

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITÀ

Edizione 1988

SOMMARIO

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1 – Autorità sanitaria	pag.	2
Art. 2 – Organizzazione dei servizi di igiene e sanità	»	2
Art. 3 – Servizi e vigilanza igienico-sanitaria	»	2

TITOLO II DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DEL SUOLO

CAPO I TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 4 – Inquinamento atmosferico	pag.	4
Art. 5 – Definizioni	»	4
Art. 6 – Valori limite e valori guida di qualità dell'aria	»	6
Art. 7 – Zona di appartenenza del Comune ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico	»	6
Art. 8 – Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici	»	6
Art. 9 – Requisiti degli impianti termici	»	6
Art. 10 – Installazione degli impianti termici	»	6
Art. 11 – Collaudo degli impianti termici	»	8
Art. 12 – Uso dei combustibili	»	8
Art. 13 – Combustibili esenti da limitazione di impiego	»	8
Art. 14 – Combustibili ammessi con limitazione di impiego	»	10
Art. 15 – Documenti di accompagnamento del combustibile venduto	»	10
Art. 16 – Conduzione degli impianti	»	12
Art. 17 – Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici	»	12
Art. 18 – Vigilanza	»	12
Art. 19 – Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali	»	14
Art. 20 – Costruzione di impianti industriali	»	14
Art. 21 – Attivazione di impianti industriali	»	14
Art. 22 – Autorizzazione per gli impianti esistenti	»	14
Art. 23 – Modifiche e trasferimento degli impianti	»	16
Art. 24 – Sanzioni per l'inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali	»	16
Art. 25 – Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore	»	18
Art. 26 – Limite di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna	»	18
Art. 27 – Sanzioni	»	18
Art. 28 – Visita di revisione per veicoli a motore	»	18
Art. 29 – Norme per la revisione	»	18
Art. 30 – Validità delle disposizioni	»	18
Art. 31 – Accertamento delle infrazioni	»	18

CAPO II TUTELA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art. 32 – Rumori	pag.	20
Art. 33 – Suddivisione in zone del territorio comunale	»	20
Art. 34 – Limiti massimi ammissibili di rumore	»	20
Art. 35 – Accertamenti	»	20
Art. 36 – Rumori prodotti da macchine funzionanti all'aperto	»	20

CAPO III TUTELA DALL'INQUINAMENTO IDRICO

Art. 37 – Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano	pag.	22
--	------	----

Art. 38 – Controlli	pag.	22
Art. 39 – Approvvigionamento idrico	»	22
Art. 40 – Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo	»	22
Art. 41 – Dotazione idrica degli ambienti	»	22
Art. 42 – Fontanelle pubbliche	»	24
Art. 43 – Personale addetto all'acquedotto	»	24
Art. 44 – Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile	»	24
Art. 45 – Cisterne	»	24
Art. 46 – Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonee	»	24
Art. 47 – Scarichi	»	24
Art. 48 – Scarichi di sostanze pericolose	»	26

**CAPO IV
TUTELA DELL'AMBIENTE**

Art. 49 – Tutela e salvaguardia dell'ambiente	pag.	28
Art. 50 – Compiti dell'amministrazione comunale	»	28
Art. 51 – Difesa del patrimonio ambientale	»	28
Art. 52 – Difesa del diritto di ambiente	»	28

**TITOLO III
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO**

**CAPO I
SUOLO – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI**

Art. 53 – Smaltimento dei rifiuti solidi urbani	pag.	30
---	------	----

**CAPO II
IGIENE DELL'ABITATO**

Art. 54 – Costruzioni edilizie	pag.	32
Art. 55 – Condizioni e salubrità dei terreni edificabili	»	32
Art. 56 – Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	»	32
Art. 57 – Misure igieniche nei cantieri edilizi	»	34

**CAPO III
SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE**

Art. 58 – Scolo delle acque meteoriche	pag.	36
Art. 59 – Deflusso delle acque	»	36
Art. 60 – Irrigazione a scopo agricolo	»	36
Art. 61 – Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche	»	36
Art. 62 – Cave	»	36

**CAPO IV
FOGNATURE**

Art. 63 – Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo	pag.	38
Art. 64 – Costruzione e modificazione di fognature private	»	38
Art. 65 – Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici	»	38

**CAPO V
NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI**

Art. 66 – Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia	pag.	40
Art. 67 – Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi	»	40
Art. 68 – Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici	»	40
Art. 69 – Cucine, camini e fumaioi	»	40
Art. 70 – Approvvigionamento di acqua potabile	»	40
Art. 71 – Isolamento termico	»	40
Art. 72 – Protezione acustica	»	42
Art. 73 – Piani interrati o seminterrati	»	42

Art. 74 - Locali dei servizi	pag.	42
Art. 75 - Case coloniche	"	42
Art. 76 - Ambienti nelle case coloniche	"	44
Art. 77 - Cucine rurali	"	44
Art. 78 - Acqua potabile nelle case rurali	"	44
Art. 79 - Latrine rurali	"	44
Art. 80 - Letamai e concimaie delle abitazioni rurali	"	46
Art. 81 - Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri	"	46
Art. 82 - Allevamento di suini e bovini	"	46
Art. 83 - Allevamento di pollame, conigli e simili	"	46
Art. 84 - Locali di stallaggio e rimesse	"	46
Art. 85 - Allevamenti di animali - Stalle	"	46

TITOLO IV
ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONI

Art. 86 - Norme sanitarie edilizie	pag.	48
Art. 87 - Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura	"	48
Art. 88 - Camere d'albergo	"	48
Art. 89 - Latrine e bagni	"	48
Art. 90 - Biancheria ed arredamento	"	50
Art. 91 - Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande	"	50
Art. 92 - Personale	"	50
Art. 93 - Affittacamere	"	50
Art. 94 - Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori	"	50
Art. 95 - Pulizia dei locali	"	50
Art. 96 - Servizi igienici	"	52

CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 97 - Locali di pubblico spettacolo	pag.	54
Art. 98 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento	"	54
Art. 99 - Divieto di fumare	"	54
Art. 100 - Latrine	"	54

CAPO III
IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 101 - Laboratori e stabilimenti produttivi	pag.	58
Art. 102 - Norme sanitarie	"	58
Art. 103 - Licenza per l'attivazione di laboratori di industrie	"	58
Art. 104 - Apertura di fabbriche o manifatture insalubri	"	58
Art. 105 - Igiene dei locali	"	58
Art. 106 - Servizi igienici	"	58
Art. 107 - Mense ed ambienti di ristoro	"	58
Art. 108 - Sale di allattamento	"	58
Art. 109 - Lavorazioni con esalazioni sgradevoli	"	80
Art. 110 - Igiene del fumo e del pulviscolo	"	60
Art. 111 - Lavorazioni pericolose	"	60

CAPO IV
EDIFICI ED UNITÀ LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 112 - Lavanderie	pag.	62
Art. 113 - Autorimesse non destinate a solo posteggio	"	62
Art. 114 - Impianti di lavaggio automezzi	"	62

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 115 – Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio	pag.	64
Art. 116 – Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito	»	64
Art. 117 – Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande	»	64
Art. 118 – Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione	»	66
Art. 119 – Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo	»	66
Art. 120 – Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari	»	66
Art. 121 – Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati	»	66
Art. 122 – Libretto di idoneità sanitaria	»	66
Art. 123 – Modalità per il rilascio o rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	»	68
Art. 124 – Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita	»	68

CAPO II
IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 125 – Requisiti comuni a tutti gli esercizi	pag.	72
Art. 126 – Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	»	72
Art. 127 – Requisiti per cucine industriali	»	74
Art. 128 – Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	»	76
Art. 129 – Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti, bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili	»	76

CAPO III
ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 130 – Vendita in forma ambulante di alimenti e bevande	pag.	84
---	------	----

CAPO IV
VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI ED ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 131 – Vigilanza	pag.	90
Art. 132 – Ispezioni – Controlli – Accertamenti	»	90
Art. 133 – Modalità di esecuzione delle ispezioni	»	90
Art. 134 – Modalità di esecuzione dei controlli	»	90
Art. 135 – Verbale di prelevamento di un campione	»	92
Art. 136 – Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica	»	92
Art. 137 – Contrassegni di identificazione dei singoli campioni	»	92
Art. 138 – Prelevamenti di campioni di grandi partite	»	94
Art. 139 – Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari	»	94
Art. 140 – Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale	»	94

CAPO V
PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 141 – Deficienze dei locali e delle attrezzature	pag.	96
Art. 142 – Irregolarità delle merci	»	96

TITOLO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 143 – Protezione degli alimenti	pag. 98
Art. 144 – Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari – Tutela del consumatore – Provvedimenti	» 98
Art. 145 – Sequestro cautelativo	» 98

CAPO II
CEREALI – SFARINATI – PANE – PASTA – RISO

Art. 146 – Produzione e vendita	pag. 100
Art. 147 – Produzione di paste speciali	» 100
Art. 148 – Produzione di pane speciale	» 100
Art. 149 – Pane surgelato	» 100
Art. 150 – Apertura, riattivazione e trasferimento di molini e panifici	» 100
Art. 151 – Attrezzature dei panifici	» 100
Art. 152 – Lavoro notturno dei fornai	» 100
Art. 153 – Paste alimentari	» 102
Art. 154 – Riso	» 102

CAPO III
LATTE E DERIVATI

Art. 155 – Latte. Autorizzazione alla vendita	pag. 104
Art. 156 – Definizione – Requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte	» 104
Art. 157 – Registro di stalla dei produttori	» 110
Art. 158 – Sorveglianza sui produttori di latte	» 110
Art. 159 – Vendita di latte al domicilio dei produttori	» 110
Art. 160 – Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero	» 112
Art. 161 – Trasporto del latte	» 112
Art. 162 – Formaggi	» 112
Art. 163 – Produzione e vendita di formaggi	» 112
Art. 164 – Burro	» 114
Art. 165 – Margarina – Grassi idrogenati – Paste bianche di demargarinazione – Yoghurt	» 114
Art. 166 – Panna	» 116

CAPO IV
OLII E STRUTTO

Art. 167 – Olio di oliva e di semi	pag. 118
Art. 168 – Raffinazione degli olii	» 118
Art. 169 – Rivendita di olii commestibili	» 118
Art. 170 – Indicazione della qualità degli olii di semi	» 118
Art. 171 – Strutto	» 120

CAPO V
CARNI FRESCHE, CONGELATE E SCONGELATE

Art. 172 – Spacci di carne	pag. 122
Art. 173 – Definizione delle carni	» 122
Art. 174 – Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni	» 122
Art. 175 – Carni equine e di bassa macellazione	» 128
Art. 176 – Celle frigorifere	» 128
Art. 177 – Personale adetto allo spaccio di carne	» 128
Art. 178 – Lavorazione dei residui della macellazione	» 128
Art. 179 – Trasporto delle carni	» 128
Art. 180 – Introduzione di carne nel Comune	» 128
Art. 181 – Laboratori di carni	» 130
Art. 182 – Locali per laboratorio di carni	» 130
Art. 183 – Personale addetto ai laboratori di carni	» 130
Art. 184 – Chiusura dei locali	» 130
Art. 185 – Carni di volatili e di selvaggina	» 130

**CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE**

Art. 186 – Allevamento e vendita di pesci, crostacei, molluschi	pag. 132
Art. 187 – Locali per la vendita di pesce	» 132
Art. 188 – Limiti di contaminazione del mercurio nei prodotti alimentari ittici	» 132
Art. 189 – Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici	» 134
Art. 190 – Vaache per l'ammollo di pesci salati	» 136
Art. 191 – Divieto di pesca in acque contaminate	» 136

**CAPO VII
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI**

Art. 192 – Ortaggi	pag. 138
Art. 193 – Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura	» 138
Art. 194 – Frutta	» 138
Art. 194bis – Cocomerale	» 140
Art. 195 – Funghi	» 140
Art. 196 – Funghi conservati	» 142
Art. 197 – Funghi secchi	» 142

**CAPO VIII
UOVA, GELATI, SURGELATI**

Art. 198 – Uova	pag. 146
Art. 199 – Gelati	» 146
Art. 200 – Autorizzazione sanitaria a produrre e vendere gelati	» 146
Art. 201 – Produzione e vendita di gelati	» 146
Art. 202 – Vendita ambulante di gelati e simili	» 148
Art. 203 – Recipienti per la conservazione dei gelati	» 148
Art. 204 – Surgelati – Disciplina	» 148
Art. 205 – Definizione di surgelato	» 148
Art. 206 – Elenco degli alimenti surgelati	» 150
Art. 207 – Trasporto degli alimenti surgelati	» 150
Art. 208 – Vendita di alimenti surgelati	» 150
Art. 209 – Divieto di importazione di prodotti surgelati	» 150

**CAPO IX
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA**

Art. 210 – Creme	pag. 152
Art. 211 – Paste dolci fresche e secche. Trasporto e vendita	» 152

**CAPO X
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI**

Art. 212 – Zucchero	pag. 154
Art. 213 – Caffè	» 154
Art. 214 – Cacao e cioccolato	» 154
Art. 215 – Indicazione obbligatoria sui prodotti di cacao	» 154
Art. 216 – Camomilla	» 154
Art. 217 – Droghe e spezie	» 154

**CAPO XI
REQUISITI DELLE BEVANDE**

Art. 218 – Acque minerali	pag. 158
Art. 219 – Acque gassate	» 156
Art. 220 – Ghiaccio artificiale	» 156
Art. 221 – Ghiaccio naturale	» 158
Art. 222 – Sciroppi, Succhi di frutta	» 156
Art. 223 – Sciroppi vietati	» 158
Art. 224 – Mosti e vini	» 158

Art. 225 – Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto	pag.	158
Art. 226 – Vinacce, vinello e aceto	»	158
Art. 227 – Birra	»	158
Art. 228 – Lavorazione della birra	»	158
Art. 229 – Birre vietate	»	158
Art. 230 – Trasporto della birra	»	160

CAPO XII

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 231 – Sostanze coloranti	pag.	162
Art. 232 – Prodotti confezionati con materie coloranti	»	162
Art. 233 – Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario	»	162
Art. 234 – Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte	»	162

CAPO XIII

INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 235 – Ingredienti	pag.	164
Art. 236 – Additivi chimici	»	164
Art. 237 – Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici ...	»	164
Art. 238 – Domanda di autorizzazione	»	166
Art. 239 – Indicazioni per le confezioni di additivi	»	166
Art. 240 – Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici	»	166
Art. 241 – Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali	»	168

CAPO XIV

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 242 – Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate	pag.	170
Art. 243 – Denominazione di vendita	»	170
Art. 244 – Etichettatura	»	170
Art. 245 – Quantità netta del prodotto	»	170
Art. 246 – Termini di conservazione	»	172
Art. 247 – Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre	»	172
Art. 248 – Etichettature particolari per sostanze pericolose	»	174

CAPO XV

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 249 – Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere ...	pag.	176
Art. 250 – Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre	»	176
Art. 251 – Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto	»	176
Art. 252 – Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie	»	178
Art. 253 – Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto	»	178
Art. 254 – Requisiti delle cisterne e dei contenitori	»	178
Art. 255 – Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici	»	180
Art. 256 – Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per il trasporto di sostanze alimentari immatricolati all'estero	»	180
Art. 257 – Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto	»	182
Art. 258 – Sostanze alimentari per cui sono prescritte ai fini del trasporto specifiche dichiarazioni di scorta	»	182
Art. 259 – Sequestro durante il trasporto di sostanze alimentari potenzialmente nocive	»	182

CAPO XVI

DISPOSIZIONI VARIE

Art. 260 – Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	pag.	186
Art. 261 – Limiti di cariche microbiche negli alimenti	»	186

Art. 262 – Detenzione per ragioni di studio di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	pag.	186
Art. 263 – Detenzione per ragioni tecnologiche di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	»	188
Art. 264 – Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione	»	188

**TITOLO VI
DETERSIVI**

**CAPO I
DETERGENTI SINTETICI**

Art. 265 – Prodotti detersivi	pag.	190
Art. 266 – Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi	»	190
Art. 267 – Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità o ad alto contenuto di fosforo	»	190
Art. 268 – Etichettatura dei detersivi	»	190

**TITOLO VII
IGIENE SOCIALE**

**CAPO I
VIGILANZA IGIENICA-SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI**

Art. 269 – Vigilanza igienica-sanitaria degli istituti scolastici	pag.	192
Art. 270 – Educazione sanitaria	»	192
Art. 271 – Cartella sanitaria degli alunni	»	192
Art. 272 – Controllo sanitario degli alunni	»	192
Art. 273 – Controllo del personale	»	192
Art. 274 – Misura contro il diffondersi di malattie infettive	»	194
Art. 275 – Sorveglianza dei direttori di istituto	»	194

**CAPO II
MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI**

Art. 276 – Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati	pag.	196
Art. 277 – Malattie veneree – Baliaico	»	196

**CAPO III
VACCINAZIONI**

Art. 278 – Vaccinazioni obbligatorie	pag.	200
Art. 279 – Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione	»	200
Art. 280 – Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole	»	200
Art. 281 – Schedario dei vaccinati	»	200
Art. 282 – Vaccinazioni straordinarie	»	200
Art. 283 – Vaccinazioni eseguite da medici privati	»	200

**TITOLO VIII
VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE**

**CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE**

Art. 284 – Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie	pag.	202
Art. 285 – Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari	»	202
Art. 286 – Istituti di cura	»	202
Art. 287 – Disciplina della pubblicità sanitaria	»	204
Art. 288 – Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica	»	204

**CAPO II
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI**

Art. 289 – Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie	pag. 206
Art. 290 – Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico	» 206

**TITOLO IX
DISPOSIZIONI FINALI – SANZIONI**

**CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI**

Art. 291 – Applicazione del regolamento	pag. 208
Art. 292 – Applicazione di altre leggi	» 208
Art. 293 – Sanzioni	» 208

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I
ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1.
AUTORITÀ SANITARIA

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi della Unità sanitaria locale.

Art. 2.
ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DI IGIENE E SANITÀ

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Unità sanitaria locale.

La legge istitutiva del servizio sanitario nazionale del 23 dicembre 1978, n. 833 nonché la Legge Regionale n. del e successive modifiche e integrazioni disciplinano le competenze e le strutture dell'Unità sanitaria locale, determinandone prestazioni, funzioni e stato giuridico del personale da essa dipendente.

Art. 3.
SERVIZI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

L'Unità sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare:

- a) vigila sull'osservanza delle norme contenute nel presente regolamento;
- b) vigila sull'igiene e la salute pubblica del territorio comunale e propone al Sindaco tutti quei provvedimenti necessari per la tutela igienico sanitaria del territorio e della popolazione;
- c) vigila sulla igiene delle scuole e degli istituti di educazione ed istruzione;
- d) vigila sugli stabilimenti di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;
- e) controlla e previene l'inquinamento prodotto dai rifiuti degli scarichi industriali per la tutela dell'aria, delle acque, del suolo, ecc.
- f) denuncia all'autorità sanitaria tutto ciò che, nell'interesse della pubblica sanità, possa richiedere particolari straordinari provvedimenti.

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi dell'Unità sanitaria locale secondo le rispettive competenze ed eseguite dai vigili sanitari-tecnici dell'ambiente o altro personale all'uopo incaricato.

TITOLO II
DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DEL SUOLO

CAPO I
TUTELA DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 4.
INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai sensi dell'art. 2 del d.P.R. 24 maggio 1988, n. 203, si intende per inquinamento atmosferico ogni modificazione della normale composizione o stato fisico dell'aria atmosferica, dovuta alla presenza nella stessa di uno o più sostanze in quantità e con caratteristiche tali da alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria; da costituire pericolo ovvero pregiudizio diretto o indiretto per la salute dell'uomo; da compromettere le attività ricreative e gli altri usi legittimi dell'ambiente; alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati.

Art. 5.
DEFINIZIONI

Si intende per:

Valori limite di qualità dell'aria: limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e limiti massimi di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno.

Valori guida di qualità dell'aria: limiti delle concentrazioni e limiti di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno destinati:

- a) alla prevenzione a lungo termine in materia di salute e protezione dell'ambiente;
- b) a costituire parametri di riferimento per l'istituzione di zone specifiche di protezione ambientale per le quali è necessaria una particolare tutela della qualità dell'aria.

Emissione: qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'atmosfera, proveniente da un impianto, che possa produrre inquinamento atmosferico.

Linee guida per il contenimento delle emissioni: criteri in linea con l'evoluzione tecnica messi a punto relativamente a settori industriali contenenti indicazioni su:

- a) cicli tecnologici;
- b) migliore tecnologia disponibile relativamente ai sistemi del contenimento delle emissioni;
- c) fattori di emissione con e senza l'applicazione della migliore tecnologia disponibile per il contenimento delle emissioni.

Sulla base dei predetti criteri sono individuati i valori minimi e massimi di emissione.

Fattore di emissione: la quantità di sostanza inquinante emessa riferita al processo produttivo considerato nella sua globalità e nelle sue fasi tecnologiche; si esprime in termini di massa inquinante emessa, rapportata alla massa di prodotto o materia prima impiegata, o comunque ad altri parametri idonei a rappresentare il settore produttivo in esame.

Migliore tecnologia disponibile: sistema tecnologico adeguatamente verificato e sperimentato che consente il contenimento e/o la riduzione delle emissioni a livelli accettabili per la protezione della salute e dell'ambiente, sempreché l'applicazione di tali misure non comporti costi eccessivi.

Valore limite di emissione: la concentrazione e/o la massa di sostanze inquinanti nella emissione degli impianti in un dato intervallo di tempo che non devono essere superate.

Impianto: lo stabilimento o altro impianto fisso che serva per usi industriali o di pubblica utilità e possa provocare inquinamento atmosferico, ad esclusione di quelli destinati alla difesa nazionale.

Impianto esistente: un impianto che sia in funzione, costruito ovvero autorizzato prima della data di entrata in vigore del richiamato D.P.R. n. 203 del 1988.

Art. 6.

VALORI LIMITE E VALORI GUIDA DI QUALITÀ DELL'ARIA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria del commercio e dell'artigianato, sono fissati ed aggiornati i valori limite ed ai valori guida di qualità dell'aria, validi su tutto il territorio nazionale.

Con decreto del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria del commercio e dell'artigianato, sentita la conferenza dei presidenti delle giunte regionali, sono fissati ed aggiornati:

- a) le linee guida per il contenimento delle emissioni, nonché i valori minimi e massimi di emissione;
- b) i metodi di campionamento, analisi e valutazione degli inquinanti e dei combustibili;
- c) i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili;
- d) i criteri temporali per l'adeguamento progressivo degli impianti esistenti alla normativa del D.P.R. n. 203/1988.

Fino alle date che saranno indicate nei decreti di cui ai commi 1 e 2, si applicano le disposizioni del predetto decreto e del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 28 marzo 1983.

Art. 7.

ZONA DI APPARTENENZA DEL COMUNE AI FINI DELLA PREVENZIONE DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico, questo Comune appartiene alla zona a sensi dell'art. 2 della legge 13 luglio 1966, n. 615.

Art. 8.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA IMPIANTI TERMICI

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi è attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n. 1391.

Art. 9.

REQUISITI DEGLI IMPIANTI TERMICI

Ogni impianto termico di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti termici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento a norma del regolamento approvato con d.P.R. 24 ottobre 1967, n. 1288 e successivo regolamento approvato con d.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al presente articolo quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucina-lavaggio stoviglie-sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione rifiuti (fino ad una tonnellata/giorno);
- f) forni da pane e forni di altre imprese artigiane.

Art. 10.

INSTALLAZIONE DEGLI IMPIANTI TERMICI

Per l'installazione di un nuovo impianto termico o per la trasformazione o l'ampliamento di un impianto preesistente, il proprietario possessore deve presentare al Coman-

do provinciale dei VV.FF. domanda corredata da un progetto particolareggiato dell'impianto con l'indicazione della potenzialità in Kcal/h.

Il Comando dei VV.FF., constatata la corrispondenza dell'impianto alle norme in vigore, comunica il provvedimento di accoglimento o meno dell'impianto entro il termine di 60 giorni dalla data di presentazione della domanda.

Contro la mancata approvazione del progetto è ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica del provvedimento.

Il provvedimento del Prefetto è definitivo.

Chiunque installa, trasforma o amplia un impianto termico senza la prescritta autorizzazione è punito con ammenda da L. 300.000 a L. 3.000.000.

Art. 11.

COLLAUDO DEGLI IMPIANTI TERMICI

Entro 15 giorni dalla installazione o dalla trasformazione o dall'ampliamento dell'impianto, l'utente dovrà farne denuncia al Comando provinciale dei VV.FF. indicando oltre la potenzialità in Kcal/h anche tutte le variazioni apportate al progetto iniziale in base a modifiche preventivamente approvate.

Il Comando dei VV.FF. nel termine di 30 giorni dalla presentazione della denuncia di cui sopra, provvederà al collaudo.

Avverso l'esito negativo di tale collaudo è ammesso ricorso al Prefetto entro 30 giorni dalla notifica.

Il provvedimento del Prefetto è definitivo.

Chiunque ometta nel termine prescritto di fare la denuncia di cui sopra è punito con l'ammenda da L. 30.000 a L. 150.000.

Chiunque mette in funzione un impianto termico senza attendere il collaudo, è punito con ammenda da L. 150.000 a L. 450.000.

Art. 12.

USO DEI COMBUSTIBILI

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici attivati in questo Comune, appartenente alla zona, devono avere le caratteristiche stabilite dall'art. 14 del regolamento approvato con d.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 e tabella allegata ed il loro impiego deve essere subordinato alle condizioni specifiche di cui ai seguenti artt. 13 e 14.

Art. 13.

COMBUSTIBILI ESENTI DA LIMITAZIONE DI IMPIEGO

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i seguenti combustibili, aventi le caratteristiche sottoindicate:

- combustibili gassosi (metano e simili);
- distillati di petrolio (kerosene, gasolio, ecc.) con contenuto in zolfo non superiore all'1,10 per cento;
- coke metallurgico e da gas, con contenuto in materie volatili fino al 2 per cento e contenuto in zolfo fino all'1 per cento;
- antracite e prodotti antracitosi con materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento;
- legna e carbone di legna.

La Commissione centrale contro l'inquinamento atmosferico ha la facoltà di proporre in seguito, con decreto del Ministero della Sanità, nuovi prodotti combustibili ammessi senza limitazioni.

Art. 14.

COMBUSTIBILI AMMESSI CON LIMITAZIONE DI IMPIEGO

Sono consentiti con le limitazioni appresso indicate, i seguenti combustibili:

— olii combustibili fluidi con viscosità fino a 5 gradi Engler alla temperatura di 50°C. e contenuto di zolfo non superiore al 3 per cento. La viscosità degli olii cui si fa riferimento nel presente testo si intende sempre determinata in gradi Engler alla temperatura di 50°C.; nel caso degli olii con viscosità superiore a 4 gradi Engler, è obbligatorio l'impiego di adeguata apparecchiatura di riscaldamento. L'impiego degli olii di cui sopra è libero se il Comune rientra nella zona A; se nella zona B è libero per gli impianti industriali e per quelli superiori a 500 mila Kcal/h;

— olii combustibili con viscosità superiori a 5 gradi Engler e contenuto in zolfo non superiore al 4 per cento. Il loro impiego è limitato, previa domanda all'Amministrazione comunale, agli impianti industriali ed a quelli di potenzialità superiore a un milione di Kcal/h, per unità termica, con accertamento continuo della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni, di cui all'art. 12;

— carboni da vapore con materie volatili fino al 23 per cento e zolfo fino all'1 per cento. Il loro impiego è consentito, previa domanda all'Amministrazione comunale, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga, e sempre con accertamento della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni;

— carboni da vapore con materie volatili fino al 23 per cento e zolfo fino all'1 per cento. Il loro impiego è consentito, previa domanda all'Amministrazione comunale, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga, e sempre con accertamento della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni;

— carboni da vapore con materie volatili fino al 35 per cento e con zolfo fino all'1 per cento; l'impiego è consentito nello stesso modo dei carboni di cui sopra salvo decisione contraria dell'Amministrazione comunale;

— agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento. Il loro impiego è libero soltanto per stufe destinate al riscaldamento di singoli locali;

— ligniti e torbe. Il loro impiego è vietato per Comuni appartenenti alla zona B.

Chiunque intenda impiegare per gli impianti termici di cui all'articolo 9 i combustibili soggetti alle limitazioni di cui al precedente comma, deve presentare domanda debitamente motivata e documentata al sindaco del Comune che provvederà sentito il comando provinciale dei vigili del fuoco e l'ufficio sanitario competente.

Contro i provvedimenti di diniego, l'interessato può ricorrere entro 30 giorni al prefetto.

Chiunque impiega per il funzionamento degli impianti termici di cui al precedente articolo 9 combustibili non corrispondenti alle caratteristiche stabilite nei precedenti articoli o in modo difforme alle prescrizioni ivi contenute è punito con l'ammenda da lire 90.000 a L. 900.000.

Art. 15.

DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO DEL COMBUSTIBILE VENDUTO

I commercianti di combustibili sono tenuti a precisare sui documenti o sulla fattura che accompagnano il combustibile venduto, le caratteristiche merceologiche del combustibile stesso dichiarando nel documento che le caratteristiche del combustibile rientrano nei limiti dei valori stabiliti dagli artt. 13 e 14 del presente regolamento.

Ove l'impiego del combustibile non corrispondente alle norme sopraccitate dipenda da responsabilità del fornitore, la penalità ricadrà su quest'ultimo e l'ammenda di cui all'art. 14 è raddoppiata.

Art. 16.
CONDUZIONE DEGLI IMPIANTI

Tutti gli impianti termici devono essere condotti in maniera idonea così da assicurare una combustione quanto più perfetta possibile ai fini di evitare danni e pericoli alla salute dei cittadini ed ai beni pubblici e privati con l'osservanza delle norme e dei requisiti tecnici e costruttivi nonché con i limiti delle emissioni stabiliti dal regolamento approvato con d.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Chiunque nella conduzione degli impianti termici dia luogo ad emissione di fumi superiore ai limiti stabiliti dal precitato regolamento, è punito con l'ammenda da L. 15.000 a L. 150.000.

Al conduttore di impianti termici, in caso di recidiva nel reato di cui sopra, può essere revocato il patentino di abilitazione.

Art. 17.
PATENTINO DI ABILITAZIONE PER LA CONDUZIONE DI IMPIANTI TERMICI

Il personale addetto alla conduzione di un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h deve essere munito di un patentino di abilitazione rilasciato dall'Ispettorato Provinciale del Lavoro al termine di un corso per conduzione di impianti termici secondo le norme di cui all'art. 2 del d.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Chiunque conduca un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h senza essere munito del patentino di cui al precedente capoverso, è punito con l'ammenda da L. 30.000 a L. 90.000.

Art. 18.
VIGILANZA

La vigilanza sugli impianti termici, sulla loro conduzione, sui combustibili e sulle emissioni è effettuata dai comandi provinciali dei vigili del fuoco, con controlli periodici o su indicazioni della competente autorità sanitaria o degli organi di controllo previsti dalla legge 13 luglio 1966, n. 615.

I comandi provinciali dei vigili del fuoco, ai fini della predetta vigilanza, hanno la facoltà di procedere a sopralluoghi ed a prelievi di campioni di combustibili. I predetti comandi possono richiedere la collaborazione dei competenti uffici tecnici comunali.

I campioni di combustibili prelevati devono essere inviati per gli esami e le analisi ai laboratori provinciali di Igiene e profilassi, o ad altri laboratori all'uopo autorizzati dal Ministro per la sanità, secondo le norme di cui all'art. 15 del d.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Quando dall'analisi risulti che i combustibili non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge e dal regolamento, il capo del laboratorio trasmette denuncia alla U.S.L. unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunica all'utente dell'impianto termico al quale è stato fatto il prelievo ed al comando provinciale dei vigili del fuoco che ha eseguito il prelievo stesso, il risultato dell'analisi.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati possono presentare alla U.S.L. istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta di versamento effettuato presso la tesoreria provinciale, della somma dovuta.

Le analisi di revisione sono eseguite presso l'Istituto superiore di sanità, entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione nei termini della istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, la U.S.L. trasmette entro quindici giorni, le denunce all'autorità giudiziaria.

I comandi provinciali dei vigili del fuoco devono segnalare all'autorità sanitaria comunale, o autorità sanitaria corrispondente e al Comitato regionale di cui all'art. 5 della L. 13.7.1966, n. 615 tutte le trasgressioni alle disposizioni della stessa legge, del regola-

mento di esecuzione e dei regolamenti locali, riscontrate nell'eseguire i controlli di cui al primo comma del presente articolo, o delle quali fossero comunque a conoscenza.

Art. 19.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DALL'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ INDUSTRIALI

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio delle attività industriali è regolato oltrechè dalle norme di cui all'art. 216 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e dalle norme rimaste in vigore di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 613 ed ai regolamenti attuativi D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322 e d.P.R. 22 febbraio 1971, n. 323, dalle recenti norme di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203.

Art. 20.

COSTRUZIONE DI IMPIANTI INDUSTRIALI

Ai sensi dell'art. 6 del d.P.R. 24 maggio 1988, n. 203, per la costruzione di un nuovo impianto deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Regione corredata dal progetto con le indicazioni del ciclo produttivo, le tecnologie adottate per prevenire l'inquinamento, la quantità e la qualità delle emissioni nonché il termine per la messa a regime dell'impianto.

Copia della domanda di cui sopra deve essere trasmessa al Ministero dell'ambiente nonché allegata alla domanda di concessione edilizia rivolta al Sindaco.

La Regione, sentito il parere del Comune che dovrà essere espresso dal Sindaco entro quarantacinque giorni dalla richiesta della Regione, si pronuncerà sulla domanda entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda.

Nel caso che la Regione ritenga di invitare il richiedente ad apportare modifiche al progetto, si pronuncerà entro trenta giorni dalla presentazione delle modifiche.

Decorsi inutilmente tali termini, il richiedente, entro i successivi sessanta giorni, ha facoltà di richiedere al Ministero dell'ambiente di provvedere sulla domanda notificando tale istanza alla Regione.

Art. 21.

ATTIVAZIONE DI IMPIANTI INDUSTRIALI

L'impresa, almeno quindici giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio degli impianti, ne dà comunicazione alla Regione e al Sindaco del Comune o dei Comuni interessati.

Entro quindici giorni dalla data fissata per la messa a regime degli impianti, l'impresa comunica alla Regione e ai Comuni interessati i dati relativi alle emissioni effettuate da tale data per un periodo continuativo di dieci giorni.

Entro centoventi giorni dalla data indicata per la messa a regime dell'impianto, la Regione deve accertare la regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione dell'inquinamento nonché il rispetto dei valori limite eventualmente prescrivendo le misure necessarie per riportare l'impianto nei limiti prescritti.

Art. 22.

AUTORIZZAZIONE PER GLI IMPIANTI ESISTENTI

Per gli impianti esistenti deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Regione competente entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203, corredata di tutti i documenti di cui all'art. 20 del presente regolamento.

Art. 23.

MODIFICHE E TRASFERIMENTO DEGLI IMPIANTI

Sono sottoposte a preventiva autorizzazione di cui ai precedenti articoli:

- a) la modifica sostanziale dell'impianto che comporti variazioni qualitative o quantitative delle emissioni inquinanti;
- b) il trasferimento dell'impianto in altra località.

Art. 24.

SANZIONI PER INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO
DALLE ATTIVITÀ INDUSTRIALI

Gli artt. 24 e seguenti del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 stabiliscono le seguenti sanzioni:

1) Chi inizia la costruzione di un nuovo impianto senza l'autorizzazione, ovvero ne continua l'esercizio con autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto, è punito con la pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a lire duemilioni.

2) Chi attiva l'esercizio di un nuovo impianto senza averne dato, nel termine prescritto, comunicazione preventiva alle autorità competenti è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a due milioni.

3) Chi omette di comunicare alla Regione, nel termine con riferimento al periodo prescritto, i dati relativi alle emissioni, effettuate a partire dalla data di messa a regime degli impianti, è punito con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a due milioni.

4) Chi, nell'esercizio di un nuovo impianto, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.

5) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace chi nell'esercizio di un nuovo impianto non rispetta i valori limite di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale e regionale.

6) Nei casi previsti dai commi 4 e 5 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei valori limite di qualità dell'aria.

7) Chi, esercitando un impianto esistente, non presenta alle autorità competenti, ai sensi dell'art. 20, la domanda di autorizzazione nel termine prescritto, è punito con l'arresto fino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

8) Chi, nel caso previsto dal comma 1, non osserva le prescrizioni dell'autorizzazione o quelle imposte dalla autorità competente nell'ambito dei poteri ad essa spettanti, ovvero non realizza il progetto di adeguamento delle emissioni nei tempi e nei modi indicati nella domanda di autorizzazione, è punito con l'arresto sino ad un anno o con l'ammenda sino a lire due milioni.

9) Alla pena prevista dal comma precedente soggiace chi nell'esercizio di un impianto esistente non rispetta i valori di emissione stabiliti direttamente dalla normativa statale o regionale.

10) Nei casi previsti dai commi 8 e 9 si applica sempre la pena dell'arresto sino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina il superamento dei valori limite di qualità dell'aria.

11) È sottoposto alla pena dell'arresto da due mesi a due anni e dell'ammenda da lire cinquecentomila a due milioni chi continua l'esercizio dell'impianto esistente con autorizzazione sospesa, rifiutata, revocata, ovvero dopo l'ordine di chiusura dell'impianto.

12) Chi esegue la modifica o il trasferimento dell'impianto senza l'autorizzazione prescritta dall'art. 23 è punito, nel primo caso, con l'arresto sino a sei mesi o con l'ammenda sino a lire due milioni e, nel secondo, con l'arresto sino a due anni o con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire due milioni.

13) Chi contravviene all'obbligo previsto nel comma 5 dell'art. 13 del D.P.R. n. 203/1988 è punito con la pena dell'arresto sino ad un anno o dell'ammenda sino a lire due milioni.

I titolari degli impianti che non rispettino le caratteristiche che vengono fissate con appositi provvedimenti ministeriali sull'uso dei combustibili destinati ad essere utilizzati negli impianti sono puniti con l'arresto sino a due anni o con l'ammenda da L. 500.000 a L. 2.000.000.

Art. 25.

INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA VEICOLI A MOTORE

I veicoli a motore non debbono produrre emanazioni inquinanti e debbono essere omologati a norma della legge 3 giugno 1971, n. 437.

Art. 26.

LIMITI DI EMANAZIONE DI GAS TOSSICI PER I VEICOLI A MOTORE A COMBUSTIONE INTERNA

Per i veicoli a motore a combustione interna (ciclo otto e diesel) deve essere limitata, nei casi di scarico, la emanazione dei prodotti tossici comunque nocivi o molesti nella misura stabilita dal regolamento approvato con D.P.R. 22 febbraio 1971, n. 323.

Art. 27.

SANZIONI

Chi conduce un veicolo con motore Diesel emettendo fumi di opacità superiore ai valori stabiliti nel richiamato regolamento approvato con D.P.R. n. 323/1971, è punito con l'ammenda da L. 15.000 a L. 60.000.

Inoltre, al fine di accertare sul veicolo l'avvenuta eliminazione delle cause delle suindicate emanazioni, il veicolo stesso deve essere sottoposto a visita di revisione singola presso l'ispettorato compartimentale o ufficio distaccato dalla motorizzazione civile e dei trasporti in concessione.

Art. 28.

VISITA DI REVISIONE PER VEICOLI A MOTORE

In aggiunta all'ipotesi prevista dal 3° comma dell'art. 55 del T.U. delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, approvato con D.P.R. 15 giugno 1959, n. 393, sono sottoposti a visita di revisione, i veicoli a motore quando si abbia motivo di ritenere che le loro emanazioni siano non conformi alle caratteristiche indicate nell'art. 25 del presente regolamento.

Art. 29.

NORME PER LA REVISIONE

Per le revisioni di cui ai precedenti articoli del presente regolamento, si applica il disposto dei commi 5° e 6° dell'art. 55 del richiamato T.U. per la circolazione stradale.

Art. 30.

VALIDITÀ DELLE DISPOSIZIONI

Tutte le disposizioni di cui all'art. 25 e seguenti si applicano in tutto il territorio nazionale indipendentemente dalla zona di appartenenza del Comune.

Art. 31.

ACCERTAMENTO DELLE INFRAZIONI

Gli accertamenti delle infrazioni di cui sopra, sono demandati ai funzionari, agli ufficiali e agli agenti designati dalle vigenti leggi di polizia stradale.

CAPO II

TUTELA DELL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art. 32. RUMORI

- La tutela dall'inquinamento acustico disciplina i seguenti rumori:
- rumori provenienti da sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'edificio disturbato ad eccezione dei rumori prodotti dal normale fluire del traffico veicolare in diverse forme;
 - rumori provenienti da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e sottile all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Art. 33. SUDDIVISIONE IN ZONE DEL TERRITORIO COMUNALE

- Zona A: è quella compresa tra i limiti fissati dagli strumenti urbanistici comunali con «zona industriale» ed il perimetro esterno degli stabilimenti industriali ivi localizzati.
- Zona B: è quella esterna alla Zona A, influenzata dalle emissioni sonore prodotte nella zona A.
- Zona C: è la zona edilizia intensiva caratterizzata da edifici a filo strada e cortili.
- Zona D: comprendente tutta la rimanente parte del territorio comunale.

Art. 34. LIMITI MASSIMI AMMISSIBILI DI RUMORI

Il sindaco, in base al regolamento comunale sulle attività rumorose e delle norme in materia, con propria ordinanza stabilisce i limiti massimi ammissibili di rumore per ogni suddivisione del territorio comunale e per ciascun tipo di rumore.

Art. 35. ACCERTAMENTI

Il sindaco, previa istruttoria tecnica del settore igiene e sanità dell'U.S.L., accerta il verificarsi dei limiti di cui al precedente articolo e, se del caso, con propria ordinanza dispone le misure di prevenzione delle cause del rumore eccedente.

Art. 36. RUMORI PRODOTTI DA MACCHINE FUNZIONANTI ALL'APERTO

Per la misurazione dei rumori provenienti da macchine funzionanti all'aperto e i limiti massimi valgono i metodi di misurazione stabiliti dal D.M. 28 novembre 1987, n. 588.

CAPO III
TUTELA DELL'INQUINAMENTO IDRICO

Art. 37.

**REQUISITI DI QUALITÀ E VALORI MASSIMI AMMISSIBILI DELLE ACQUE DESTINATE
AL CONSUMO UMANO**

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dall'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabiliti dalla legge 24 maggio 1988, n. 238, con le deroghe di cui al D.M. 14 luglio 1988.

I parametri con i valori massimi ammissibili degli elementi contenuti nell'acqua sono fissati con D.M. 14 luglio 1988.

Art. 38.

CONTROLLI

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici:

- a) alla sorgente, ai pozzi ed al punto di presa delle acque;
- b) agli impianti di adduzione, di accumolo e di potabilizzazione;
- c) alla rete di distribuzione.

I controlli sono effettuati dal componente ufficio delle U.S.L.

Art. 39.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato mediante acquedotto.

È fatto obbligo a tutti i cittadini di approvvigionarsi di acqua potabile tramite l'acquedotto stesso.

Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

Art. 40.

DENUNCIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO AUTONOMO

Tutti i soggetti che, in deroga all'obbligo di cui all'articolo precedente, sono legittimamente autorizzati a provvedere autonomamente all'approvvigionamento idrico da fonti diverse dall'acquedotto comunale, devono provvedere alla installazione e al buon funzionamento di idonei strumenti per la misurazione della portata delle acque prelevate e farne denuncia ai competenti uffici delle Province, Consorzi e Comuni con periodicità non superiore all'anno.

Le autorità competenti per il controllo qualitativo degli scarichi possono prescrivere l'installazione di apparecchi di controllo degli scarichi potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.

Le spese d'installazione e gestione sono a carico del titolare dello scarico.

Art. 41.

DOTAZIONE IDRICA DEGLI AMBIENTI

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, esercizio di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativo, sportiva e simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

Art. 42.
FONTANELLE PUBBLICHE

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.
Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile destinate ad altri usi, le stesse dovranno recare un cartello con l'avvertenza "Non potabile".

Art. 43.
PERSONALE ADDETTO ALL'ACQUEDOTTO

Tutto il personale addetto alla manutenzione, sorveglianza ed ai lavori dell'acquedotto debbono essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria.

Visite mediche periodiche accerteranno che detto personale, unitamente ai familiari conviventi, siano immuni da malattie infettive trasmissibili.

Art. 44.
ESCAVAZIONE E TRIVELLAZIONE DI POZZI DESTINATI AL RIFORNIMENTO IDRICO DI ACQUA POTABILE

Nelle zone servite da acquedotto pubblico è proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.

È vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 25 metri da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto.

I pozzi a scavo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla autorità sanitaria e dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento, a distanza da zone di impaludamento.

Il loro imbocco dovrà essere protetto da portelli metallici a salvaguardia della pubblica incolumità.

Art. 45.
CISTERNE

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la raccolta di acque piovane a scopo potabile qualora non vi sia nella località altra possibilità di rifornimento idrico.

La costruzione di tali cisterne deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e costruite secondo le norme che verranno impartite dal servizio di igiene pubblica, e con gli accorgimenti di sicurezza per l'incolumità pubblica.

Art. 46.
CHIUSURA DEI POZZI O CISTERNE FUORI USO O NON IDONEE

Tutti i pozzi o cisterne non autorizzati, fuori uso, oppure dichiarati non idonei, dovranno essere colmati sino al livello del suolo a cura e spese del titolare o in difetto del proprietario del fondo e ricoperti con materiale ritenuto idoneo dal Servizio di igiene pubblica.

Art. 47.
SCARICHI

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo è regolata dalla legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni e più specificatamente dal regolamento comunale per il servizio di fognatura.

SCARICHI DI SOSTANZE PERICOLOSE

Per la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dallo scarico delle sostanze pericolose il D.P.R. 24 maggio 1988, n. 217, stabilisce un particolare regime di autorizzazione preventive basato sulla fissazione dei valori limite specifici indicati nell'allegato III del decreto stesso in funzione del tipo di stabilimento industriale.

CAPO IV
TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 49.

TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il D.P.R. 8 luglio 1986 n. 349 disciplina e fissa i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente.

Art. 50.

COMPITI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale partecipa al miglioramento, conservazione e ricupero delle condizioni ambientali più conformi alla collettività sensibilizzando mediante idonee forme d'informazione, come pubbliche riunioni, avvisi e avvalendosi della collaborazione scolastica tutta la popolazione alla più valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

Art. 51.

DIFESA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE

Con deliberazione del Consiglio comunale resa immediatamente esecutiva potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare come previsto dall'art. 2 del D.L. 14 marzo 1987, n. 85 e che verranno segnalate con le tabelle previste dal D.M. 11 aprile 1987.

Art. 52.

DIFESA DEL DIRITTO DI AMBIENTE

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente (art. 14 D.P.R. 349) e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.

TITOLO III
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I
SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Art. 53.
SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, assimilabili, speciali, e tossico-nocivi nelle varie fasi di:

- a) conferimento;
- b) raccolta;
- c) spezzamento;
- d) stoccaggio provvisorio;
- e) trasporto;
- f) trattamento di trasformazione;
- g) trattamento finale

è disciplinato dal D.P.R. 10 settembre 1982, n. 915 nonché dalla legge 29 ottobre 1987, n. 441 e specificatamente dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti urbani, assimilabili e pericolosi.

CAPO II IGIENE DELL'ABITATO

Art. 54. COSTRUZIONI EDILIZIE

Tutta l'attività edilizia nelle sue varie forme è disciplinata dal regolamento edilizio comunale e da quello di polizia rurale.

Art. 55. CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEI TERRENI EDIFICABILI

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

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

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

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

È pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinati. Particolari norme prevede il regolamento edilizio per le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri.

Dovranno comunque essere osservate le norme sull'idoneità dei suoli il sostegno delle terre e delle opere di fondazione di cui al D.M.L.P. 11 marzo 1988.

Art. 56. MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI E DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI

In tutti gli edifici nuovi e in quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, nella collina e nella pianura, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

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

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

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

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

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

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

MISURE IGIENICHE NEI CANTIERI EDILI

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

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

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

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici e di adeguato rifornimento idropotabile.

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

BTWJOT CAPO III CIRIOM
SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 58.

SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

Le strade, le piazze, le aree pubbliche e le aree private gravate da servitù di uso pubblico debbono essere provviste di cunette o altre opere idonee a convogliare le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili, sgrondi ecc. nel sistema fognario pubblico.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e da suoli di aree fabbricate debbono essere convogliate nella fognatura comunale a cura e spese dei proprietari, previa autorizzazione del Comune, con sistemi di pluviali e canali in cui è vietato immettere acque non meteoriche derivanti da qualsiasi altro condotto.

I proprietari di terreni, qualunque sia l'uso e la destinazione, debbono dotarli di canali di scolo o di altre opere idonee ad evitare l'impaludamento degli stessi.

Art. 59.

DEFLUSSO DELLE ACQUE

È vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi tipo, provenienti da insediamenti abitativi e produttivi qualunque essi siano.

Le acque stagnanti, siano di natura meteorica o sorgiva, bianche o putride, debbono essere prosciugate a cura e spese dei proprietari solidalmente obbligati.

Art. 60.

IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO

Sono vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze organiche di difficile biodegradabilità, sostanze biologicamente attive capaci di influenzare negativamente le funzioni degli organismi viventi e sostanze tossiche e/o persistenti e/o bioaccumulabili in quantità tali da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

In ogni caso, qualora siano interessati raccolti destinati ad essere consumati crudi dall'uomo, le acque irrigue, qualunque sia la loro origine, debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 2 per cento ml. e, qualora siano interessati o raccolti o destinati ad essere consumati dopo trattamento fisico o chimico e nel caso di irrigazione di pascoli per bestiame da latte o di parti accessibili al pubblico, le acque irrigue debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 20 per 100 ml.

Art. 61.

CONCIMAZIONI E TRATTAMENTO DEL TERRENO CON SOSTANZE TOSSICHE

Coloro che intendono praticare trattamenti di terreni agricoli mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, debbono segnalare il tipo e le quantità da somministrare al Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. con il quale vanno concordati i necessari provvedimenti profilattici.

In ogni caso i proprietari di terreni agricoli trattati con sostanze tossiche di qualsiasi specie sono tenuti a segnalare al pubblico il pericolo mediante appositi cartelli recanti la scritta "Terreno avvelenato".

Art. 62.

CAVE

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinati dalle vigenti norme statali e regionali.

L'Autorità Sanitaria competente per territorio ha facoltà di vigilare sulle cave in attività estrattiva o in fase di sistemazione.

È comunque vietato scaricare nelle cave rifiuti di qualsiasi tipo senza l'espressa autorizzazione del Sindaco.

CAPO IV
FOGNATURE.

Art. 63.

AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO NELLE FOGNATURE COMUNALI, SUL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO

Lo scarico di liquami e di acque, comunque usate, nelle fognature comunali, sul suolo, nel sottosuolo, o in acque superficiali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, al quale spetta altresì l'adozione di provvedimenti idonei a prevenire l'inquinamento di acque destinate a servire all'uso alimentare e domestico, nonché a impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano costituire pericolo per la salute pubblica.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dai presidi e servizi multizonali e sino all'istituzione degli stessi dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalle norme vigenti.

Per l'impianto di nuovi scarichi o per impianti esistenti da adibire a nuove destinazioni o ampliamenti ovvero ristrutturazioni deve essere richiesta preventiva autorizzazione documentata dagli allegati che saranno prescritti dai competenti uffici dell'ente cui la domanda va diretta.

Art. 64.

COSTRUZIONE E MODIFICAZIONE DI FOGNATURE PRIVATE

Ai fini della costruzione e della modificazione di fognature e degli allacciamenti alla fognatura comunale, va richiesta apposita autorizzazione al Sindaco, il quale la rilascia quando risulti, da progetto esecutivo particolareggiato, l'ottemperanza alle disposizioni vigenti.

Art. 65.

SCARICHI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Tutti coloro che intendono far ricorso allo spandimento, ad uso agronomico, delle deiezioni provenienti da allevamenti zootecnici devono presentare domanda al Sindaco corredata dalla seguente documentazione:

- a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
- b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile;
- c) piano di smaltimento dettagliato come le caratteristiche e le dimensioni delle concimaie e delle vasche;
- d) modalità sui trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;
- e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;
- f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.

Lo spandimento dei liquami deve avvenire in modo da evitare impaludamenti e ruscellamenti e deve essere evitato nei periodi di pioggia.

L'interramento dei liquami deve avvenire entro un tempo massimo di 24 ore.

L'autorizzazione viene concessa dal Sindaco; può essere revocata in qualsiasi momento qualora i competenti servizi di vigilanza accertino la inottemperanza alle norme del presente regolamento.

uno spessore tale da assicurare con coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a $1 \text{ K} \cdot \text{cm} / \text{h} \cdot \text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$, con uno spessore di cm. 30 per l'edilizia tradizionale, con mattoni pieni a due teste, e anche inferiore per l'edilizia non tradizionale.

Per l'isolamento termico debbono inoltre essere osservate le norme previste dalla apposite leggi dello Stato.

I muri interni ed esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati da ambo le parti, ad eccezione di quelli "lavorati".

Art. 72.

PROTEZIONE ACUSTICA

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

Il regolamento comunale per l'esercizio delle attività rumorose prevede la tollerabilità e la misurazione dei rumori provenienti da attività che producono l'inquinamento sonoro.

Art. 73.

PIANI INTERRATI O SEMINTERRATI

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio: bar, magazzini, depositi, ristoranti, discoteche, commercio, mense e pubblici esercizi (servizi comuni) e artigianali di servizio collegate alle attività soprarichiamate con un numero di addetti non superiore a 5 compresi i familiari, fermo restando il rispetto di tutti i requisiti igienici.

Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico, possono avere altezza media di ml. 3,00 con un'altezza minima di ml. 2,50.

Tutti i locali interrati o seminterrati adibiti agli usi indicati nel presente articolo, dovranno, ove possibile, avere un'apertura per una costante aerazione direttamente dall'esterno, o idonei impianti di condizionamento. È vietata la emissione di salazioni; gas, vapori o polveri attraverso le aperture che danno aria a detti locali.

Art. 74.

LOCALI DEI SERVIZI

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari.

Art. 75.

CASE COLONICHE

Le case coloniche sono soggette alle particolari disposizioni del Regolamento di polizia rurale.

Per quanto applicabili, la costruzione e l'abitabilità delle abitazioni rurali sono disciplinate dalle norme di igiene e sanità relative alle abitazioni civili.

Art. 76.

AMBIENTI NELLE CASE COLONICHE

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del Regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse dal Sindaco su parere dell'Ufficio tecnico comunale, sentito il Servizio di Igiene dell'U.S.L.

Gli ambienti abitabili debbono essere provvisti ciascuno di finestre con telai a vetri con superficie minima di un decimo di quella del pavimento.

Tutte le camere debbono essere provviste di soffitto, ed internamente intonacate ed imbiancate.

Art. 77.

CUCINE RURALI

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq. 16, direttamente ed abbondantemente arieggiato dall'esterno, con aperture a finestre come all'articolo precedente.

Il focolare deve essere impiantato sopra volta in muratura e sopra materiale incombustibile.

Le cucine, alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere provviste di cappa e di idonea cappafumaria atta a smaltire facilmente i prodotti della combustione.

Alla casa deve essere ammessa una fornacella esterna per la cottura dei mangimi destinati agli animali.

Art. 78.

ACQUA POTABILE NELLE CASE RURALI

Ogni casa colonica deve avere una sufficiente dotazione di acqua potabile, derivata dall'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale. Diversamente, ove esistano buone falde, sarà utilizzata l'acqua del sottosuolo.

L'utilizzo dell'acqua del sottosuolo o di sorgente e simili dovrà essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, su parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Art. 79.

LATRINE RURALI

Le case coloniche devono essere munite di idonea latrina, con vaschetta di cacciata d'acque e vaso a sifone.

La latrine non sarà mai comunicante con le stanze di abitazione o con la cucina, ma sarà ricavata su vano a parte, arieggiato direttamente e munito di proprio accesso.

Lo scarico della latrina ove non possa confluire nella rete fognaria immetterà in fossa settica o pozzo nero.

Art. 80.

LETAMAI E CONCIMAIE DELLE ABITAZIONI RURALI

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

I letamai debbono essere costruiti con pareti e platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi.

I letamai e le concimaie debbono essere costruite distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi dalle condutture e depositi di acque potabili.

Art. 81.

VUOTATURA DI LETAMAI, CONCIMAIE E POZZI NERI

La vuotatura dei letami e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, d'inverno fra le ore 19 e le ore 7 del mattino seguente; d'estate fra le ore 21 e le ore 5 del mattino seguente.

La vuotatura dei letamai, delle concimaie e dei pozzi neri in genere deve essere eseguita evitando in ogni modo lo spargimento di materiale o di liquidi durante il tragitto.

Art. 82.
ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.L.

Art. 83.
ALLEVAMENTO DI POLLAME, CONIGLI E SIMILI

È vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano.

Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Sanitario dell'U.S.L. competente.

Art. 84.
LOCALI DI STALLAGGIO E RIMESSE

I locali di stallaggio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.

È comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.

Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

Art. 85.
ALLEVAMENTI DI ANIMALI - STALLE

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di 1ª classe e pertanto devono distare dai centri abitati almeno 500 mt.

Le stalle, scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.

Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti per la difesa dalle mosche.

La cubatura, tenuto conto delle effettive possibilità di ricambio dell'aria confinata, deve essere proporzionata al numero, specie e taglia degli animali.

TITOLO IV
ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 86.
NORME SANITARIE EDILIZIE

Le caratteristiche igieniche edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo dormitori e locali ricettivi in genere sono fissate dalla norme di cui al r.d. 24 maggio 1925, n. 1102, modificato con d.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, D.M. 27 luglio 1977 e successive modifiche e varianti.

Art. 87.
AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E SANITARIA PER L'APERTURA

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, previo nulla-osta del medico igienista dell'Unità sanitaria competente.

Per la disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande valgono le norme e le direttive prescritte dal Piano comunale di cui alla legge 14 ottobre 1974, n. 524 e del D.M. 4 agosto 1988, n. 375.

Art. 88.
CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni le camere da letto non possono avere, al netto di ogni altro ambiente accessorio, una cubatura inferiore a mc. 24 per le camere ad un letto e a mc. 42 per le camere a due letti, con superficie di calpestio non inferiore, rispettivamente a mq. 8 e mq. 14.

Ogni camera deve avere una finestra comunicante con l'esterno e di ampiezza tale da assicurare una buona aereazione.

I pavimenti debbono essere costruiti con superficie lisce, senza fessure e facilmente lavabili.

I corridoi, con pavimenti lisci impermeabili, con pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile, debbono avere buoni requisiti di illuminazione ed aereazione.

Art. 89.
LATRINE E BAGNI

Gli alberghi debbono avere gabinetti con bagno in numero proporzionale alla categoria, comunque un gabinetto con bagno per non più di sei persone.

I gabinetti e i bagni destinati a uso comune di più camere devono essere illuminati ed aereggiati da finestre direttamente verso l'esterno con pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale liscio e lavabile.

Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

Art. 90.
BIANCHERIA ED ARREDAMENTO

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi.

Gli effetti lettereschi come imbottite, coperte, copriletti, arieggiati e sbattuti ad ogni ricambio d'ospite e, per una migliore igiene, coperte e copriletti assoggettati a soventi lavature a secco.

Gli arredi sia delle camere che degli altri locali, debbono aver superfici ben levigate e assoggettati oltre che alla spolveratura, a lavaggi con sostanze disinfettanti.

Art. 91.

LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Particolare cura dovrà attuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si confezionano bevande e cibi.

Arredamenti lineari rivestiti di laminati lavabili con piani di appoggi sufficienti per evitare nel modo più assoluto di servirsi del pavimento per depositare chechessia.

Pavimenti lisci e pareti ricoperte di materiale lavabile.

Lavastoviglie per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.

Art. 92.

PERSONALE

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria competente.

I cuochi ed il personale di cucina devono indossare un camice di pulizia, da assoggettare a continua lavatura ed un copricapo idoneo ad evitare la caduta di capelli durante le loro funzioni.

Art. 93.

AFFITTACAMERE

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelle di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi.

Art. 94.

ABITAZIONI COLLETTIVE, COLLEGI, CONVITTI, DORMITORI

Tutti i locali destinati alla recettività di persone devono di massima avere tutti i requisiti igienici previsti per gli alberghi e simili.

Art. 95.

PULIZIA DEI LOCALI

In tutti i locali sopra indicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polveri.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

È prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dei vigili sanitari.

La disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 96.
SERVIZI IGIENICI

Tutti i locali recettivi, destinati all'ospitalità, come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al d.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, e successive modifiche.

Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni i numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.

Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.

Nei locali pubblici, caffè, birrerie, gelaterie e simili non dotati di servizi igienici, potrà essere consentita solamente la consumazione al banco con divieto di esposizione di tavolini e sedie.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

Nei teatri, nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a 2 per metro quadrato nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 97.

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cinema-teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali è necessario l'autorizzazione, regolata dal D.M. del Turismo e dello Spettacolo 22 luglio 1982 non che dal Regolamento comunale previsto dall'art. 19 del d.P.R. 24 luglio 1977 n. 616.

Art. 98.

CONDIZIONE IGIENICHE DI ESERCIZIO DEI LOCALI PUBBLICI E PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato in ordine e pulizia, spezzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea con aria riciclata ed opportunamente disinfettata di tanto in tanto.

Nel locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibite che imbrattino e contaminino i pavimenti.

Art. 99.

DIVIETO DI FUMARE

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n. 584, è vietato di fumare.

L'esenzione dall'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. quando il conduttore provveda a munire il locale di impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione avente i requisiti igienici definiti dal D.M. 18 maggio 1976.

Art. 100.

LATRINE

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di ogni posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'Interno.

CAPO III IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 101.

LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti o da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.

È fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

Art. 102.

NORME SANITARIE

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934, n. 1265, nonché dalle seguenti norme:

D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche;

Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026;

D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;

R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;

D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni;

D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo;

D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;

D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.

Art. 103.

LICENZA PER L'ATTIVAZIONE DI LABORATORI D'INDUSTRIE

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività così come previsto dal d.P.R. 24 maggio 1988, n. 203.

Art. 104.

APERTURA DI FABBRICHE O MANIFATTURE INSALUBRI

Il D.M. 12 febbraio 1971 disciplina le industrie e le lavorazioni insalubri.
Con D.M. 19 novembre 1981 è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri.

Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco previo parere del Servizio Sanitario competente dell'U.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane della abitazione ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.

Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.

Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno ed all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

Art. 105.

IGIENE DEI LOCALI

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dalle successive disposizioni.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici, laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 106.

SERVIZI IGIENICI

Tutte le aziende sopraddette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 107.

MENSE ED AMBIENTI DI RISTORO

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldamento del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Art. 108.

SALE DI ALLATTAMENTO

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aereata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 109.

LAVORAZIONI CON ESALAZIONI SGRADAVOLI

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sarà provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati dall'autorità sanitaria competente.

Art. 110.
IGIENE DEL FUMO E DEL PULVISCOLO

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengono espasi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art. 111.
LAVORAZIONI PERICOLOSE

In tutti gli stabilimenti, industrie laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di p.s., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

CAPO IV
EDIFICI ED UNITÀ LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 112.
LAVANDERIE

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.

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

I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

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

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

Art. 113.
AUTORIMESSE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico, che dovranno essere depurati prima della loro emissione in atmosfera.

Tale accorgimento tecnico dovrà essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camions, ecc...).

Art. 114.
IMPIANTI DI LAVAGGIO AUTOMEZZI

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso dotato di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
**AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITÀ DI
PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE**

Art. 115.

NULLA OSTA PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede:

- a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
 - b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
 - c) punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;
- deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Sindaco, previo "nulla osta" del Medico Igienista del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Art. 116.

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO E MAGAZZINI
DI DEPOSITO**

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'Autorità Sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Analoga autorizzazione deve essere conseguita per i magazzini di deposito o stoccaggio, sia all'ingrosso che al dettaglio, in locali ubicati in sede diversa o comunque separati dagli esercizi di vendita e destinati esclusivamente al rifornimento di quest'ultimi.

Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccate, l'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Veterinario territorialmente competente. Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.

Nella autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i depositi la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri e le eventuali cautele per evitare nocimento alla salute pubblica.

Art. 117.

AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire il nulla osta sanitario prescritto dalle vigenti norme, che è rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Art. 118.
AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER LABORATORI E STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

a) laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;

b) laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine prevalentemente animale;

deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalla Autorità Sanitarie secondo le rispettive competenze.

Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i laboratori la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri.

Art. 119.
DEPOSITI E VENDITA DEI PRESIDI SANITARI E DI TUTTI I PRODOTTI CHIMICI
PER USO AGRICOLO

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla legge e dal presente Regolamento.

Art. 120.
CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DEI PRESIDI SANITARI

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita, debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali presidi rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente.

Chi richiede il rilascio del suddetto certificato deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza del Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in Agrotecnica o titolo equipollente ai diplomati di analogo indirizzo.

Art. 121.
ATTESTATO PER LE ATTREZZATURE DI VENDITA DEI PRODOTTI SURGELATI

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e di quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito "attestato di idoneità sanitaria" secondo la normativa vigente. L'attestato viene rilasciato dal Medico o dal Veterinario competente dell'U.S.L. in base alle rispettive competenze, in ordine all'esercizio di vendita ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 122.
LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari — anche presso gli ospedali, le case di

- 2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopradetti;
- a) da una relazione tecnica, in duplice copia, sulle modalità della lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
 - b) da una relazione dell'analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;
 - c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie e facoltative, che il produttore fa, ovvero da una copia della confezione o di un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

3) Per gli esercizi di cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le certificazioni od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall'Autorità Sanitaria competente per il rilascio, nonché le motivate condizioni alle quali la medesima ritenga necessari subordinarli.

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

2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopradetti;

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

b) da una relazione dell'analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;

c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie e facoltative, che il produttore fa, ovvero da una copia della confezione o di un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono imprese direttamente sulla confezione.

3) Per gli esercizi di cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le certificazioni od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall'Autorità Sanitaria competente per il rilascio, nonché le motivate condizioni alle quali la medesima ritenga necessari subordinarli.

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

CAPO II
**IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE
DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE**

Art. 125.

REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche se a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dalle vigenti leggi.

Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata la comunicazione diretta con l'abitazione privata.

I servizi igienici non devono avere accesso diretto dall'esercizio, debbono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2, dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccogliore e da un vano per servizio igienico con gabinetto alla "turca" dotato di scarico automatico non manuale.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60 o comunque da quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'Autorità Sanitaria competente.

Art. 126.

**REQUISITI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE
E CONFEZIONAMENTO**

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre che corrispondere ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro debbono avere:

1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;

2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, distinti in:

- a) vani per servizi;
- b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi;
- c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui al precedente art. 124; pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;

3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati o da ambedue le fonti.

In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

- 4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:
- a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;
 - b) in modo da consentire una facile pulizia;
 - c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;
 - 5) sorgenti luminose protette contro le rotture.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali di impianto.

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolati, fumi, vapori, esalazioni moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, secondo le prescrizioni dettate dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Gli impianti di ricambio meccanico dell'aria ambiente in tutti i laboratori devono essere muniti di filtri particolari tali da trattenere batteri, spore, funghi e altri eventuali agenti infettivi; essi, inoltre, dovranno essere metodicamente e frequentemente controllati tramite una rigorosa pulizia e manutenzione.

I suddetti impianti di ricambio dell'aria ambiente dovranno assicurare un numero di ricambio/ora pari ad almeno 20-30, fatte salve specifiche situazioni per le quali varranno prescrizioni mirate dettate dai Servizi competenti dell'U.S.L.

Art. 127.

REQUISITI PER CUCINE INDUSTRIALI

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 118 e può essere conseguita assolvendo le modalità di cui all'art. 124.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 125 e 126, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornalieri inferiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali o settori:

- a) ricevimento;
- b) conservazione derrate non deperibili;
- c) deposito vini e bibite, se del caso;
- d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta e prodotti surgelati;
- e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
- f) preparazione pasti;
- g) cottura;
- h) confezionamento piatti;
- i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- l) deposito d'uscita e distribuzione;
- m) deposito materiali per pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- n) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- o) locale mensa per il personale;
- p) servizi igienici con antiservizio e docce;
- q) ufficio amministrativo;
- r) autorimessa;
- s) altri proservizi se del caso.

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (f, g, h) possono essere compresi nel medesimo ampio locale.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti perfettamente e periodicamente puliti e disinfettati.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate all'art. 125 del presente Regolamento.

Infine, tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Art. 128.

REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di deposito o di vendita di alimenti e/o bevande debbono avere locali per l'esposizione e la vendita così distinti:

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del precedente art. 126, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 2) un vano per i servizi comprendente almeno:
 - a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
 - b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
 - c) servizio igienico con antiservizio e doccia;
 - d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
 - e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
- 3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;
- 4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- 5) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vengono prodotti facilmente deperibili;
- 6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

Art. 129.

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI BAR, PASTICCERIE, TAVOLE CALDE, TRATTORIE, RISTORANTI, MENSE E SIMILI

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande (quali caffè, bar, gelateria, birreria, ristorante, trattoria, mensa, rosticceria, tavola

calda, osteria con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar) è regolata oltre che dalle disposizioni di legge anche dalle norme del presente regolamento.

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione amministrativa, anche la speciale autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente.

Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:

— essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tal fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di insalubrità ed inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi:

— essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;

— essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapore o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica e, possibilmente, ad idoneo impianto di condizionamento, secondo le prescrizioni dei competenti Servizi Sanitari dell'U.S.L.

— non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione e con servizi igienici.

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 ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo (possibilmente di acciaio inossidabile), per una facile pulizia ed in quantità sufficienti per evitare durante il confezionamento e la preparazione dei cibi qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia; le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo dalla polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione; le tazze, i bicchieri ed i piatti devono essere perfettamente integri.

Nelle trattorie, ristoranti, osterie e mense, bisogna prevedere almeno 2 reparti separati per la preparazione di carni e di verdure.

Qualora esista già un locale unico e/o un banco di preparazione unico, si deve evitare nel modo più assoluto che alimenti differenti vengano a contatto tra loro. In tal caso, inoltre, utensili e superfici dovranno essere accuratamente puliti tra una preparazione e la successiva di alimenti diversi.

I servizi igienici dovranno essere adeguati alla capienza dei locali e possedere tutti i requisiti igienico-sanitari prescritti alla normativa vigente. In particolare i servizi igienici stessi saranno forniti di carta igienica mediante distributori forniti di apposita protezione metallica.

Nell'antiservizio deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente, azionato a pedale o altro sistema non manuale, dotato di sapone liquido con distribuzione automatica mediante erogatore in materiale trasparente e di dispositivo di asciugatura di tipo elettrico ad aria calda o con apparecchiatura chiusa per asciugamano a rotolo di carta o altro materiale a perdere, oppure salviette a perdere.

Sono vietati gli asciugamani di uso comune.

Tutte le derrate verranno protette con adatti involucri per alimenti e contenute in recipienti dai bordi bassi in modo che il freddo possa in tempi brevi arrivare agli strati interni dei cibi.

Gli alimenti che non debbono essere mantenuti a temperature alte dovranno essere riposti in frigorifero entro e non oltre mezz'ora dal termine della preparazione o dal servizio di distribuzione.

Per mense o strutture di ristorazione collettiva che forniscano almeno cinquecento pasti al giorno, si dovranno prevedere celle frigorifere separate per i differenti tipi di derrate alimentari almeno 1 per le carni fresche, almeno 1 per prodotti caseari e salumi, almeno 1 per gli ortaggi, almeno 1 per la frutta ed almeno 1 per i prodotti surgelati.

Le dimensioni della cucina non possono essere inferiori a 20 mq. aumentate in misura pari al 20% della superficie delle sale da pranzo eccedenti i 100 mq.

Nelle tavole calde, pizzerie, bar ed ogni altro esercizio sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente e consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura debbono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi di canne regolamentari e sufficienti.

Qualora vengano utilizzati cuocitori o forni "a microonde", questi devono essere dotati di interruttori automatici che sospendano immediatamente l'emissione di microonde dalla sorgente, in qualsiasi momento si apra il forno.

Inoltre in tali forni la schermatura montata sullo sportello anteriore deve garantire una limitatissima dispersione di microonde nell'ambiente esterno al forno.

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e di aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti di vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

Le acque minerali devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolta, al riparo della viva luce e lontane dalle sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie debbono essere tappate e mantenute refrigerate.

Il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente a temperatura non superiore a + 4 C°.

È ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo.

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente a requisiti di legge, aria aspirata dall'atmosfera esterna e non da ambienti abitati o cantine oppure anidride carbonica pura.

Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati, consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata al latte o ad altri liquidi ed a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturati e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio artificiale per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande.

Il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti, ai quali possono essere aggiunti ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore.

La pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza la originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

In particolare la temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida fermentazione o moltiplicazione microbica non deve essere superiore a + 4 C°.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e presentare un tasso coli inferiore a 11/g e stafilococchi inferiori a 11/g.

I prodotti di gastronomia devono presentare un tasso coli e stafilococchi inferiori a 10/g e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.

I piatti cotti surgelati devono presentare una carica microbica inferiore a 100.000 colonie/g. coliformi e stafilococchi inferiori a 100/g. e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.

Nelle mense e in tutti gli impianti di ristorazione collettiva i vari tipi di prodotti alimentari vanno controllati mediante un piano organizzato di controlli, contenuto in un "Registro di Igiene".

Tale registro dovrà contenere delle schede per ogni tipo di derrata alimentare con le

seguenti informazioni: denominazione del prodotto, tipo di imballaggio, temperatura ideale di conservazione, tempo massimo di permanenza in frigorifero, tipi di controlli da effettuare, periodicità e numero dei campioni da esaminare. Il suddetto registro dovrà essere continuamente aggiornato ed esibito agli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. in occasione di controlli.

L'Autorità Sanitaria competente potrà eventualmente disporre all'occorrenza modifiche ai piani di controllo o particolari interventi integrativi richiesti dal caso.

Nei locali ove vengono installati distributori automatici di alimenti e bevande sono assolutamente vietate condizioni igieniche scadenti e cioè forti correnti d'aria, umidità relativa a temperature elevate, sorgenti di polverosità, la prossimità con servizi igienici.

Le operazioni di caricamento dei distributori con le materie prime dovranno essere svolte da personale qualificato e munito del libretto di idoneità sanitaria, come da normativa nazionale vigente.

CAPO III
ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 130.

VENDITA IN FORMA AMBULANTE DI ALIMENTI E BEVANDE

La vendita di alimenti che si svolge nelle piazze, nelle strade od in altro luogo accessibile al pubblico, in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature mobili od in posto fisso, con l'ausilio di attrezzature facilmente mobili e rimuovibili, anche in occasione di mercati, fiere, è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere del Servizio Sanitario dell'U.S.L. competente, subordinatamente alla osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, dotata di una protezione su tre lati e sollevata dal terreno di almeno un metro.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo da una tenda idonea a proteggere le merci dal sole o dalla pioggia;

b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio Sanitario competente dell'U.S.L.

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:

a) frutta e verdura;

b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, buste di laminati termoresistenti sempre comunque in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione dei prodotti surgelati;

c) dolci in involucri originali in apposite confezioni sigillate, in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

d) prodotti ittici, con esclusione dei molluschi eduli, purché sia ininterrottamente assicurata la catena del freddo, salvo che si tratti di pesce salato o affumicato;

e) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semiconserve.

La vendita di formaggi freschi, margarina e salumi interi è consentita nel periodo 1° maggio-30 settembre fino alle ore 12, sempreché il punto di vendita sia attrezzato in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici.

La vendita di salumi affettati, di semi-conserve e di burro è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico. È comunque vietata la vendita ambulante e girovaga o a posto fisso di carne fresca.

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. per le rispettive competenze, può essere concessa la vendita dei seguenti ulteriori generi alimentari:

a) funghi e tartufi;

b) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate in materiale comunque idoneo "per alimenti". È possibile la vendita di biscotti e dolci sfusi, purché tenuti in appositi recipienti chiusi;

c) bibite analcoliche, preparate estemporaneamente, oppure offerte in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchiere di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego e da gettare dopo l'uso in apposito contenitore; è ammessa la preparazione, anche estemporanea, delle bibite analcoliche, purché sia assicurata la continua refrigerazione del prodotto;

d) sono soggetti alla stessa normativa, di cui al punto c), anche le bibite alcoliche qualora la somministrazione sia autorizzata dalla autorità competente;

- e) gelati preconfezionati da vendersi in confezioni originali e sigillate;
- f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli in materiale poroso e sollevati dal pavimento di non meno di 50 cm.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento fisso alle rete pubblica.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

La vendita in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, è consentita esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;
 - b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego;
 - c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
 - d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
 - e) pesce salato od affumicato;
 - f) conserve di prodotti alimentari contenute in appositi recipienti sigillati e originali.
- Il prelevamento del pesce salato dovrà essere effettuato con idoneo strumento metallico.

I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, tenuti in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- l'esistenza di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similari) da lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di depositi, convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria competente.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.

In casi eccezionali si potrà derogare a tale divieto su apposita autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. competenti.

Per le strutture adibite alla ristorazione collettiva all'aperto o comunque in occasione di feste e raduni tradizionali dovranno essere rispettate le seguenti norme igieniche:

- 1) Tutti i prodotti carnei (in particolare quelli di carne suina) ed ogni altro prodotto alimentare deperibile o contaminabile vanno conservati in idonei frigoriferi con capacità adeguate rispetto al volume delle merci che vengono utilizzate.

2) Deve essere rigorosamente osservata l'assoluta separazione dei tavoli delle zone adibite alla lavorazione ed alla preparazione alimenti: primi piatti, carni, contorni caldi e freddi e piatti freddi vanno preparati con attrezzature e su superfici utilizzate espressamente per un solo genere di preparazione.

3) Nel caso in cui esista un solo tavolo di lavoro disponibile, il piano in materiale liscio e lavabile, idoneo "per alimenti", impiegato per la preparazione degli alimenti dovrà essere tolto e pulito alla perfezione prima di essere utilizzato per la lavorazione successiva.

4) Prodotti carnei normalmente impiegati per la confezione di spiedini o di altre confezioni che richiedano una preparazione preliminare prima della cottura, possono essere lavorati anche alcune ore prima di essere cucinati purché stazionino in cella frigorifera fino al momento del loro utilizzo. Una volta allestiti con altri prodotti carnei o vegetali vanno riportati in cella frigorifera nel più breve tempo possibile.

5) In tutta la struttura deve essere predisposto e funzionante il collegamento con acqua potabile.

6) Va evitato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante per il lavaggio di stoviglie, posate, pentole o vasellame.

7) Al fine di evitare insudiciamenti da agenti fisici (polveri) e biologici (insetti, mosche, batteri), è consentito l'impiego di tovaglie e stoviglie a perdere.

8) Dovranno essere collocati, nel maggior numero di posizioni possibile, contenitori raccogli-rifiuti di adeguate dimensioni, provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici dall'eventuale intervento di animali (cani, gatti, roditori).

9) Il personale addetto alla cucina va sottoposto preliminarmente ad una prova di ceppicoltura e ad un tampone orofaringeo.

10) Il personale tutto, infine, dovrà indossare l'abbigliamento prescritto dalle leggi nazionali in materia (giacca o sopraveste di colore chiaro e copricapo che contenga la capigliatura).

Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dal medico igienista del Servizio d'Igiene Pubblica o dal veterinario competente della U.S.L. a norma delle vigenti disposizioni.

CAPO IV

VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI E ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 131.
VIGILANZA

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto;

a cura del personale tecnico dei Servizi dell'U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Tutte le norme relative alla vigilanza igienico sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 132.
ISPEZIONI - CONTROLLI - ACCERTAMENTI

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1) *Ispezioni*, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzature nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;
- 2) *Controllo igienico* delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- 3) *Accertamento* che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente Regolamento.

Art. 133.
MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLE ISPEZIONI

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 1 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico appositamente incaricato ad eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera deve essere accompagnato da un addetto munito di tessera o da un Vigile Urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento e completamento dell'ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale va consegnato un esemplare.

Art. 134.

MODALITÀ D'ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I controlli, di cui sopra, si eseguono con:

- 1) Esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:
 - a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di 1° livello, rientrino o meno nell'ambito degli standards di normalità;
 - c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.
- 2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

Art. 135.

VERBALE DI PRELEVAMENTO DI UN CAMPIONE

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge.

Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al Laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Art. 136.

MODALITÀ E NORME DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal d.P.R. n. 327 del 1980.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 137.

CONTRASSEGNI DI IDENTIFICAZIONE DEI SINGOLI CAMPIONI

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione del verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 138.

PRELEVAMENTI DI CAMPIONI DI GRANDI PARTITE

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. 139.

OPERAZIONE DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art. 140.

OPERAZIONI DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI SOTTO VINCOLO DOGANALE

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, la dogana che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore e il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.