.

C. Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D. Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico.

Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

- a) avere pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- c) essere illuminato e aerato in modo naturale e / o artificiale;
- d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; tale divieto è a discrezione dell'esercente dove vi è sola somministrazione, è comunque vietato introdurre animali negli esercizi ove sono posti in vendita alimenti non confezionati.

e) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; tale divieto è a discrezione dell'esercente dove vi è sola somministrazione, è comunque vietato introdurre animali negli esercizi ove sono posti in vendita alimenti non confezionati.

E. Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso dotati di annessi armadi individuali a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori

F. Almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione fino a 60 mq; devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie di 60 mq.. Il numero dei servizi igienici andrà comunque arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate.

Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi; almeno 1 servizio igienico deve essere conforme al D.P.R. 384 / 1978.

G. Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente svuotabile o asportabile.

H. Un vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I. Un locale settore per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L. Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore ai 60 mq..

M. Docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività. I locali di cui alle lettere A), B), E), F), H) e M) devono avere i requisiti previsti nel capitolo 34 in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n.1, non deve essere inferiore a mq. 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq. 20.

#### **Art. 410 Subingressi negli esercizi di cui all'art. 409.**

In caso di cambio di titolarità negli esercizi di cui all'art. 409, dovranno essere rispettati, relativamente ai servizi igienici i seguenti requisiti minimi:

a) esercizi con superficie dei locali di somministrazione fino a 90 mq: 2 servizi igienici di cui almeno 1 annesso ad uso esclusivo del personale addetto;

b) esercizi con superficie dei locali di somministrazione superiore a 90 e fino a 120 mq.: 2 servizi igienici annessi all'esercizio di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto;

c) esercizi con superficie dei locali di somministrazione superiore a 120 mq.: almeno 3 servizi igienici annessi di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto.

In caso di mancanza di tali requisiti, gli esercizi dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili dei Servizi 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze.

#### **Art. 411 Bar e tavole fredde o assimilabili. Requisiti strutturali.**

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq. 4;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi con locali di somministrazione fino a 60 mq., e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori;

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili, per la separazione merceologica e il contatto del pubblico.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al capitolo 34.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 407.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'ASL specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

#### **Art. 412 Subingressi negli esercizi di cui all'art. 411.**



In caso di cambio di titolarità negli esercizi di cui all'art. 411, dovranno essere rispettati, relativamente ai servizi igienici, i seguenti requisiti minimi:

- a) esercizi con superficie dei locali di somministrazione fino a 60 mq.: si accettano le situazioni autorizzate;
- b) esercizi con superficie dei locali di somministrazione oltre i 60 mq.: 2 servizi igienici di cui 1 ad uso esclusivo del personale.

In caso di mancanza di tali requisiti, gli insediamenti sopra citati dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili dei Servizi 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze.

In caso di comprovata impossibilità tecnica alla realizzazione dei requisiti minimi previsti per i subingressi, il Responsabile del servizio n.1 e/o n.4 potrà prescrivere soluzioni alternative che consentano comunque di conseguire, a giudizio dello stesso, le finalità della norma eventualmente annotando limitazioni sull'autorizzazione sanitaria.

#### **Art. 413 Zone di cottura e preparazione cibi.**

Nelle pizzerie, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'ASL, può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

#### **Art. 414 Installazione impianti di cottura.**

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti.

#### **Art. 415 Somministrazione in pertinenze esterne.**

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie tali da consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'ASL per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

#### **Art. 416 Centri di produzione pasti.**

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 366, oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 409, devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a +65° C. dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere +8° C. nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a +2° C. nel caso di utilizzo del legume refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18° C. in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20° C. nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legume surgelato.

#### **Art. 417 Unità terminali di distribuzione.**

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 409, in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2° C. e -18° C., controllabili mediante termoregistratori nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +65° C. senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a +65° C.;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 409, laddove applicabili.

#### **Art. 418 Olio di frittura.**

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzo dell'olio per frittura quando esausto; tale olio deve essere smaltito secondo le norme vigenti. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggatrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

#### **Art. 419 Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande.**

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale.

I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

- Le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore; una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate.

- Il latte deve essere conservato rigorosamente alle temperature di legge. È ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- La birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;

- Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- Il tè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- La pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate e presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

#### **Art. 420 Agriturismo.**

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze ed alla tipologia della attività svolta.

#### **Art. 421 Preparazioni estemporanee.**

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n.1.

#### **Art. 422 Feste popolari.**

L'attività di preparazione e / o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL, previa verifica da parte del Servizio n.1 e/o n.4 ove di competenza, nel rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e / o somministrazione:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) le stoviglie e gli utensili vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento; laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposta adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal D.P.R. 24.05.1988 n° 236; i requisiti sono richiesti anche per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'ASL,
- l) deve essere garantita la disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico a seconda delle esigenze, riconosciuti idonei;
- m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
- n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non confezionati preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;
- o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla Legge 13 / 1989 e dal D.M. 236 / 1989.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura
- pezzatura
- cottura cibi
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.;

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;
- c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
- g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

C) locali o aree di consumo ben aerati adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico.

### **Art. 423 Autorizzazione sanitaria per le feste popolari.**

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'ASL e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità e caratteristiche dei servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette e numero dei pasti preparati e/o persone potenzialmente servite;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- j) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n.1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'ASL specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

#### **Art. 424 Locali solo di consumo pasti - refettori.**

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n.1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

### **CAP. 38 ESERCIZI DI DEPOSITO**

#### **Art. 425 Autorizzazioni.**

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283 / 1962 che viene rilasciata dall'ASL nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 402 sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti. Come previsto dal precedente art. 362 sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

#### **Art. 426 Requisiti delle strutture di deposito.**

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio e nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati, facilmente lavabili o comunque tali per cui non ci sia facile cedimento di materiale;
- e) avere pavimenti impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) avere disponibilità di servizi igienici con le caratteristiche strutturali di cui al presente regolamento, se con presenza continua di personale, in uso esclusivo;
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n.1 e n.4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogni qualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al capitolo 34.

#### **Art. 427 Attrezzature per la conservazione.**

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1.500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 407.

#### **Art. 428 Collocazione delle merci depositate nei magazzini.**

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e non addossate alle pareti.

#### **Art. 429 Merci consentite.**

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

#### **Art. 430 Disinfestazione e derattizzazione.**

Le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione, quando necessario, e dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e attrezzate per la lotta antimurina.

#### **Art. 431 Movimento veicoli.**

All'interno degli spazi di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli a combustione azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dai locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

#### **Art. 432 Norme di sicurezza e igiene del lavoro.**

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

#### **Art. 433 Personale addetto.**

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente art. 354.

### **CAP. 39 DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI**

#### **Art. 434 Disposizioni generali.**

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327 / 1980. Oltre quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

#### **Art. 435 Comunicazione dell'installazione.**

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n.1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lettera b) del D.P.R. 236 / 1988.

Alla ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

## **CAP. 40 MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

### **Art. 436 Norme generali.**

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327 / 1980 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327 / 1980.

### **Art. 437 Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari.**

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327 / 1980:

- 1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'ASL cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

### **Art. 438 Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.**

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 437, ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327 / 1980, devono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28 / 02 / 1984 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata. Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

### **Art. 439 Registro delle autorizzazioni.**

L'ASL, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327 / 1980, tiene un'apposita registrazione delle autorizzazioni

rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni. L'ASL trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

#### **Art. 440 Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari.**

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 436 e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'ASL che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 437, ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327 / 1980.

Qualora il Servizio n.1 o il Servizio n.4, ove di competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altra ASL, ne darà segnalazione all'ASL territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

#### **Art. 441 Requisiti di cisterne e contenitori.**

Le cisterne e i contenitori di cui al presente capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327 / 1980.

#### **Art. 442 Condizioni di temperatura durante il trasporto.**

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327 / 1980, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 416.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327 / 1980, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28 / 02 / 1984 circa le caratteristiche tecnico costruttive.

#### **Art. 443 Attestazione di idoneità.**

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, se richiesta dall'interessato, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'ASL, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo.

### **CAP. 41 ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO**

#### **Art. 444 Disposizioni generali.**

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dalle normative vigenti. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. Il giudizio di potabilità è formulato dal responsabile del Servizio n.1.

#### **Art. 445 Attingimento dell'acqua.**

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n.1, l'attingimento da falde più superficiali.

#### **Art. 446 Chiusura fonti di approvvigionamento.**

Fatte salve le disposizioni di cui alla Legge Regionale 62 / 1985, nonché quanto previsto al precedente Titolo terzo del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate. Il Sindaco, su proposta del Servizio n.1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione: a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n.1, b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento di disuso.

#### **Art. 447 Fonti non autorizzate.**

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n.1.

#### **Art. 448 Casi di inadempienza.**

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

#### **Art. 449 Caratteristiche costruttive.**

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle normative vigenti.

#### **Art. 450 Pozzi a scavo.**

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

#### **Art. 451 Rubinetto per prelievi.**

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n.1.

#### **Art. 452 Installazione dei contatori.**

Come previsto dall'art. n° 7 della legge 319 / 1976, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann, e correttamente funzionante.

#### **Art. 453 Controlli interni.**

Tutti i proprietari e / o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236 / 1988 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n.1. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

#### **Art. 454 Aree di salvaguardia.**

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236 / 1988 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto. La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n.1 in relazione a specifiche situazioni.



#### **Art. 455 Zona di protezione assoluta.**

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n.1.

#### **Art. 456 Zona di rispetto.**

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n.1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

#### **Art. 457 Trattamenti di potabilizzazione.**

La necessità di trattamenti di potabilizzazione è prescritta dal responsabile del Servizio n.1.

I trattamenti di potabilizzazione devono essere effettuati solo previo parere favorevole del Servizio n.1.

Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 453.

#### **Art. 458 Trattamento domestico dell'acqua.**

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n° 443 del 21 / 12 / 1990.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n.1 dell'ASL. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n.1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'instestazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n.1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h), e i) del D.M. 443 / 1990 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

#### **Art. 459 Accesso alle strutture.**

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle ASL e del P.M.I.P. devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

#### **Art. 460 Segnalazione di variazioni.**

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n.1.

#### **Art. 461 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.**

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n.1 e dell'Ente gestore del pubblico acquedotto. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla

distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26 / 03 / 1991.

#### **Art. 462 Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.**

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n.1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 34 nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n.1 riterrà opportuno inibire. Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n.1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

#### **Art. 463 Rifornimenti idrici delle industrie alimentari.**

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 34. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n.1.

### **CAP. 42 PANE, PASTA E SFARINATI**

#### **Art. 464 Vendita al pubblico.**

La vendita al pubblico di pane pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente Legge 580 / 1967, Legge 1002 / 1956, Legge 426 / 1971, D.Lgs. n° 109 / 1992)

#### **Art. 465 Conservazione ed esposizione del pane.**

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita. I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

#### **Art. 466 Modalità di vendita.**

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

#### **Art. 467 Trasporto del pane con automezzi.**

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327 / 1980, per quanto applicabile, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

#### **Art. 468 Contenitori per il commercio del pane.**

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/1973 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21 / 03 / 1973 e successive integrazioni e / o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

#### **Art. 469 Distinta di accompagnamento.**

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della Legge 580 / 1967.

#### **Art. 470 Pane grattugiato.**

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente. Non è consentito l'uso, per la preparazione del pane grattugiato, di pane contenente oli e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

### **CAP. 43 LATTE E DERIVATI**

#### **Art. 471 Latte ammesso alla vendita.**

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n.4 dell'ASL. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione o sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 474 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

#### **Art. 472 Latte per il consumo diretto.**

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4° C. sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6° C. e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD.MM. 184 e 185 del 09/5/91; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a +30° C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

#### **Art. 473 Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte.**

I centri di accolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel capitolo 34 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al capitolo 40, utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per almeno tre mesi.

#### **Art. 474 Latte crudo.**

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 472.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della legge 03 / 05 / 1989, n° 169, sono obbligate ad esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

#### **Art. 475 Latte presso i centri e i punti di vendita.**

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta Qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della legge 169 / 1989 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10 / 10 / 1985 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

#### **Art. 476 Conservazione del latte.**

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

#### **Art. 477 Rivendite di latte.**

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1° C a +6° C.

#### **Art. 478 Derivati del latte.**

La panna, i lattini fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 476 e 477.

#### **Art. 479 Panna posta in commercio.**

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

#### **Art. 480 Panna destinata a successive trasformazioni.**

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

### **CAP. 44 GELATI**

#### **Art. 481 Autorizzazioni.**

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'ASL che rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n.1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

#### **Art. 482 Locali di produzione.**

Il laboratorio per la produzione dei gelati deve essere costituito da apposito locale destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente capitolo 34 del presente Regolamento, in quanto applicabili.

#### **Art. 483 Vendita ambulante o in chioschi.**

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 394, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 493.

#### **Art. 484 Preparazione estemporanea di gelati.**

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n.1 dell'ASL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- 1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime, per la preparazione delle miscele e per il caricamento delle stesse nelle apparecchiature;
- 2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

#### **Art. 485 Frequenza dei controlli sulla produzione.**

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

1 ottobre - 31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n.1, fare effettuare prelievi ed esami microbiologici del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

#### **Art. 486 Campionamento di saggio.**

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal P.M.I.P..

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote.

Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano gli interventi necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento ufficiale.

#### **Art. 487 Caso di esito sfavorevole.**

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora non sia stato possibile effettuare campionamento ufficiale e nel caso due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'ASL può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n.1.

#### **Art. 488 Pulizia degli utensili e della apparecchiature di produzione.**

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei contenitori, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

#### **Art. 489 Modalità igieniche di produzione.**

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione

microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

#### **Art. 490 Residui scongelati.**

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e / o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

#### **Art. 491 Banchi di vendita.**

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto, o comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n.1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione. Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0° C.

#### **Art. 492 Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita.**

Per servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

#### **Art. 493 Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati.**

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15° C.

### **CAP. 45 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, FUNGHI, TARTUFI**

#### **Art. 494 Vendita.**

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o, comunque alterati. E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri. E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/ odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche. Non è, inoltre, consentita la vendita di funghi in polvere o di dimensione tale da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

#### **Art. 495 Esercizi di vendita. Autorizzazioni.**

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti capitoli 35 e 36 nonché dei successivi articoli del presente capitolo.

#### **Art. 496 Igiene dei prodotti in vendita.**

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente. E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili ai sensi del D.P.R. 236 / 1988. E', altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21 / 03 / 1973 e successive modifiche.

#### **Art. 497 Funghi.**

Agli effetti igienico-sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati), secchi e conservati (sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati o altrimenti preparati).

#### **Art. 498 Funghi freschi spontanei. Specie di cui è ammessa la vendita.**

E' ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie permesse dalle vigenti leggi e decreti integrativi, previa certificazione di avvenuto controllo da parte della ASL.

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.

Per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita.

#### **Art. 499 Funghi freschi coltivati.**

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 494 e alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Se non sono contenuti in confezioni sigillate all'origine deve essere acquisita la dichiarazione di avvenuto controllo di cui al punto 498.

#### **Art. 500 Funghi conservati (condizionati).**

Di norma i funghi conservati, di cui all'art. 497, devono appartenere a specie ben riconoscibili e ben conservabili ed essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del produttore, devono essere indicati il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, le specie contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente secondo quanto indicato dalla normativa vigente.

Ai sensi del D.Lgs. n° 109 / 1992, qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora si tratti di funghi di importazione, si aggiungerà l'indicazione "importato".

Il sezionamento dei funghi conservati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati, devono indicare, tra l'altro nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283 / 1962, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

#### **Art. 501 Funghi secchi.**

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione originale, con l'eccezione delle specie indicate nel primo comma dell'art. 19 della legge 352 / 1993.

I contenitori devono consentire la visibilità esterna del prodotto e recare il nome scientifico, il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto e il numero della partita.

Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

E' ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle specie permesse dalle vigenti leggi e decreti integrativi.

#### **Art. 502 Funghi secchi. Caratteristiche e modalità di vendita.**

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammufliti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

E' vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello del prodotto preimballato per il quale è ammessa un'umidità massima del 12% +/- m/m.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare

deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

#### **Art. 503 Visto di frontiera.**

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 498.

#### **Art. 504 Raffigurazioni sulla confezione.**

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

#### **Art. 505 Tartufi.**

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 16 / 12 / 1986 n° 752 e dalla L. R. 8/7/1989 n° 24.

### **CAP. 46 NORME TRANSITORIE**

#### **Art. 506**

Le caratteristiche strutturali previste nel presente titolo devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del Regolamento medesimo per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute ogni qualvolta l'esercente richiede l'autorizzazione per nuove attività di produzione, preparazione e confezionamento o per nuove voci commerciali di vendita oppure apporti modifiche strutturali dell'esercizio.

In caso di subingresso (cambio di titolare, ragione sociale e simili), si fa riferimento alla normativa vigente, tali casi non comportano quindi adeguamenti dei requisiti strutturali.

#### **Art. 507**

Le prescrizioni dell'art. 397 sono valide anche per l'esistente che dovrà essere gradualmente adeguato dall'Autorità competente entro 5 anni dall'approvazione.

ALLEGATO ex art. 4.5.0

VOCI DELLE ATTIVITA' DA AUTORIZZARE AI SENSI DEL PRESENTE TITOLO

Si riportano le voci di norma utilizzate.

ESERCIZI PUBBLICI

BAR:

caffè, bevande di vario tipo calde e fredde comprese le spremute (esclusi i frullati), brioches, salatini, dolci e generi di pasticceria e gelateria prodotti in laboratori autorizzati.

TAVOLA FREDDA:

- panini confezionati con salumi, formaggi, verdure crude e conservate e con alimenti cotti acquistati in laboratori autorizzati;
- toast comunque preparati;
- salatini, pizzette, dolci e generi di pasticceria e gelateria prodotti in laboratori autorizzati;
- piatti freddi di salumi, formaggi, verdure crude e alimenti prodotti in laboratori autorizzati;
- macedonie, frutta varia, frullati;
- tutte le bevande esclusa la caffetteria.

Si ricorda che la voce TAVOLA FREDDA non comprende alimenti da cuocere alla piastra o in microonde mentre comprende quelli da riscaldare.

Inoltre il RINVENIMENTO BRIOCHES deve essere sempre esplicitamente autorizzato.



PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRECONFEZIONATI IN MONODOSE O IN MULTIDOSE

TAVOLA CALDA, TRATTORIA, RISTORANTE

PIZZERIA

MENSA

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE O FESTE POPOLARI

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE O FESTE POPOLARI

PANNA MONTATA

LABORATORI DI PRODUZIONE ANNESSI E NON A ESERCIZI DI VENDITA

Laboratorio produzione pane  
Laboratorio produzione generi di panetteria  
Laboratorio produzione pasticceria secca (da forno) 64  
Laboratorio produzione pasticceria fresca dolce o salata  
Laboratorio pasta fresca con o senza ripieno con esclusione di sughi o simili  
Laboratorio produzione gastronomia  
Laboratorio produzione rosticceria e girarrosto  
Laboratorio produzione pizza da asporto  
Laboratorio produzione gelati  
Laboratorio produzione tostatura caffè  
Laboratorio produzione erboristeria

DEPOSITI

ESERCIZI DI VENDITA (nulla osta)

Tab. I - II - III - IV - V - VI - VII - VIII - XIV  
- speciale salumeria  
- speciale latteria  
- speciale erboristeria SANZIONI. NORME FINALI

#### **Art. 508 Sanzioni.**

Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie così determinate:

- a) per violazioni di articoli del Regolamento: da un minimo di Euro 50 ad un massimo di Euro 150;
  - b) per l'esercizio di attività senza autorizzazione: da un minimo di Euro 100 ad un massimo di Euro 300.
- Le sanzioni di cui ai punti a) e b) sono cumulabili.

#### **Art. 509 Inottemperanza ad ordinanze.**

L'inottemperanza ad ordinanza emessa in attuazione di norme di legge o del presente Regolamento comporta l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie così determinate:

- da un minimo di Euro 150 ad un massimo di Euro 500.

Le predette sanzioni sono cumulabili con le sanzioni di cui all'art. 508.

#### **Art. 510 Disciplina di applicazione delle sanzioni.**

Alle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal Regolamento si applicano le disposizioni di cui alla legge 24/11 / 1981 n° 689.

**Art. 511 Abrogazione delle norme preesistenti.**

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, salvo quanto previsto nel comma successivo, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

Le disposizioni del presente Regolamento saranno applicate per le domande di concessione edilizia presentata all'Amministrazione Comunale dopo 180 gg. dal termine indicato nell'articolo successivo e dopo 90 gg. dallo stesso per le domande di autorizzazione edilizia e per gli interventi di cui all'art. n° 26 della legge 28 / 02 / 1985 n° 47, nonché per le domande concernenti le attività commerciali di alimenti e bevande e le attività di somministrazione per quanto concerne le caratteristiche strutturali previste nel Titolo IV.

**Art. 512 Entrata in vigore.**

Il presente Regolamento entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data di esecutività della deliberazione di approvazione dello stesso.

---

Sezione curata da: Salvatore Palumbo e Claudio Molteni.

*DISCLAIMER: Il testo della presente norma non riveste carattere di ufficialità e non sostituisce in alcun modo quello pubblicato sull'organo ufficiale dell'Ente emittente che ne costituisce la pubblicazione ufficiale. Vietata la riproduzione, anche parziale, del presente contenuto senza la preventiva autorizzazione degli amministratori del portale.*