



COMUNE DI MOGLIA

PROVINCIA DI MANTOVA

OGGETTO

REGOLAMENTO COMUNALE

D'IGIENE

TITOLO I

CAPITOLO 1 - NORME GENERALI

| | | |
|--------|---|--------|
| 1.1.1. | Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.) | pag. 3 |
| 1.1.2. | Competenze del Sindaco | pag. 3 |
| 1.1.3. | Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL. | pag. 3 |
| 1.1.4. | Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'USSL. | pag. 4 |
| 1.1.5. | Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi della USSL. | pag. 4 |
| 1.1.6. | Operatività a livello distrettuale | pag. 4 |
| 1.1.7. | Collaborazione con gli uffici comunali | pag. 5 |

CAPITOLO 2 - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

| | | |
|--------|---------------------------------|--------|
| 1.2.1. | Funzioni di Polizia Giudiziaria | pag. 6 |
| 1.2.2. | Incompatibilità | pag. 6 |

CAPITOLO 3 - ATTIVITA' INFORMATIVA

| | | |
|--------|---|--------|
| 1.3.1. | Raccolta dati | pag. 7 |
| 1.3.2. | Mappe di rischio | pag. 7 |
| 1.3.3. | Collaborazione Uffici Comunali e distrettuali | pag. 7 |
| 1.3.4. | Pubblicità dei dati | pag. 7 |

CAPITOLO 4 - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.

| | | |
|--------|---|--------|
| 1.4.1. | Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive | pag. 8 |
| 1.4.2. | Obbligo di segnalazione | pag. 8 |
| 1.4.3. | Estensione dell'obbligo di segnalazione | pag. 8 |
| 1.4.4. | Denuncia | pag. 8 |
| 1.4.5. | Malattie infettive soggette a denuncia | pag. 9 |
| 1.4.6. | Registrazione e trasmissione delle denunce | pag. 9 |
| 1.4.7. | Provvedimenti urgenti (vigilanza igienico sanitaria) | pag. 9 |

| | | |
|---------|--|---------|
| 1.4.8. | Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi | pag. 9 |
| 1.4.9. | Trasporto di ammalati infetti o sospetti | pag. 10 |
| 1.4.10. | Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL. | pag. 10 |
| 1.4.11. | Obbligo della disinfezione - disinfestazione | pag. 10 |
| 1.4.12 | Interventi di derattizzazione | pag. 11 |
| 1.4.13 | Avviso | pag. 11 |
| 1.4.14 | Prodotti impiegati | pag. 12 |
| 1.4.15 | Protezione degli addetti | pag. 12 |
| 1.4.16 | Controlli | pag. 12 |
| 1.4.17 | Oneri del proprietario | pag. 12 |
| 1.4.18 | Profilassi delle malattie esotiche | pag. 13 |
| 1.4.19 | Collaborazione fra Servizi dell'USSL | pag. 13 |
| 1.4.20 | Segnalazione di morsicatura | pag. 13 |
| 1.4.21 | Misure preventive | pag. 13 |
| 1.4.22 | Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL | pag. 14 |
| 1.4.23 | Esenzioni | pag. 14 |
| 1.4.24 | Interventi contingenti | pag. 14 |
| 1.4.25 | Comunicazione delle vaccinazioni effettuate | pag. 14 |
| 1.4.26 | Dati anagrafici | pag. 14 |
| 1.4.27 | Registrazione dei dati vaccinati | pag. 14 |
| 1.4.28 | Certificazione | pag. 15 |
| 1.4.29 | Controlli e richiami | pag. 15 |
| 1.4.30 | Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive | pag. 15 |
| 1.4.31 | Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori | pag. 16 |

CAPITOLO 5 - ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE FARMACIE.

| | | |
|--------|------------------------------------|---------|
| 1.5.1 | Competenze | pag. 17 |
| 1.5.2 | Periodicità delle ispezioni | pag. 17 |
| 1.5.3 | Inadempienze - diffide - decadenze | pag. 17 |
| 1.5.4. | Disposizioni urgenti | pag. 17 |

CAPITOLO 6 - ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA.

| | | | |
|--------|--|------|----|
| 1.6.1 | Competenze | pag. | 18 |
| 1.6.2 | Normativa di riferimento | pag. | 18 |
| 1.6.3. | Attività necroscopica | pag. | 18 |
| 1.6.4. | Costruzione di tombe private e loculi | pag. | 18 |
| 1.6.5. | Lavori nel cimitero | pag. | 18 |
| 1.6.6. | Riduzione aree di rispetto | pag. | 19 |
| 1.6.7. | Richiami normativi | pag. | 19 |
| 1.6.8. | Comunicazione e registrazione dati mortalità | pag. | 19 |

CAPITOLO 7 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE.

| | | | |
|--------|--|------|----|
| 1.7.1. | Ambiti dell'attività di vigilanza | pag. | 20 |
| 1.7.2. | Figure soggette a vigilanza | pag. | 20 |
| 1.7.3. | Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza | pag. | 20 |
| 1.7.4. | Obbligo della registrazione dei titoli | pag. | 21 |
| 1.7.5. | Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti | pag. | 21 |
| 1.7.6. | Certificato di assistenza al parto | pag. | 21 |
| 1.7.7. | Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni | pag. | 21 |
| 1.7.8. | Rispetto delle norme deontologiche e di legge | pag. | 22 |
| 1.7.9. | Vendita presidi medico-chirurgici | pag. | 22 |
| 1.7.10 | Autorizzazione sanitaria | pag. | 22 |
| 1.7.11 | Domanda di autorizzazione sanitaria | pag. | 22 |
| 1.7.12 | Procedure per l'autorizzazione | pag. | 23 |
| 1.7.13 | Pubblicità sanitaria | pag. | 23 |
| 1.7.14 | Enti, organizzazioni ed associazioni di volontariato per il trasporto degli infermi e feriti | pag. | 23 |
| 1.7.15 | Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria | pag. | 23 |

CAPITOLO 8 - MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITA'.

| | | | |
|--------|-------------------------|------|----|
| 1.8.1 | Competenze | pag. | 24 |
| 1.8.2. | Accertamenti collegiali | pag. | 24 |

| | | | |
|--------|---|------|----|
| 1.8.3 | Accertamenti di invalidità | pag. | 24 |
| 1.8.4. | Accertamenti di idoneità alla guida | pag. | 24 |
| 1.8.5. | Prestazioni nell'interesse di privati | pag. | 25 |
| 1.8.6. | Attività distrettuale | pag. | 25 |
| 1.8.7. | Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione | pag. | 25 |

CAPITOLO 9 - RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA.

| | | | |
|--------|--|------|-------|
| 1.9.1. | Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini | pag. | 26 |
| 1.9.2. | Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL | pag. | 26 |
| 1.9.3. | Interventi urgenti. Reperibilità. | pag. | 26 |
| 1.9.4. | Modalità ed organizzazione della USSL. | pag. | 27 |
| | - Allegato 1 | pag. | 28 |
| | - Allegato 2 | pag. | 29 |
| | - Allegato 3 | pag. | 30 |
| | - Allegato 4 | pag. | 31-32 |
| | - Allegato 5 | pag. | 33-34 |

TITOLO II

CAPITOLO 1 - SCARICHI IDRICI

| | | |
|--|------|----|
| 2.1.1. Autorizzazioni | pag. | 36 |
| 2.1.2. Vigilanza e controllo | pag. | 36 |
| 2.1.3. Campionamento degli scarichi | pag. | 36 |
| 2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi | pag. | 37 |
| 2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili | pag. | 37 |
| 2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio | pag. | 38 |
| 2.1.7. Scarichi provenienti da Ospedali e Case di cura | pag. | 38 |
| 2.1.8. Acque di prima pioggia | pag. | 38 |
| 2.1.9. Articolo 26 della Legge n° 319/76 | pag. | 38 |

CAPITOLO 2 - SUOLO

| | | |
|---|------|----|
| 2.2.1. Terreni non edificati | pag. | 41 |
| 2.2.2. Irrigazioni | pag. | 41 |
| 2.2.3. Coltivazioni a riso | pag. | 41 |
| 2.2.4. Spandimento dei liquami zootecnici | pag. | 41 |
| 2.2.4.1. Procedure per autorizzazione allo spandimento agronomico | pag. | 41 |
| 2.2.4.2. Norme tecniche per lo stoccaggio dei liquami zootecnici | pag. | 42 |
| 2.2.4.3. Stoccaggio | pag. | 44 |
| 2.2.4.4. Spandimento dei liquami a scopo agronomico | pag. | 45 |
| 2.2.4.5. Spargimento di letame a scopo di concimazione | pag. | 46 |
| 2.2.4.6. | pag. | 46 |
| 2.2.4.7. Deroghe e criteri di attuazione | pag. | 46 |
| 2.2.5. Trasporto di liquami | pag. | 47 |
| 2.2.6. Fanghi | pag. | 47 |
| 2.2.7. Compost | pag. | 47 |

| | | |
|---|------|----|
| 2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi | pag. | 48 |
| 2.2.9. Serbatoi | pag. | 48 |
| 2.2.10. Condotti di collegamento | pag. | 49 |
| 2.2.11. Zone di carico e scarico | pag. | 49 |
| 2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo | pag. | 49 |
| 2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi | pag. | 49 |
| 2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio | pag. | 50 |
| 2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali | pag. | 50 |
| 2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo ecc. | pag. | 50 |
| 2.2.17. Scarichi di insediamenti civili ecc. | pag. | 50 |
| 2.2.18. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche | pag. | 51 |
| 2.2.19. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo | pag. | 51 |
| 2.2.20. Opere di smaltimento | pag. | 52 |
| 2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento | pag. | 52 |
| 2.2.22. Smaltimento di materiali organici | pag. | 52 |
| - Allegato 1 | pag. | 53 |

CAPITOLO 3 - ACQUE SUPERFICIALI

| | | |
|--|------|----|
| 2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque | pag. | 58 |
| 2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate | pag. | 58 |
| 2.3.3. Bacini artificiali, recipienti | pag. | 58 |
| 2.3.4. Acque meteoriche | pag. | 58 |
| 2.3.5. Canali | pag. | 59 |
| 2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni | pag. | 59 |
| 2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali | pag. | 59 |
| 2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali | pag. | 60 |
| 2.3.9. Scarichi civili | pag. | 60 |
| 2.3.9.1. Scarichi di insediamenti ecc. | pag. | 60 |
| 2.3.9.2. Scarichi di insediamenti ecc. | pag. | 60 |

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature pag. 61

CAPITOLO 4 - FOGNATURA

2.4.1. Condutture pluviali pag. 62

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura pag. 62

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura pag. 62

2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura pag. 63

2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura pag. 63

CAPITOLO 5 - INQUINAMENTO DELL'ARIA

2.5.1. Ambito della disciplina pag. 64

2.5.2. Impianti termici civili pag. 64

2.5.3. Combustibili pag. 64

2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili pag. 64

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili pag. 65

2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione pag. 65

2.5.7. Parere CRIAL pag. 65

2.5.8. Contenuto di zolfo pag. 65

2.5.9. Camini pag. 66

2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL pag. 66

2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali pag. 66

2.5.12. Focolari pag. 67

2.5.13. Prescrizioni dell'E.R. pag. 67

2.5.14. Caratteristiche dei camini pag. 67

2.5.15. Innalzamento dei camini pag. 67

2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti pag. 67

2.5.17. Stabilimenti industriali pag. 68

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti pag. 68

2.5.19. Industrie insalubri pag. 68

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi pag. 68

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti pag. 68

2.5.22. Nulla osta all'esercizio pag. 69

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento pag. 69

2.5.24. Rifiuti solidi pag. 69

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia pag. 69

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi pag. 69

2.5.27. Impiego dei combustibili pag. 70

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili pag. 70

2.5.29. Pareri CRIAL e USSL pag. 71

2.5.30. Contenuto di zolfo pag. 71

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc) " 71

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto pag. 71

2.5.33. Veicoli con motore diesel pag. 71

CAPITOLO 6 - INQUINAMENTO DELL'ARIA

2.6.1. Ambito della disciplina pag. 72

2.6.2. Impianti termici civili pag. 72

2.6.3. Combustibili pag. 72

2.6.4. Limiti di impiego dei combustibili pag. 73

2.6.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili pag. 73

2.6.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione pag. 73

2.6.7. Parere CRIAL pag. 74

2.6.8. Contenuto di zolfo pag. 74

2.6.9. Camini pag. 74

2.6.10. Camini - Pareri pag. 74

2.6.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/ora e di imprese ecc. pag. 75

2.6.12. Focolari pag. 75

2.6.13. Prescrizioni pag. 75

2.6.14. Caratteristiche dei camini pag. 75

2.6.15. Innalzamento dei camini pag. 75

2.6.16. Ordinanze contingibili ed urgenti pag. 75

2.6.17. Stabilimenti industriali pag. 76

2.6.18. Abbattimento degli inquinanti pag. 76

| | | | |
|-----------|---|------|----|
| 2.6.18.1. | Emissioni di polveri | pag. | 76 |
| 2.6.18.2. | Emissioni di polveri particolari | pag. | 76 |
| 2.6.18.3. | Emissioni di vapori e sostanze gassose | pag. | 77 |
| | - Tabelle delle sostanze e loro classi | pag. | 78 |
| 2.6.18.4. | Depositi all'aperto di materiale polveroso sfuso | pag. | 83 |
| 2.6.18.5. | Serbatoi di accumulo di prodotti chimici | pag. | 83 |
| 2.6.19. | Industrie insalubri | pag. | 84 |
| 2.6.20 | Nuovi Insediamenti produttivi | pag. | 84 |
| 2.6.21 | Insediamenti produttivi esistenti | pag. | 84 |
| 2.6.22 | Nulla osta all'esercizio | pag. | 84 |
| 2.6.23 | Guasti accidentali agli impianti di abbattimento | pag. | 84 |
| 2.6.24 | Rifiuti solidi | pag. | 84 |
| 2.6.25 | Sistemi di lavaggio e pulizia | pag. | 85 |
| 2.6.26 | Camini negli insediamenti produttivi | pag. | 85 |
| 2.6.27 | Impiego dei combustibili | pag. | 85 |
| 2.6.28 | Autorizzazione all'impiego di combustibili | pag. | 85 |
| 2.6.29 | Pareri | pag. | 86 |
| 2.6.30 | Contenuto di zolfo | pag. | 86 |
| 2.6.31 | Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc) | pag. | 86 |
| 2.6.32 | Divieto di combustione all'aperto | pag. | 87 |
| 2.6.33 | Veicoli con motore diesel | pag. | 87 |

CAPITOLO 7 - INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

| | | | |
|----------|---|------|----|
| 2.7.1. | Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazione, nuovi impianti | pag. | 88 |
| 2.7.2. | Documentazione | pag. | 88 |
| 2.7.3. | Industrie insalubri | pag. | 89 |
| 2.7.3.1. | Classificazione | pag. | 89 |
| 2.7.3.2. | Nuovi insediamenti produttivi | pag. | 89 |
| 2.7.3.3. | Lavorazioni insalubri di 1° classe | pag. | 90 |
| 2.7.3.4. | Insediamenti esistenti | pag. | 90 |
| 2.7.3.5. | Prescrizioni a tutela dell'ambiente | pag. | 90 |
| 2.7.3.6. | Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi | pag. | 90 |

(CAP. 8-3-10
PAG. SUCCESSIVA.)

| | | |
|--|------|----|
| 2.7.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti | pag. | 90 |
| 2.7.3.8. Ordinanza del Sindaco | pag. | 91 |
| 2.7.4. Tossici ad alto rischio | pag. | 91 |

CAPITOLO 8 - RUMORI

| | | |
|--|------|----|
| 2.8.1. Campo di applicazione | pag. | 92 |
| 2.8.2. Caratteristiche della strumentazione | pag. | 92 |
| 2.8.3. Modalità generali di misura del rumore | pag. | 92 |
| 2.8.4. Rumore di fondo | pag. | 93 |
| 2.8.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore | pag. | 94 |
| 2.8.6. Tipi di zone | pag. | 94 |
| 2.8.7. Periodi del giorno | pag. | 95 |
| 2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento | pag. | 95 |
| 2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato | pag. | 96 |
| 2.8.10. Correzioni ai limiti indicati | pag. | 96 |

CAPITOLO 9 - VIBRAZIONI

| | | |
|---|------|-----------|
| 2.9.1. Campo di applicazione | pag. | 99 |
| 2.9.2. Modalità di misura | pag. | 99 |
| 2.9.3. Limiti massimi consentiti - tabelle | pag. | 99 100 |

CAPITOLO 10 - RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

| | | |
|--|------|-----|
| 2.10.1. Normativa e competenze | pag. | 102 |
| 2.10.2. Fanghi | pag. | 102 |
| 2.10.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi | pag. | 103 |
| 2.10.4. Rifiuti provenienti da Ospedali, Case di cura e affini e da laboratori biologici | pag. | 103 |
| 2.10.5. Spurghi | pag. | 105 |
| 2.10.6. Controllo e vigilanza | pag. | 106 |

CAPITOLO 11 - BALNEAZIONE

| |
|---|
| 2.11.1. Normativa |
| 2.11.2. Zone idonee alla balneazione |
| 2.11.3. Stagione balneare |
| 2.11.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee |
| 2.11.5. Apposizione della segnaletica |
| 2.11.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione |
| 2.11.7. Articolo 26 della legge n. 319/76 |
| 2.11.8. Campionamento ed accertamenti analitici |

CAPITOLO 12 - DETERGENTI SINTETICI

| |
|----------------------------------|
| 2.12.1. Normativa |
| 2.12.2. Autorizzazioni sanitarie |
| 2.12.3. Attività di vigilanza |
| 2.12.4. |

CAPITOLO 13 - PRESIDII SANITARI PER L'AGRICOLTURA

| |
|--|
| 2.13.1. Vendita |
| 2.13.2.1. Autorizzazione ai locali di vendita |
| 2.13.2.1.1. Abilitazione dei venditori |
| 2.13.2.1.2. Registri di carico e scarico |
| 2.13.2.1.3. Registri di carico e scarico |
| 2.13.2.2. Acquisto - Autorizzazione |
| 2.13.3. Impiego |
| 2.13.3.1. Impiego con mezzi meccanici |
| 2.13.3.1.1. Registro dei trattamenti |
| 2.13.3.1.2. Contenuto del registro |
| 2.13.3.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire |
| 2.13.3.1.4. Modalità di preparazione delle miscele |
| 2.13.3.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei |
| 2.13.3.2.1. Autorizzazione |
| 2.13.3.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione |
| 2.13.3.2.3. Formulati consentiti |

- 2.13.3.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare
- 2.13.3.2.5. Zone sensibili
- 2.13.3.2.6. Segnaletica a terra
- 2.13.3.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele
- 2.13.3.2.8. Erogazione dei prodotti
- 2.13.3.2.9. Intervallo di agibilità
- 2.13.4. Controllo e vigilanza

CAPITOLO 14 - RADIAZIONI IONIZZANTI

- 2.14.1. Normativa
- 2.14.2. Comunicazione di detenzione
- 2.14.3. Autorizzazioni
- 2.14.4. Emissione di pareri
- 2.14.5. Attività di vigilanza

CAPITOLO 15 - UTILIZZO AGRONOMO DEI REFLUI ZOOTECNICI

- 2.15.1. Campo di applicazione
- 2.15.2. Distanze per nuove costruz; di allevamenti, stalle, ecc;
- 2.15.3. Allevamenti esistenti
- 2.15.4. Depositi
- 2.15.5. Caratteristiche delle stalle
- 2.15.6. Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione
- 2.15.7. Stalle per bovini
- 2.15.8. Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali
- 2.15.9. Caratteristiche costruttive delle lagune
- 2.15.10. Caratteristiche costruttive delle vasche
- 2.15.11. Caratteristiche costruttive delle concimaie
- 2.15.12. Calcolo delle dimensioni degli stoccaggi
- 2.15.13. Norme particolari per i caseifici
- 2.15.14. Dimensionamento degli stoccaggi per gli allevamenti di suini
- 2.15.15. Dimensionamenti stoccaggi per allevamenti di bovini

- 2.15.16. Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali
- 2.15.17. Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti equini ed ovini
- 2.15.18. Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti canini
- 2.15.19. Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali
- 2.15.20. Utilizzazione a SCOp agronomico di letame
- 2.15.21. Liquami zootecnici. Procedure per l'utilizzazione allo spandimento agronomico
- 2.15.22. Piano agronomico
- 2.15.23. Contenuti del piano agronomico
- 2.15.24. Utilizzo agronomico delle deiezioni. Divieti e norme particolari
- 2.15.25. Trasporto di liquami di origine animale
- 2.15.26. Deroghe e criteri di attuazione

TITOLO III

CAPITOLO I

| | |
|---|------------|
| 3. 0. 0. Campo di applicazione | pag. 117/1 |
| 3. 1. 1. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni | pag. 117/1 |
| 3. 1. 2. Norma transitoria: documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e defin. | pag. 117/2 |
| 3. 1. 3. Licenza d'uso | pag. 117/5 |
| 3. 1. 4. Domanda per licenza d'uso | pag. 117/5 |
| 3. 1. 5. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e di deposito | pag. 117/5 |
| 3. 1. 6. Comunicazione preventiva di attività | pag. 117/6 |
| 3. 1. 7. Procedure | pag. 117/6 |
| 3. 1. 8. Manutenzione e revisione periodica delle costruz. | pag. 117/6 |
| 3. 1. 9. Dichiarazione di alloggio antiigienico | pag. 117/7 |
| 3. 1.10. Dichiarazione di alloggio inabitabile | pag. 117/7 |
| 3. 1.11. Concorso nella formazione di strum. urbanistici | pag. 117/7 |

CAPITOLO II AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

| | |
|--|-------------|
| 3. 2. 1. Salubrità dei terreni edificabili | pag. 117/9 |
| 3. 2. 2. Protezione dall'umidità | pag. 117/9 |
| 3. 2. 3. Distanze e superficie scoperta | pag. 117/9 |
| 3. 2. 4. Sistemazione dell'area | pag. 117/9 |
| 3. 2. 5. Divieto al riuso di materiali | pag. 117/10 |
| 3. 2. 6. Intercapedini e vespai | pag. 117/10 |
| 3. 2. 7. Muri perimetrali | pag. 117/10 |
| 3. 2. 8. Parapetti | pag. 117/10 |
| 3. 2. 9. Gronde e pluviali | pag. 117/10 |
| 3. 2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere | pag. 117/11 |

CAPITOLO III NORME IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

| | |
|---|-------------|
| 3. 3. 1. Sicurezza nei cantieri | pag. 117/12 |
| 3. 3. 2. Recinzioni | pag. 117/12 |
| 3.3. 3. Demolizioni difesa dalla polvere | pag. 117/12 |
| 3. 3. 4. Sistemazione aree abbandonate | pag. 117/13 |
| 3. 3. 5. Allontanamento materiali di risulta | pag. 117/13 |
| 3. 3. 6. Rinvenimenti di resti umani | pag. 117/13 |
| 3. 3. 7. Servizi igienico assistenziali di cantiere | pag. 117/13 |

CAPITOLO IV - REQUISITI DEGLI ALLOGGI

| | |
|---|-------------|
| | pag. 117/14 |
| 3. 4. 1. Principi generali | pag. 117/14 |
| 3. 4. 2. Estensione campo applicazione | pag. 117/14 |
| 3. 4. 3. Tipologia dei locali | pag. 117/14 |
| 3. 4. 4. Superfici minime | pag. 117/14 |
| 3.4.5. Altezze minime | pag. 117/15 |
| 3. 4. 6. Aeroilluminazione naturale | pag. 117/15 |
| 3. 4. 7. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta | pag. 117/15 |
| 3. 4. 8. Illuminazione artificiale | pag. 117/15 |
| 3. 4. 9. Illuminazione notturna esterna | pag. 117/15 |
| 3. 4. 10. Stanze da bagno e w.c. | PAG. 117/16 |
| 3. 4. 11. Corridoi, disimpegni, ecc. | pag. 117/16 |
| 3. 4.12. Definizione di canne di ventilazione | pag. 117/16 |
| 3. 4.13. Istanza di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali | pag. 117/16 |
| 3. 4.14. Divieti di istallazione apparecchi a gas | pag. 117/16 |
| 3. 4.15. Istanza di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto | pag. 117/16 |
| 3. 4.16. Istanza di apparecchi a gas: colleg. mobili | pag. 117/17 |
| 3. 4.17. Definizione di canna fumaria | pag. 117/17 |
| 3. 4.18. Definizione di canna di esalazione | pag. 117/17 |

| | | |
|----------|---|-------------|
| 3. 4.19. | Allontanamento dei prodotti della combustione | pag. 117/17 |
| 3. 4.20. | Allontanamento di odori,vapori o fumi prodotti dalla cottura | pag. 117/18 |
| 3. 4.21. | Collegamenti e canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe | pag. 117/18 |
| 3. 4.22. | Aspiratori meccanici:modalità di istallazione e divieti | pag. 117/18 |
| 3. 4.23. | Limitazione del tiraggio | pag. 117/18 |
| 3. 4.24. | Canne fumarie e di esalazione:dimensionamento | pag. 117/18 |
| 3. 4.25. | Caratteristiche delle canne | pag. 117/19 |
| 3. 4.26. | Canne fumarie singole: caratteristiche | pag. 117/19 |
| 3. 4.27. | Canne fumarie collettive: caratteristiche | pag. 117/19 |
| 3. 4.28. | Comignoli: altezze ed ubicazioni | pag. 117/20 |
| 3. 4.29. | Spessore dei muri esterni | pag. 117/20 |
| 3. 4.30. | Impianto di riscaldamento | pag. 117/20 |
| 3. 4.31. | Umidità - condensa | pag. 117/20 |
| 3. 4.32. | Condizionamento: caratteristiche degli impianti | pag. 117/21 |
| 3. 4.33. | Condizionamento: prese di aria esterne | pag. 117/21 |
| 3.4.34. | Difesa dal rumore | pag. 117/21 |
| 3. 4.35. | Parametri di riferimento | pag. 117/22 |
| 3.4. 36. | Misurazioni e valutazioni | pag. 117/22 |
| 3. 4.37. | Indici di valutazione di isolamento acustico | pag. 117/22 |
| 3. 4.38. | Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi | pag. 117/23 |
| 3. 4.39. | Rumorosità degli impianti | pag. 117/23 |
| 3. 4.40. | Rumore da calpestio | pag. 117/23 |
| 3. 4.41. | Obbligo al conferimento | pag. 117/23 |
| 3. 4.42. | Caratteristiche dei cassoni raccoglitori | pag. 117/24 |
| 3. 4.43. | Canne di caduta | pag. 117/24 |
| 3. 4.44. | Rifiuti di facile deperibilità | pag; 117/24 |
| 3. 4.45. | Rifiuti non domestici | pag. 117/24 |
| 3. 4.46. | Tipi di scarico | pag. 117/24 |
| 3. 4.47. | Reti interne | pag. 117/25 |
| 3. 4.48. | Acque meteoriche | pag. 117/25 |

| | | |
|----------|---|-------------|
| 3. 4.49. | Acque di processo | pag. 117/25 |
| 3. 4.50. | Accessibilità all'ispezione ed al campionamento | pag. 117/25 |
| 3. 4.51. | Caratteristiche delle reti e dei pozzetti | pag. 117/25 |
| 3. 4.52. | Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima | pag. 117/26 |
| 3. 4.53. | Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igien. | pag. 117/26 |
| 3. 4.54. | Caratteristiche degli spazi destinati a cucina | pag. 117/26 |
| 3. 4.55. | Acqua potabile | pag. 117/27 |
| 3. 4.56. | Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe | pag. 117/27 |
| 3. 4.57. | Erogazione dell'acqua . Rete di distribuzione | pag. 117/27 |
| 3. 4.58. | Applicazione del D.P.R. 384/78 | pag. 117/27 |

CAPITOLO V - CHIOSTI,PATII,CAVEDI,POZZI DI LUCE,SOLARIUM,CORTILI PENSILI

| | | |
|----------|--|-------------|
| 3. 5. 1. | Criteri generali | pag. 117/29 |
| 3. 5. 2. | Cortili | pag. 117/29 |
| 3. 5. 3. | Chiostri | pag. 117/29 |
| 3. 5. 4. | Patii | pag. 117/29 |
| 3. 5. 5. | Cavedi | pag. 117/30 |
| 3. 5. 6. | Pozzi di luce | pag. 117/30 |
| 3. 5. 7. | Solarium | pag. 117/30 |
| 3. 5. 8. | Cortili pensili | pag. 117/31 |
| 3. 5. 9. | Spazi coperti contornati da pareti a servizio dell'unità abitativa singola | pag. 117/31 |

CAPITOLO VI - SOPPALCHI.SEMINTERRATI. SOTTERRANEI. SOTTOTETTI. SCALE

| | | |
|----------|---|-------------|
| 3. 6. 1. | Soppalchi: superficie ed altezza | pag: 117/32 |
| 3. 6. 2. | Aeroilluminazione dei soppalchi | pag. 117/32 |
| 3. 6. 3. | Seminterrati e sotterranei: definizioni | pag. 117/32 |
| 3. 6. 4. | Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei | pag. 117/32 |
| 3. 6. 5. | Sicurezza delle scale di uso comune | pag. 117/33 |
| 3. 6. 6. | Larghezza delle scale | pag. 117/33 |
| 3. 6. 7. | Dimensioni delle scale di uso comune | pag. 117/33 |
| 3. 6. 8. | Scale a chiocciola | pag. 117/33 |

X CAPITOLO VII - ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

| | |
|--|-------------|
| 3. 7. 0. Norme generali | pag. 117/34 |
| 3. 7. 2. Requisiti di abitabilità | pag. 117/34 |
| 3. 7. 3. Servizi igienici | pag. 117/34 |
| 3. 7. 4. Locali comuni: bar, ristoranti ecc: | pag. 117/35 |
| 3. 7. 5. Requisiti | pag. 117/35 |
| 3.7. 6. Caratteristiche ostelli case per ferie ,collegi | pag. 117/35 |
| 3. 7. 7. Alloggi agroturistici | pag. 117/36 |
| 3. 7. 8. Dormitori pubblici,asili notturni,caratteristiche | pag. 117/36 |
| 3. 7. 9. Ospizi: definizione | pag. 117/36 |

X CAPITOLO VII - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

| | |
|-----------------------------|-------------|
| 3. 8. 0. Normativa generale | pag. 117/37 |
|-----------------------------|-------------|

CAPITOLO IX - STABILIMENTI BALNEARI .ALBERGHI DIURNI. PISCINE

| | |
|---|-------------|
| 3. 9. 1. Autorizzazione | pag. 117/38 |
| Stabilimenti balneari | |
| 3. 9. 2. Numero utenze ammissibili | pag. 117/38 |
| 3. 9. 3. Cabine -spogliatoio: numero minimo,caratteristiche dotazione | pag. 117/38 |
| 3. 9. 4. Numero minimo dei servizi,caratteristiche e dotazione minima | pag. 117/38 |
| 3. 9. 5. DOCCE | pag. 117/39 |
| 3. 9. 6. Raccoglitori rifiuti | pag. 117/39 |
| 3. 9.7. Pronto soccorso | pag. 117/39 |
| 3. 9. 8. Luoghi di ristorazione | pag. 117/39 |
| Alberghi diurni | |
| 3. 9. 9. Superficie minima dei locali | pag. 117/39 |
| 3. 9. 10. Servizi igienici | pag. 117/40 |
| 3. 9.11. Caratteristiche dei locali : pareti e pavimenti | pag. 117/40 |

| | |
|---|-------------|
| 3. 9.12. Caratteristiche dell'arredamento | pag. 117/40 |
| 3. 9. 13; Aerazione | pag. 117/40 |
| 3. 9.14. Condizionamento | pag. 117/40 |
| 3. 9.15. Locali depositi | pag. 117/41 |
| 3. 9.16. Disinfezione | pag. 117/41 |
| 3. 9.17. Cambio di biancheria | pag. 117/41 |
| 3. 9.18. Altre prestazioni dell'albergo diurno | pag. 117/41 |
| Piscine di uso collettivo | |
| 3. 9.19. Caratteristiche della vasca | pag. 117/41 |
| 3. 9.20. Acqua di alimentazione: caratteristiche | pag. 117/41 |
| 3. 9.21. Piscine con alimentazione a circuito chiuso | pag. 117/41 |
| 3. 9.22. Depurazione,riciclo,afflusso e ricambio d'acqua | pag. 117/42 |
| 3. 9.23. Caratteristiche delle canalette di sfioro | pag. 117/42 |
| 3. 9.24. Accesso in vasca | pag. 117/42 |
| 3. 9. 25. Uso della cuffia | pag. 117/42 |
| 3. 9.26. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente | pag. 117/42 |
| 3. 9.27. Capienza della vasca | pag. 117/42 |
| 3. 9.28. Tipi di spogliatoi | pag. 117/43 |
| 3. 9.29. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione | pag. 117/43 |
| 3. 9.30. Proporzionamento delle docce e dei W.C. | pag. 117/43 |
| 3. 9.31. Caratteristiche delle zone doccia e dei W.C. | pag. 117/44 |
| 3. 9.32. Aerazione ed illuminazione dei servizi idrosanitari docce, zone spogliatoi | pag. 117/44 |
| 3. 9.33. Insonorizzazione | pag. 117/44 |
| 3. 9.34. Obblighi del gestore | pag. 117/44 |
| 3. 9.35. Zone riservate ai tuffi | pag. 117/45 |
| 3. 9.36. Pronto soccorso | pag. 117/45 |
| 3. 9.37. Piscina con accesso agli spettatori | pag. 117/45 |
| 3. 9.38. Deposito materiale | pag. 117/45 |

CAPITOLO X - CASE RURALI , PERTINENZE , STALLE

| | |
|--|-------------|
| 3.10. 1. Definizione e norme generali | pag. 117/46 |
| 3.10. 2. Dotazione di acqua potabile | pag. 117/46 |
| 3.10. 3. Scarichi | pag. 117/46 |
| 3.10. 4. Ricoveri per animali: procedure | pag. 117/46 |
| 3.10. 5. Caratteristiche generali dei ricoveri | pag. 117/47 |
| 3.10. 6. Stalle per bovini | pag. 117/47 |
| 3.10. 7. Porcili | pag. 117/47 |
| 3.10. 8. Pollai e conigliaie | pag. 117/48 |

CAPITOLO XI - LABORATORI , MAGAZZINI , DEPOSITI

| | |
|---|-------------|
| 3.11. 1. Norme generali | pag. 117/49 |
| 3.11. 2. Isolamento | pag. 117/49 |
| 3.11. 3. Illuminazione naturale | pag. 117/50 |
| 3.11. 4. Illuminazione artificiale | pag. 117/50 |
| 3.11. 5. Aerazione naturale | pag. 117/51 |
| 3.11. 6. Aerazione artificiale | pag. 117/51 |
| 3.11. 7. Riscaldamento | pag. 117/51 |
| 3.11. 8. Sistemazione dell'area esterna | pag. 117/51 |
| 3.11. 9. Pavimentazione e pareti | pag. 117/52 |
| 3.11.10. Numero e caratteristiche dei servizi igienico-assist. | pag. 117/52 |
| 3.11.11. Altezze dei locali | pag. 117/53 |
| 3.11.12. Superfici dei locali: dimensioni ottimali | pag. 117/53 |
| 3.11.13. Uscite | pag. 117/54 |
| 3.11.14. Locali interrati e seminterrati | pag. 117/54 |
| 3.11.15. Soppalchi | pag. 117/54 |
| 3.11.16. Scale e parapetti | pag. 117/54 |
| 3.11.17. Rumore e vibrazioni | pag. 117/55 |
| 3.11.18. Alte temperature | pag. 117/55 |
| 3.11.19. Trasporti interni | pag. 117/55 |
| 3.11.20. Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas e vapore) | pag. 117/55 |

| | |
|--|-------------|
| 3.11.21. Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti | pag. 117/56 |
| 3.11.22. Radiazioni ionizzanti | pag. 117/56 |

CAPITOLO XII - LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCH. ED ATTIV. AFFINI

| | |
|--|-------------|
| 3.12. 0. Campo di applicazione | pag. 117/58 |
| 3.12. 1. Lavanderie: autorizzazione | pag. 117/58 |
| 3.12. 2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido | pag. 117/58 |
| 3.12. 3. Lavanderie industriali: caratt. dei locali | pag. 117/58 |
| 3.12. 4. Lavanderie a secco: caratt. dei locali e norme di cond. | pag. 117/59 |
| 3.12. 5. Veicoli per il trasporto della biancheria | pag. 117/59 |
| 3.12. 6. Biancheria infetta | pag. 117/59 |
| 3.12. 7. Barbieri, parrucch. ed attività affini: autorizzazioni | pag. 117/59 |
| 3.12. 8. Caratteristiche dei locali | pag. 117/60 |
| 3.12. 9. Attività in ambienti privati | pag. 117/60 |
| 3.12.10. Attività di tosatura di animali | pag. 117/60 |

CAPITOLO XIII - AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

| | |
|---|-------------|
| 3.13. 1. Autorimesse private: caratteristiche | pag. 117/61 |
| 3.13. 2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche | pag. 117/61 |

CAPITOLO XIV - AMBULATORI, OSPEDALI, CASE DI CURA

| | |
|--|-------------|
| 3.14. 1. Ambulatori: caratteristiche dei locali | pag. 117/62 |
| 3.14. 2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione | pag. 117/62 |
| 3.14. 3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione | pag. 117/62 |

CAPITOLO XV - FABBRICATI PER ABIT. TEMPORANEE E/O PROVVISORIE
- COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA

| | |
|--|-------------|
| - Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie | pag. 117/64 |
| 3.15. 1. Campi di applicazione | pag. 117/64 |
| 3.15. 2. Requisiti degli alloggi provvisori | pag. 117/64 |
| - Complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e vill. turist.) | pag. 117/65 |
| 3.15. 3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta | pag. 117/65 |
| 3.15. 4. Approvvigionamento idrico | pag. 117/65 |
| 3.15. 5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratter. | pag. 117/65 |

| | |
|---|-------------|
| 3.15. 6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosantari | pag. 117/67 |
| 3.15. 7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria e docce all'aperto | pag. 117/67 |
| 3.15. 8. Smaltimento dei rifiuti liquidi | pag. 117/67 |
| 3.15. 9. Pronto soccorso | pag. 117/67 |
| 3.15.10. Altri servizi | pag. 117/68 |

TITOLO IV

CAPITOLO 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

| | |
|---|----------|
| 4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza | pag. 118 |
| 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza | pag. 118 |
| 4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari | pag. 119 |
| 4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria | pag. 119 |
| 4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria | pag. 119 |
| 4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni | pag. 119 |
| 4.1.7. Esami sierologici | pag. 120 |
| 4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria | pag. 120 |
| 4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti | pag. 120 |
| 4.1.10. Accertamenti estemporanei | pag. 121 |
| 4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento | pag. 121 |
| 4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25 | pag. 121 |
| 4.1.13. Autorizzazione sanitaria | pag. 121 |
| 4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria | pag. 122 |

CAPITOLO 2 - STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

| | |
|--|----------|
| 4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori | pag. 123 |
| 4.2.2. Ubicazione | pag. 123 |
| 4.2.3. Caratteristiche dei locali | pag. 123 |
| 4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita | pag. 124 |
| 4.2.5. Laboratori artigianali | pag. 125 |
| 4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita | pag. 125 |
| 4.2.7. Deroghe | pag. 125 |
| 4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento | pag. 125 |

| | | | |
|---------|---|------|-----|
| 4.4.5. | Vendita con automezzi - Requisiti richiesti | pag. | 135 |
| 4.4.6. | Vendita con automezzi - Generi consentiti | pag. | 136 |
| 4.4.7. | Locali di deposito | pag. | 136 |
| 4.4.8. | Modalità di vendita | pag. | 136 |
| 4.4.9. | Area di mercato ambulante a posto fisso | pag. | 136 |
| 4.4.10. | Alimenti di origine animale | pag. | 137 |

CAPITOLO 5 - ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE

| | | | |
|---------|---|------|-----|
| 4.5.1. | Disposizioni generali | pag. | 138 |
| 4.5.2. | Autorizzazioni | pag. | 138 |
| 4.5.3. | Requisiti generali | pag. | 138 |
| 4.5.4. | Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia | pag. | 139 |
| 4.5.5. | Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali | pag. | 140 |
| 4.5.6. | Mense gestite dall'E.R. | pag. | 141 |
| 4.5.7. | Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali | pag. | 141 |
| 4.5.8. | Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura | pag. | 142 |
| 4.5.9. | Somministrazione in pertinenze esterne | pag. | 142 |
| 4.5.10. | Olio di frittura | pag. | 142 |
| 4.5.11. | Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne | pag. | 142 |
| 4.5.12. | Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande | pag. | 143 |
| 4.5.13. | Temperature di conservazione | pag. | 143 |
| 4.5.14. | Preparazioni estemporanee | pag. | 144 |
| 4.5.15. | Feste popolari | pag. | 144 |

(CAP. 3 e 4
PAG. SUCCESSIVA)

| | | | |
|---------|---|------|-----|
| 4.2.9. | Pulizia dei locali e degli impianti | pag. | 127 |
| 4.2.10. | Sostanze alimentari deperibili alterate | pag. | 128 |

CAPITOLO 3 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

| | | | |
|---------|--|------|-----|
| 4.3.1. | Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari | pag. | 139 |
| 4.3.2. | Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico | pag. | 129 |
| 4.3.3. | Attrezzature | pag. | 129 |
| 4.3.4. | Protezione e conservazione degli alimenti | pag. | 130 |
| 4.3.5. | Raccolta e smaltimento dei rifiuti | pag. | 130 |
| 4.3.6. | Animali o elementi estranei | pag. | 130 |
| 4.3.7. | Disinfestazione e derattizzazione | pag. | 131 |
| 4.3.8. | Vendita di prodotti surgelati | pag. | 131 |
| 4.3.9. | Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari | pag. | 131 |
| 4.3.10. | Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata | pag. | 131 |
| 4.3.11. | Maneggio della moneta | pag. | 131 |
| 4.3.12. | Vendita di generi diversi | pag. | 131 |
| 4.3.13. | Vetrine di custodia e di esposizione | pag. | 132 |
| 4.3.14. | Sostanze pericolose o nocive | pag. | 132 |
| 4.3.15. | Sostanze alimentari allo stato sfuso | pag. | 132 |
| 4.3.16. | Chioschi - Generi consentiti | pag. | 132 |
| 4.3.17. | Chioschi - Caratteristiche strutturali | pag. | 133 |

CAPITOLO 4 - ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

| | | | |
|--------|--|------|-----|
| 4.4.1. | Vendita ambulante - Norme generali | pag. | 134 |
| 4.4.2. | Autorizzazione e requisiti | pag. | 134 |
| 4.4.3. | Generi consentiti e modalità di vendita | pag. | 134 |
| 4.4.4. | Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti | pag. | 135 |

CAPITOLO 6 - ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

| | | |
|---|------|-----|
| 4.6.1. Autorizzazioni | pag. | 147 |
| 4.6.2. Requisiti dei locali | pag. | 147 |
| 4.6.3. Attrezzature per la conservazione | pag. | 147 |
| 4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate | pag. | 148 |
| 4.6.5. Merci consentite | pag. | 148 |
| 4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione | pag. | 148 |
| 4.6.7. Movimento veicoli | pag. | 148 |
| 4.6.8. Requisiti strutturali | pag. | 148 |
| 4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro | pag. | 148 |
| 4.6.10. Personale addetto | pag. | 148 |

CAPITOLO 7 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

| | | |
|---|------|-----|
| 4.7.1. Requisiti | pag. | 149 |
| 4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni | pag. | 150 |
| 4.7.3. Personale addetto al rifornimento | pag. | 150 |

CAPITOLO 8 - MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

| | | |
|--|------|-----|
| 4.8.1. Norme generali | pag. | 151 |
| 4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria | pag. | 151 |
| 4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria | pag. | 151 |
| 4.8.4. Registro delle autorizzazioni | pag. | 152 |
| 4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari | pag. | 152 |
| 4.8.6. Cisterne e contenitori - caratteristiche e manutenzione | pag. | 152 |
| 4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto | pag. | 153 |
| 4.8.8. Trasporto alimenti di origine animale | pag. | 153 |

CAPITOLO 9 - ACQUA POTABILE

| | | |
|---|------|-----|
| 4.9.1. Disposizioni generali. Attingimento dell'acqua | pag. | 154 |
| 4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento | pag. | 154 |
| 4.9.3. Contenuto dello schedario | pag. | 154 |
| 4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso | pag. | 155 |
| 4.9.5. Fonti non autorizzate | pag. | 155 |
| 4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza | pag. | 155 |
| 4.9.7. Caratteristiche costruttive | pag. | 155 |
| 4.9.8. Pozzi di scavo | pag. | 156 |
| 4.9.9. Pozzi attingenti a falde sovrapposte | pag. | 156 |
| 4.9.10. Captazioni di sorgenti | pag. | 157 |
| 4.9.11. Captazione da acque superficiali | pag. | 157 |
| 4.9.12. Serbatoi di accumulo | pag. | 158 |
| 4.9.13. Rubinetto per prelievo | pag. | 158 |
| 4.9.14. Installazione dei contatori | pag. | 159 |
| 4.9.15. Lettura del contatore | pag. | 159 |
| 4.9.16. Zona circostante il punto di captazione | pag. | 159 |
| 4.9.17. Prima fascia | pag. | 159 |
| 4.9.18. Seconda fascia | pag. | 160 |
| 4.9.19. Protezione delle captazioni da acque superficiali | pag. | 160 |
| 4.9.20. Misure dei livelli statici | pag. | 160 |
| 4.9.21. Trattamenti di potabilizzazione | pag. | 161 |
| 4.9.22. Flocculazione | pag. | 161 |
| 4.9.23. Deionizzazione e addolcimento | pag. | 161 |
| 4.9.24. Accesso alle strutture | pag. | 161 |
| 4.9.25. Segnalazioni di variazioni | pag. | 162 |
| 4.9.26. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento | pag. | 162 |
| 4.9.27. Documentazione da presentare | pag. | 162 |
| 4.9.28. Prelievo delle acque superficiali | pag. | 162 |
| 4.9.29. Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto | pag. | 162 |
| 4.9.30. Parere dell'E.R. | pag. | 163 |
| 4.9.31. Concessione alla derivazione | pag. | 163 |

| | | | |
|---------|--|------|-----|
| 4.9.32. | Derivazione delle acque superficiali | pag. | 163 |
| 4.9.33. | Campionamento | pag. | 163 |
| 4.9.34. | Analisi e comunicazione degli esiti | pag. | 163 |
| 4.9.35. | Registrazione degli esiti | pag. | 163 |
| 4.9.36. | Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri | pag. | 164 |
| 4.9.37. | Giudizio di potabilità | pag. | 165 |
| 4.9.38. | Giudizio di usabilità | pag. | 165 |
| 4.9.39. | Acqua non usabile | pag. | 165 |
| 4.9.40. | Acqua non potabile | pag. | 166 |
| 4.9.41. | Comunicazione periodica | pag. | 166 |
| 4.9.42. | Conservazione degli esiti | pag. | 166 |
| 4.9.43. | Requisiti, metodi e frequenze di analisi | pag. | 166 |
| 4.9.44. | Valori limite e valori guida | pag. | 166 |
| 4.9.45. | Deroghe | pag. | 167 |
| 4.9.46. | Controllo C3 | pag. | 167 |
| 4.9.47. | Situazioni di rischio | pag. | 167 |
| 4.9.48. | Parametri microbiologici accessori | pag. | 167 |
| 4.9.49. | Rifornimenti idrici alle industrie alimentari | pag. | 167 |
| 4.9.50. | Personale addetto agli acquedotti | pag. | 168 |
| 4.9.51. | Norme di rinvio | pag. | 168 |
| | - Tabelle | pag. | 169 |

CAPITOLO 10 - GHIACCIO ALIMENTARE - ACQUE MINERALI -
ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOOLICHE

| | | | |
|---------|---|------|-----|
| 4.10.1. | Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare | pag. | 177 |
| 4.10.2. | Ghiaccio fuso | pag. | 177 |
| 4.10.3. | Certificato d'origine | pag. | 177 |
| 4.10.4. | Rivendite di ghiaccio | pag. | 177 |
| 4.10.5. | Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio | pag. | 177 |
| 4.10.6. | Depezzamento e triturazione | pag. | 177 |
| 4.10.7. | Veicoli per il trasporto del ghiaccio | pag. | 178 |

| | | | |
|----------|--|------|-----|
| 4.10.8. | Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non | pag. | 178 |
| 4.10.9. | Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate | pag. | 178 |
| 4.10.10. | Registri per depositi di acqua minerale | pag. | 178 |
| 4.10.11. | Contrassegni | pag. | 178 |
| 4.10.12. | Norma di rinvio | pag. | 178 |
| 4.10.13. | Sostanze consentite per bevande gassate e analcoliche | pag. | 178 |
| 4.10.14. | Autorizzazioni regionali | pag. | 179 |

CAPITOLO 11 - PANE - PASTA - SFARINATI

| | | | |
|----------|---|------|-----|
| 4.11.1. | Vendita al pubblico | pag. | 180 |
| 4.11.2. | Conservazione ed esposizione del pane | pag. | 180 |
| 4.11.3. | Modalità di vendita | pag. | 180 |
| 4.11.4. | Divieto di vendita in forma ambulante | pag. | 180 |
| 4.11.5. | Trasporto del pane | pag. | 180 |
| 4.11.6. | Utilizzo di gerle o ceste | pag. | 180 |
| 4.11.7. | Conservazione dell'impasto | pag. | 181 |
| 4.11.8. | Ingredienti deperibili per paste speciali | pag. | 181 |
| 4.11.9. | Congelamento e surgelamento del pane | pag. | 181 |
| 4.11.10. | Semilavorati per la panificazione | pag. | 181 |
| 4.11.11. | Norma di rinvio | pag. | 182 |
| 4.11.12. | Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82 | pag. | 182 |

CAPITOLO 12 - LATTE E DERIVATI

| | | | |
|---------|---|------|-----|
| 4.12.1. | Latte ammesso alla vendita | pag. | 183 |
| 4.12.2. | Latte per il consumo diretto | pag. | 183 |
| 4.12.3. | Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti | pag. | 183 |
| 4.12.4. | Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche. Controlli del latte alla accettazione | pag. | 183 |

| | | |
|--|------|-----|
| 4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti | pag. | 184 |
| 4.12.6. Latte crudo | pag. | 184 |
| 4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita | pag. | 184 |
| 4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari | pag. | 185 |
| 4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato | pag. | 185 |
| 4.12.10. Controllo sul risanamento del latte | pag. | 185 |
| 4.12.11. Latte a lunga e media conservazione | pag. | 185 |
| 4.12.12. Contenitori e relative indicazioni | pag. | 185 |
| 4.12.13. Rivendite di latte | pag. | 186 |
| 4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita | pag. | 186 |
| 4.12.15. Consegna a domicilio | pag. | 186 |
| 4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato | pag. | 186 |
| 4.12.17. Latte disidratato - Norme generali | pag. | 187 |
| 4.12.18. Latte parzialmente disidratato | pag. | 187 |
| 4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato | pag. | 187 |
| 4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato | pag. | 188 |
| 4.12.21. Denominazione di vendita | pag. | 188 |
| 4.12.22. Latte totalmente disidratato | pag. | 188 |
| 4.12.23. Confezioni per la vendita | pag. | 188 |
| 4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto | pag. | 188 |
| 4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato | pag. | 189 |
| 4.12.26. Contenuto in lattati | pag. | 189 |
| 4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche | pag. | 189 |
| 4.12.28. Aggiunta di additivi | pag. | 189 |
| 4.12.29. Panna | pag. | 189 |
| 4.12.30. Divieto di additivi | pag. | 190 |
| 4.12.31. Conservazione della panna | pag. | 190 |
| 4.12.32. Caratteristiche microbiologiche | pag. | 190 |
| 4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio | pag. | 190 |
| 4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni | pag. | 190 |

| | | |
|---|------|-----|
| 4.12.35. Preparazione della panna montata | pag. | 191 |
| 4.12.36. Yoghurt | pag. | 191 |
| 4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà | pag. | 191 |
| 4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi | pag. | 192 |
| 4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni | pag. | 192 |
| 4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione | pag. | 192 |
| 4.12.41. Burro e formaggi | pag. | 192 |
| 4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda | pag. | 193 |
| 4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata | pag. | 193 |
| 4.12.44. Formaggi duri e semiduri | pag. | 193 |
| 4.12.45. Formaggio grattugiato | pag. | 193 |
| 4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato | pag. | 194 |
| 4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone | pag. | 194 |
| 4.12.48. Formaggi fusi | pag. | 194 |
| 4.12.49. Indicazione degli ingredienti | pag. | 194 |

CAPITOLO 13 - GELATI

| | | |
|--|------|-----|
| 4.13.1. Autorizzazioni | pag. | 195 |
| 4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi | pag. | 195 |
| 4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari | pag. | 195 |
| 4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione | pag. | 195 |
| 4.13.5. Campionamento di saggio | pag. | 196 |
| 4.13.6. Caso di esito sfavorevole | pag. | 196 |
| 4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione | pag. | 196 |
| 4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione | pag. | 196 |
| 4.13.9. Modalità igieniche di produzione | pag. | 196 |
| 4.13.10. Conservazione dei gelati | pag. | 197 |

| | | |
|--|------|-----|
| 4.13.11. Residui scongelati | pag. | 197 |
| 4.13.12. Igienicità della produzione | pag. | 197 |
| 4.13.13. Banchi di vendita | pag. | 197 |
| 4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita | pag. | 197 |
| 4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati | pag. | 197 |
| 4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati | pag. | 198 |
| 4.13.17. Gelati monodose | pag. | 198 |

CAPITOLO 14 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

| | | |
|--|------|-----|
| 4.14.1. Divieti di vendita | pag. | 199 |
| 4.14.2. Esercizi di vendita | pag. | 199 |
| 4.14.3. Vendita di angurie a fette | pag. | 199 |
| 4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita | pag. | 199 |
| 4.14.5. Divieti | pag. | 200 |
| 4.14.6. Funghi e tartufi | pag. | 200 |
| 4.14.7. Autorizzazioni | pag. | 200 |
| 4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto | pag. | 200 |
| 4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita | pag. | 200 |
| 4.14.10. Funghi non riconoscibili | pag. | 200 |
| 4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi | pag. | 200 |
| 4.14.12. Limitazioni e controlli | pag. | 201 |
| 4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita | pag. | 201 |
| 4.14.14. Funghi freschi coltivati | pag. | 202 |
| 4.14.15. Funghi condizionati | pag. | 202 |
| 4.14.16. Funghi secchi | pag. | 203 |
| 4.14.17. Funghi surgelati | pag. | 204 |
| 4.14.18. Visto di frontiera | pag. | 205 |
| 4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni | pag. | 205 |
| 4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse | pag. | 205 |

CAPITOLO 15 - CAMPIONAMENTO

| | | |
|-----------------------------------|------|-----|
| 4.15.1. Modalità di campionamento | pag. | 206 |
|-----------------------------------|------|-----|

CAPITOLO 16 - ETICHETTATURA

| | | |
|--|------|-----|
| 4.16.1. Norma di rinvio | pag. | 207 |
| 4.16.2. Definizione di etichettatura | pag. | 207 |
| 4.16.3. Definizione di confezione | pag. | 207 |
| 4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura | pag. | 207 |
| 4.16.5. Indicazioni sull'etichetta | pag. | 208 |
| 4.16.6. Denominazione di vendita e di fantasia | pag. | 208 |
| 4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione | pag. | 208 |
| 4.16.8. Prodotto finito | pag. | 209 |
| 4.16.9. Costituente di ingrediente | pag. | 209 |
| 4.16.10. Indicazione degli additivi | pag. | 209 |
| 4.16.11. Termine minimo di conservazione | pag. | 209 |
| 4.16.12. Prodotti omogenei | pag. | 210 |
| NORME FINALI | pag. | 211 |

T I T O L O I

D I S P O S I Z I O N I G E N E R A L I

INDICE SISTEMATICO

T I T O L O I

DISPOSIZIONI GENERALI

- Cap. 1 - Norme generali
- Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria
- Cap. 3 - Attività informativa
- Cap. 4 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie
- Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie
- Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia mortuaria
- Cap. 7 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie
- Cap. 8 - Medicina legale - Certificazioni nell'interesse della collettività
- Cap. 9 - Rapporti del servizio con l'utenza

CAPITOLO 1

N O R M E G E N E R A L I

1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.).

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il Comitato di Gestione e il suo Presidente si avvalgono del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art. 3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n. 39, di seguito denominato Servizio n. 1.

Il Responsabile del Servizio n. 1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto ne sia delegato ai sensi dell'art. 2, 3° comma, del Regolamento Regionale 14 agosto 1981, n. 2.

1.1.2. Competenze del Sindaco.

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art. 12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, sulla base di procedure concordate con l'ufficio di direzione della USSL, del Servizio n. 1.

1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL.

Il Servizio n. 1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Ente Responsabile dei servizi di zona, di seguito denominato E.R., fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n. 1 dell'USSL.

1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'USSL.

Il Servizio n. 1 della USSL esercita le proprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'E.R.

Il Servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2,3,4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14-8-1981 e in specifici atti del competente Organo dell'E.R.

Il Responsabile del Servizio n. 1 formula, tramite l'Ufficio di Direzione, al Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R., le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi della USSL.

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della USSL per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n. 1 informa, tramite l'Ufficio di Direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

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

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della USSL oltreché delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali.

Il Servizio n. 1, oltre che della collaborazione degli altri Servizi dell'USSL si avvale del P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

1.1.6. Operatività a livello distrettuale.

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'équipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'USSL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali.

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, signaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

CAPITOLO 2

VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA

1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria.

L'elenco del personale tecnico dell'USSL che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni, riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, sarà, a cura del Presidente dell'E.R., trasmesso al Presidente della Giunta Regionale per il riconoscimento formale della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57, della L.R. 64/81, come modificata dalla L.R. 61/84.

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

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

1.2.2. Incompatibilità.

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

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

CAPITOLO 3

ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1 Raccolta dati.

Spetta al Servizio n. 1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione. In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente sulla base dei moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

1.3.2. Mappe di rischio.

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

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

1.3.3. Collaborazione Uffici comunali e distrettuali.

Per i compiti di cui agli artt. 1.3.1 e 1.3.2., gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n. 1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

1.3.4. Pubblicità dei dati.

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta tramite l'Ufficio di Direzione dell'USSL. Tutti i dati saranno inoltre trasmessi all'organo di gestione dei Servizi di zona che ne curerà, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

CAPITOLO 4

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive.

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

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

Denuncia

1.4.2. Obbligo di segnalazione

Ai sensi delle leggi vigenti (Art. 254 T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (Art. 256 T.U.LL.SS.).

1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso, locali pubblici, allevamenti, ecc.) ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

1.4.4. Denuncia

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5. sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo

che dovrà essere stampata a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

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

Nei casi di malattie per le quali è necessaria una rapida informazione (malattie esotiche, meningiti, poliomieliti, tossinfezioni alimentari) il Servizio n. 1 deve essere informato entro le 24 ore per via telefonica o telegrafica, fermo restando l'obbligo di invio successivo della denuncia sull'apposito modulo.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa sarà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'USSL.

1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia.

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.LL.SS. è quello approvato con D.M. 5 luglio 1975 e successive modifiche, cui vanno aggiunte la malattia di Lassa, la febbre di Marbùrge tutte le reazioni postvaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce.

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

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

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

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria.

1.4.7. Provvedimenti urgenti

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

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

1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi.

Il Servizio n. 1, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rile-

vanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni della abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, territorialmente competenti; con gli stessi dovrà tenere uno stretto rapporto fornendo tempestivamente tutte le notizie utili all'accertamento ed a eventuali interventi da effettuarsi a cura dello stesso P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio ospedaliero interessati; valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

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

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

Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione.

1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n. 1 dell'USSL.

Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione.

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di

cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.

E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

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

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

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

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.4.12. Interventi di derattizzazione.

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

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

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

1.4.13. Avviso.

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

In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14. Prodotti impiegati

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. n. 3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n. 147/27 e successive modifiche).

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

1.4.15. Protezione degli addetti

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

1.4.16. Controlli

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

1.4.17. Oneri del proprietario

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per loro natura non appaiano riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11 e 1.4.12, l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche

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

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

1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'USSL

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

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

1.4.20. Segnalazione di morsicatura

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

a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;

b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.4.21. Misure preventive

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

Vaccinazioni

1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81).

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

1.4.23. Esenzioni

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

1.4.24. Interventi contingenti

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

1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate

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

1.4.26. Dati anagrafici

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 ciascun-

utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.4.28. Certificazione

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 1.4.23 del presente regolamento.

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

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

1.4.29. Controlli e richiami

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

1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n. 1 dell'USSL.

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

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

b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffuse e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo dovrà essere seguito da accertamento radiologico.

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

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.

d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.

g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

Fermo restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.

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

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

Capitolo 5

ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE

* 1.5.1. Competenze

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'USSL ed il Servizio n. 1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della USSL.

* 1.5.2. Periodicità delle ispezioni

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'USSL costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. n. 46/83.

1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze

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

* 1.5.4. Disposizioni urgenti

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

CAPITOLO 6

ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA.

1.6.1. Competenze.

Ferme restando le competenze del Prefetto ai sensi degli artt. 25, 26, 27, 102 del D.P.R. 803/75 e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi regionali 64-65/81, come modificato dalla L.R. n.61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R.

1.6.2. Normativa di riferimento.

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. 803/75, cui, peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

1.6.3. Attività necroscopica.

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 803/75 viene svolta da sanitari dipendenti dall'USSL, di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nell'USSL. Nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica, i sanitari addetti rispondono in ogni caso al Responsabile del Servizio n. 1.

1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi.

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 803/75: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.6.5. Lavori nel cimitero.

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al custode che ne risponde al Responsabile del Servizio n. 1. Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che le norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro, la riservatezza e la tranquillità del luogo. Durante i lavori comunque è proibita ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente mantenuti puliti.

1.6.6. Riduzione aree di rispetto

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R.

Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7. Richiami normativi

Ad integrazione e parziale modifica del D.P.R. 803/75 si richiama la validità delle seguenti disposizioni:

- D.P.R. 627/81 sullo spessore delle tavole delle casse di legno (25 mm in ogni punto).
- Sentenza TAR Lazio 718/77 e Consiglio di Stato 960/79 che legittimano l'applicazione alle casse mortuarie delle speciali valvole autorizzate con provvedimenti ministeriali.
- Circolare ministeriale n. 400/49 del 19 giugno 1978 sulle dimensioni dei monumenti funebri delle tombe a inumazione (2/3 della superficie).
- LL.RR. 64 e 65/81 in particolare per le previsioni di cui all'art. 8, come modificato dalla L.R. 61/84, che detta norme sulla composizione della Commissione prevista dal D.P.R. 803/75.

1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n. 1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte (Allegato 2). Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.

Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo (Allegato 3).

CAPITOLO 7

ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 compete all'E.R. la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

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

1.7.2. Figure soggette a vigilanza.

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

- a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n° 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 306/67 - legge 349/77);
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, maniscalco, puericultrice.

1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di quelle ricomprese nel campo di applicazione della L.R. 17/2/86 n. 5 e successive modifiche ed integrazioni nonché su quelle previste dalle vigenti Leggi Nazionali.

1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'USSL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste al precedente art. 1.7.2 deve dimostrare al competente Servizio n. 1 il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma c/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n. 1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Servizio n. 1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i sindaci ed all'E.R. sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n. 163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dall'E.R., fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.7.6. Certificato di assistenza al parto

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

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

1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza duran-

te il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonchè segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero (Allegato 4).

1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 1.7.2. devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che legge e norme loro attribuiscono.

1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n° 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL. E' proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10. Autorizzazione sanitaria.

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3. senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n. 1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti ed in particolare dalla L.R. 17.2.86 n. 5 e successive modifiche ed integrazioni.

1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria.

Chiunque intenda aprire e gestire, ampliare, trasferire in altra sede una istituzione o una struttura sanitaria di cui all'art. 1.7.3. o comunque variare le condizioni esistenti fermo restando la facoltà di una richiesta diretta all'Autorità competente per i casi in cui essa sia identificata in Organi sovrazionali, deve inoltrare domanda al Sindaco per le eventuali autorizzazioni comunali ed al Presidente dell'E.R. per la speciale autorizzazione di cui all'articolo precedente.

La domanda deve essere completa della documentazione prevista all'art. 4 della L.R. 17.2.86 n. 5 e successive modifiche ed integrazioni.

1.7.12 Procedure per l'autorizzazione

Nelle procedure autorizzative si applica quanto previsto dall'art. 5 della L.R. n. 5 e successive modifiche ed integrazioni.

1.7.13 Pubblicità sanitaria

Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di Autorità sovraordinate (Ministero della Sanità, Regione), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo è soggetta a quanto previsto dall'art. 14 della L.R. n. 5 del 17/2/86 e successive modifiche ed integrazioni.

Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità anche a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti.

Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazioni.

1.7.14 Enti, organizzazioni ed associazioni di volontariato per il trasporto degli infermi e feriti

La vigilanza e il controllo e l'autorizzazione all'esercizio di tali attività sono di competenza dell'E.R. che le esercita secondo quanto previsto dal Titolo 2 della L.R. 17/2/86 n. 5 e successive modifiche ed integrazioni, nonché di quanto previsto dalle vigenti Leggi Nazionali in materia.

1.7.15 Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria

Indipendentemente dalle sanzioni previste dalle vigenti leggi, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'Istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine.

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

Capitolo 8

MEDICINA LEGALE.
CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ

* 1.8.1. Competenze

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni dell'E.R. che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi, preferibilmente a rapporto di impiego a tempo pieno.

Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'USSL tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previste nella delibera della Giunta regionale, n. 20711, del 5 ottobre 1982.

* 1.8.2. Accertamenti collegiali

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni e dalle relative circolari applicative.

Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici organi e che sono di competenza dell'E.R. sono svolte di regola dalla Commissione di cui al precedente comma.

* 1.8.3. Accertamenti di invalidità

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dalle relative circolari applicative.

* 1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida

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

Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

Restano fatte salve le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/79 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi.

* 1.8.5. Prestazioni nell'interesse di privati

Le prestazioni di cui al presente Capitolo, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente (art. 7 L.R. 61/84).

Le tariffe vengono riscaldate dagli appositi Uffici amministrativi dell'USSL e nulla è dovuto direttamente ai sanitari accertatori.

* 1.8.6. Attività distrettuale

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

In relazione alla sede dove la prestazione viene svolta, al medico accertatore, al titolo della prestazione si fa riferimento allo schema indicativo di cui all'Allegato 5.

* 1.8.7. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione

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

Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente Capitolo del Regolamento e a dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto è previsto.

Capitolo 9

RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA

* 1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini

Nelle materie di competenza, il Servizio n. 1 deve dare pronta evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga, nel rispetto della prassi amministrativa.

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge all'E.R. o direttamente al Servizio n. 1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

* 1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio n. 1 è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un Ufficio centrale almeno per quattro ore giornaliere per tutti i giorni della settimana esclusi i festivi.

A livello dei Distretti dell'USSL il personale del Servizio n. 1 distaccato operativamente, assicura la presenza negli Uffici del Distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

* 1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità

Le segnalazioni di inconvenienti e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio n. 1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico o da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui al comma terzo dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Per assicurare quanto sopra

la popolazione è ampiamente informata delle modalità e condizioni di accesso al Servizio, ed in particolare dei requisiti e delle caratteristiche delle situazioni per cui è ammesso il ricorso all'intervento urgente del Servizio.

* 1.9.4. Modalità ed organizzazione della USSL

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'E.R. (da allegarsi).



Regione Lombardia

GIUNTA REGIONALE
SETTORE SANITÀ E IGIENE
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA DI DENUNCIA OBBLIGATORIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA

U.S.S.L. PROV. COMUNE DATA MATRICOLA No 227000

G G M M A A

DIAGNOSI

- | | | | | | |
|----|-------|---|----|-------|--|
| 01 | 006 | Amebiasi | 33 | 024 | Morva |
| 02 | 126 | Anchilostomias | 34 | 046 | Nevrassiti virali |
| 03 | 098 | Blenorragia | 35 | 073 | Ornitosi |
| 04 | 023 | Brucellosi | 36 | 072 | Parotite epidemica |
| 05 | 022 | Carbonchio | 37 | 132 | Pediculosi nelle collettività |
| 06 | 001 | Colera | 38 | 033 | Periosse |
| 07 | 077 | <u>Congiuntivite contag. nelle collettività</u> | 39 | 020 | Peste |
| 08 | 032 | Difterite | 40 | 045 | Poliomielite |
| 09 | 004 | Dissenteria bacillare | 41 | 071 | Rabbia |
| 10 | 122 | Echinococcosi | 42 | 906 | Morsicature da animali rabidi o sospetti |
| 11 | 070 | Epatite virale | 43 | 056 | Rosolia |
| 12 | 060 | Febbre gialla | 44 | 133.0 | Scabbia |
| 13 | 083.0 | Febbre Q | 45 | 034.1 | Scarlattina |
| 14 | 002.0 | Febbre tifoide | 46 | 120 | Schistosomiasi |
| 15 | 002.1 | Infezioni da Paratifi | 47 | 670 | Sepsi puerperale |
| 16 | 003 | Altre infezioni da Salmonelle | 48 | 090 | Sillidi con manif. contagiose in atto |
| 17 | 005.1 | Botulismo | 49 | 123.0 | Teniasi |
| 18 | 005.0 | Altre tossinfezioni alimentari | 50 | 037 | Tetano |
| 19 | 008 | Gastroenterite 1° anno vita | 51 | 080 | Tifo esantematico |
| 20 | 123.6 | Imenolepiasi | 52 | 081 | Forme dermatofitosimili |
| 21 | 487 | Influenza | 53 | 110.0 | Tigna |
| 22 | 030 | Lebbra | 54 | 130 | Toxoplasmosi |
| 23 | 085.1 | Leishmaniosi cutanea | 55 | 076 | Tracoma |
| 24 | 085.0 | Leishmaniosi viscerale | 56 | 124 | Trichinosi |
| 25 | 100 | Leptospirosi | 57 | 011 | Tbc polmonare in fase contagiosa |
| 26 | 099.1 | Linfogranuloma inguinale | 58 | 012 | Tbc extrapolm. in fase contagiosa |
| 27 | 084.0 | Malaria | 59 | 021 | Tularemia |
| 28 | 390 | Malattia reumatica | 60 | 099.0 | Ulcera venerea |
| 29 | 036.0 | Meningite meningococcica | 61 | 050 | Vaiolo |
| 30 | 111 | Micosi della cute | 62 | 999.0 | Vaccinia generalizzata |
| 31 | 075 | Mononucleosi infettiva | 63 | 323.5 | Encefalite postvaccinica |
| 32 | 055 | Morbillo | 64 | 052 | Varicella |
| | | | 65 | 482.9 | Legionellosi |

COMPLICANZE EVENTUALI

DATA DI INIZIO DELLA MALATTIA

G G M M A A

CASO SINGOLO EPIDEMICO

1 famiglia 2 ospedale 3 collettività

colpiti n.

LUOGO PRESUMIBILE DEL CONTAGIO stesso Comune 1 altro Comune 2 estero 3

RICOVERO OSPEDALIERO NO SI

PAZIENTE M F

1 2

LUOGO DI DIMORA 1 casa privata 2 collettività

ETA COMPIUTA ALL INIZIO DELLA MALATTIA

Meno di un anno Mesi da 00 a 11

Un anno e oltre Anni da 01 a 99

Oltre 99 indicare sempre 99

Cognome Nome

Professione

Indirizzo

LUOGO IN CUI SI E' MANIFESTATA LA MALATTIA

1 Stesso Comune di quello di denuncia

2 Comune diverso da quello di denuncia ma della stessa Provincia

3 Specificare il Comune

4 Provincia diversa da quella di denuncia

Specificare Provincia

Estero

Allegato 2

Objetto: DATI STATISTICI CAUSE DI MORTE - Mese di _____

| N. | COGNOME, NOME e PATERNITA' | E T A' | | MALATTIA INIZIALE | MALATTIA TERMINALE | Medico curante | Medico necroscopo | Osservazioni |
|----|----------------------------|--------|--------|-------------------|--------------------|----------------|-------------------|--------------|
| | | anni | giorni | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

COMUNE DI _____

Allegato 3

COMUNE DI _____
Ufficio dello Stato Civile

URGENTE

AL MUNICIPIO (Ufficio Stato Civile)
di _____

Si prega di voler comunicare la causa di morte di _____
deceduto in codesto Comune il giorno _____

Tali notizie sono necessarie ai fini della compilazione delle tabelle statistiche delle cause di morte della popolazione appartenente a questo Comune.

Ringraziando, con osservanza.

L'Addetto all'Ufficio dello Stato Civile

N.B. - Si prega di restituire debitamente compilato il presente modello.

MORTE NATURALE

MORTE DA CAUSA VIOLENTA

Malattia o stato morboso iniziale:

Causa violenta:

1. Accidentale _____
2. Infortunio sul lavoro _____
3. Suicidio _____
4. Omicidio _____

Malattia o stato morboso che ha direttamente causato il decesso:

Mezzo col quale la morte avvenne o fu procurata (indicare ad es.: arma da fuoco, caduta, investimento da treno, avvelenamento, ecc.):

Atto N. _____

Reg. _____

Parte _____

REGIONE LOMBARDIA

ASSESSORATO ALLA SANITÀ

DENUNCIA DI NATO CON MALFORMAZIONE CONGENITA

(Art. 103 T.U. Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 luglio 1934, n. 1206; R.D. 17 febbraio 1941, n. 1127)

Provincia _____ Comune _____
 Cognome e Nome _____
 Paternità _____ Maternità _____
 Descrizione dettagliata della deformità _____

Ai quesiti con scrivere, solo in caso affermativo, Sì nel rettangolo corrispondente

| ALTRE NOTIZIE SUL NATO | Codice | CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATE DURANTE L'ATTUALE GRAVIDANZA | Codice |
|---|-------------|--|--------|
| 1. DATA DI NASCITA giorno _____ mese _____ anno _____ | | 12. CONDIZIONI PATOLOGICHE INTOSSICAZIONI ESOGENE (precisare) _____ | |
| 2. SESSO maschile <input type="checkbox"/> femmina <input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> | 1 2 3 | verificatasi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| 3. VITALITA' nato vivo <input type="checkbox"/> nato morto <input type="checkbox"/> | 1 2 | RADIAZIONI IONIZZANTI AMBIENTALI (precisare) _____ | |
| 4. PESO (risultante da pesatura con bilancia) kg _____ gr. _____ | | verificatasi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| 5. FILIAZIONE legittima <input type="checkbox"/> illegittima <input type="checkbox"/> | 1 2 | MALATTIE ENDOCRINE E DEL RICAMBIO (precisare) _____ | |
| 6. RICOVERO IN ISTITUTI temporaneamente per intervento e cura <input type="checkbox"/> definitivamente <input type="checkbox"/> specificare l'istituto _____ | | verificatasi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| 7. ORDINE DI NASCITA Rispetto a tutti i nati (compresi i nati morti ed i pre-morti) anche da precedenti matrimoni della madre _____ | | MALATTIE CAUSATE DALLA GRAVIDANZA (precisare) _____ | |
| 8. ABORTI (avuti dalla gestante prima dell'attuale parto) N _____ | | verificatasi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| NOTIZIE SULLA GRAVIDANZA E SUL PARTO ATTUALI | | 13. TERAPIE | |
| 9. DURATA DELLA GRAVIDANZA mesi compiuti _____ | | RAAGI X, RADIUM (comprendere anche gli usi a scopo diagnostico) applicati nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| 10. GENERE DEL PARTO semplice <input type="checkbox"/> doppio <input type="checkbox"/> altri (specificare) _____ | | ORMONI (precisare) _____ | |
| 11. LUOGO DEL PARTO abitazione (qualsiasi privato domicilio) <input type="checkbox"/> Istituto di cura (ospedali, cliniche e simili) <input type="checkbox"/> altri luoghi (specificare) _____ | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| | | TRANQUILLANTI (precisare) _____ | |
| | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| | | ANTINAUSEA (precisare) _____ | |
| | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| | | CHEMIOTERAPICI (precisare) _____ | |
| | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| | | ANTIBIOTICI (precisare) _____ | |
| | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |
| | | VITAMINE (precisare) _____ | |
| | | quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza | |

N. B. — Scrivere a macchina o a stampatello.

NOTIZIE SUI NATI VIVI (VIVI O MORTI) E SUGLI ABORTI PRECEDENTI (1)
(anche da precedenti matrimoni della madre)

| 14 Giorno di concepimento | 15 Nato vivo nato morto o aborto | 16 Sesso | 17 Data della nascita o dell'aborto | 18 Durata della gravidenza | 19 Causa dell'eventuale aborto prematrità o natimortalità | 20 Descrizione dettagliata dell'eventuale malformazione congenita |
|---------------------------------|---|-------------|--|-------------------------------------|---|---|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |

(1) Le nati sui nato attuale vanno indicate solo sulla prima pagina.

NOTIZIE SUI GENITORI E SUGLI ASCENDENTI

| | | |
|---|---|---|
| 21. RESIDENZA DELLA MADRE Provincia _____ Comune _____ | Codice _____ | 23. CONSANGUINEITÀ DEI GENITORI NO SI Sottolineare la risposta esatta. Se Si precisare anche se: parenti di quarto grado (cioè figli di fratelli, o di sorelle o di fratello e sorella) <input type="checkbox"/> 1 parenti di quinto grado (quando un coniuge ha sposato la figlia o il figlio di un suo primo cugino) <input type="checkbox"/> 2 parenti di sesto grado (secondi cugini cioè figli di primi cugini) <input type="checkbox"/> 3 zio e nipote o zia e nipote <input type="checkbox"/> 4 |
| 22. DATA DI MATRIMONIO DEI GENITORI giorno _____ mese _____ anno _____ | | DELLA MADRE giorno _____ mese _____ anno _____ |
| 24. DATA DI NASCITA | DEL PADRE giorno _____ mese _____ anno _____ | DELLA MADRE giorno _____ mese _____ anno _____ |
| 25. PROFESSIONE O CONDIZIONE NON PROFESSIONALE | Imprenditore o libero professionista <input type="checkbox"/> 1 dirigente o impiegato <input type="checkbox"/> 2 lavoratore in proprio <input type="checkbox"/> 3 lavoratore dipendente <input type="checkbox"/> 4 coadiuvante <input type="checkbox"/> 5 | Imprenditore o libero professionista <input type="checkbox"/> 1 dirigente o impiegato <input type="checkbox"/> 2 lavoratore in proprio <input type="checkbox"/> 3 lavoratore dipendente <input type="checkbox"/> 4 coadiuvante <input type="checkbox"/> 5 |
| 26. POSIZIONE NELLA PROFESSIONE | agricoltura <input type="checkbox"/> 1 industria <input type="checkbox"/> 2 altri <input type="checkbox"/> 3 | agricoltura <input type="checkbox"/> 1 industria <input type="checkbox"/> 2 altri <input type="checkbox"/> 3 |
| 27. RAMO DI ATTIVITÀ ECONOMICA | | |
| 28. EVENTUALI DEFORMITÀ CONGENITE | | |
| 29. CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATE NEL PERIODO PRECEDENTE L'ATTUALE GRAVIDANZA CONDIZIONI PATOLOGICHE sofferte ad età cui si riferiscono (malattie, disfunzioni, intossicazioni, traumi, interventi chirurgici, ecc.) TERAPIE PRATICATE (medicinali, radioterapia, roentgenoterapia, ecc.) Indicare anche le quantità assunte e l'età in cui le terapie furono praticate. | | |
| 30. EVENTUALI MALFORMAZIONI CONGENITE DEGLI ASCENDENTI | | |

L'Ostetrica

Visto L'Ufficiale Sanitario

Il Medico

Data _____ 19 _____

INDICE SISTEMATICO

TITOLO II
IGIENE DEL TERRITORIO

- Cap. 1 - Scarichi idrici
- Cap. 2 - Suolo
- Cap. 3 - Acque superficiali
- Cap. 4 - Fognatura
- Cap. 5 - Inquinamento dell'aria (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)
- Cap. 6 - Inquinamento dell'aria (Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)
- Cap. 7 - Insediamenti produttivi
- Cap. 8 - Rumori
- Cap. 9 - Vibrazioni
- Cap. 10 - Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi
- Cap. 11 - Balneazione -
- Cap. 12 - Detergenti sintetici
- Cap. 13 - Presidi sanitari per l'agricoltura
- Cap. 14 - Radiazioni ionizzanti
- Cap. 15 - Utilizzo agronomico dei reflui zootecnici

CAPITOLO 1

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Autorizzazioni

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n° 319/76 e successive integrazioni e modificazioni nonché dalle leggi regionali in materia.

Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'Autorità competente al controllo a seconda del tipo e del recapito finale.

Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo e negli strati superficiali del suolo l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessari per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni previste dalle normative statali e regionali vigenti.

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

Il tempo concesso non deve di norma superare 90 giorni dall'attivazione dello scarico, prorogabili di 60 giorni, in via eccezionale e dietro motivata richiesta.

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

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

2.1.2. Vigilanza e controllo

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 ed il PMIP, ai sensi dell'art. 22 della Legge n° 833/78 e dell'art. 3 delle LL.RR. nn. 64-65/81.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo sono programmate dall'E.R. e svolte dai PMIP ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 650/79, fatta salva la facoltà che, previ accordi con i PMIP, i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n. 1 della USSL.

2.1.3. Campionamento degli scarichi.

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

L'autorità che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata e integrata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650. I campionamenti devono essere effettuati immediatamente a monte del punto di immissione dello scarico nel recapito finale.

2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi.

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1 quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690.

Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili.

Ai fini della loro disciplina, gli scarichi degli insediamenti civili, come dalla L.R. N° 62 del 27-5-85, sono distinti nelle seguenti categorie:

categoria A: scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza inferiore a cinquanta vani o cinquemila metri cubi, che non comprendono laboratori chimici, fisici o biologici;

categoria B: scarichi provenienti da:

B1 insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza uguale o superiore a 50 vani o 5.000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

B2 insediamenti diversi da quelli delle categorie A e B1 assimilabili ai sensi del secondo comma ART. 1 L.R. N° 62 del 27-5-85 a quelli provenienti da insediamenti abitativi;

categoria C: scarichi di acque di rifiuto di insediamenti adibiti a prestazioni di servizio, individuati ai sensi dell'art. 37 della L.R. N° 62 del 27-5-85;

categoria D:

D1 scarichi delle categorie A e B1 qualora gli inse-

diamenti da cui provengono comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;
D2 scarichi diversi da quelli delle categorie A, B, C e D1.

2.1.6. INSEDIAMENTI CIVILI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO
Le categorie di insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come definiti nell'art. 1-quater, voce b) della Legge 690/76 assimilabili agli insediamenti produttivi sono individuate con delibera della Giunta Regionale ai sensi dell'art. 37 della L.R. n° 62 del 27.5.85.

2.1.7. SCARICHI PROVENIENTI DA OSPEDALI E CASE DI CURA
Gli scarichi degli ospedali e case di cura, se hanno recapiti diversi dalla pubblica fognatura, a norma della Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4.2.77 devono sempre essere sottoposti al trattamento di disinfezione con la responsabilità dell'E.R. a seguito di valutazione tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, previo trattamento in vasche di sedimentazione. Alla stessa disciplina vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori e laboratori di analisi mediche e simili.

2.1.8. ACQUE DI PRIMA PIOGGIA

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari a 1 per le superfici coperte, asfaltate o impermeabilizzate e a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le superfici coltivate.

2.1.9. ARTICOLO 26 DELLA LEGGE N° 319/76

Il Sindaco, su parere dell'E.R., può disporre specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi di cui ai capitoli SUOLO, ACQUE, FOGNATURA, ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.

Sono assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualunque tipo di insediamento, produttivo o civile, a mezzo dei quali vengono annualmente allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume massimo non superiore a quello dell'edificio da cui provengono ed il cui contenuto inquinante, prima

di ogni trattamento depurativo, riguardi esclusivamente i parametri di cui alla Tabella 1 allegata al presente capitolo e sia inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite.

Tabella 1 - Allegato alla L.R. N. 62/85

| Parametri | Concentrazioni |
|--|---|
| pH | 6,5 - 8,5 |
| Temperatura °C | 30 |
| Colore | — Non percettibile dopo diluizione 1:40 su uno spessore di 10 cm. |
| Odore | — Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere |
| Materiali sedimentabili (ml/l) | 10 |
| Materiali in sospensione totali (mg/l) | 200 |
| BOD ₅ (mg/l) | 250 |
| COD (mg/l) | 500 |
| Cloruri (mg/l come Cl) | 100 |
| Fosforo totale (mg/l come P) | 10 |
| Azoto ammoniacale (mg/l come NH ₄) | 30 |
| Azoto nitroso (mg/l come N) | 0,6 |
| Azoto complessivo (mg/l come N) | 50 |
| Grassi e oli animali e vegetali (mg/l) | 100 |
| Tensioattivi (mg/l) | 10 |

Per i restanti parametri di cui alle Tabelle A e C della Legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni sono ammesse concentrazioni non superiori a quelle dell'acqua approvvigionata.

Tabella 2 Allegato alla L.R. N. 62/85

| Parametri | Concentrazioni |
|--------------------------------|----------------|
| Materiali sedimentabili (ml/l) | 0,5 |
| BOD (mg/l) | 80 |
| COD (mg/l) | 200 |

Per tutti gli altri parametri contemplati nella Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

Tabella 3 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità.

- a) Per il fosforo (come P) sono da osservarsi i seguenti limiti:
- 0,5 mg/l per scarichi recapitati nei laghi e nei loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo, in zone appartenenti al bacino idrologico dei laghi, entro la fascia di 1 km dalla linea di costa degli stessi;
 - 10 mg/l per scarichi recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone esterne alle parti delle fasce di 1 km dalla linea di costa dei laghi ricomprese nel bacino idrologico degli stessi.
- b) Per tutti gli altri parametri contemplati dalla Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

S U O L O

2.2.1. Terreni non edificati

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti, rifiuti di ogni genere, ed inquinamenti dai proprietari ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità.

A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo od altre opere idonee che devono essere mantenute in buono stato di efficienza.

Per quanto riguarda le rive dei corpi d'acqua lacustri e fluviali, sono dettate norme nell'art. 7 della L.R. 33/77.

2.2.2. Irrigazioni

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purchè l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

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

2.2.3. Coltivazioni a riso

Qualora il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, devono essere applicate le norme prescritte dal regolamento approvato dell'E.R., ai sensi degli articoli del Titolo III del T.U.LL.SS.

2.2.4. Spandimento dei liquami zootecnici

2.2.4.1 Procedure per autorizzazione allo spandimento agrohomico

Lo spandimento dei liquami ad uso agronomico deve essere autorizzato dal Sindaco, sentito il parere del Servizio n° 1.

Per ottenere l'autorizzazione occorre che l'interessato fornisca tutte le informazioni contemplate nella scheda tecnica (allegato n.1).

La suddetta autorizzazione rimane valida fintanto che permangono inalterate le caratteristiche in essa contenute.

Qualora le caratteristiche relative alla tipologia dell'allevamento od ai terreni utilizzati vengano modificate, dovrà essere richiesta nuova autorizzazione con la compilazione di una nuova scheda.

2.2.4.2. Norme tecniche per lo stoccaggio dei liquami zootecnici.

Ogni allevamento intensivo deve essere dotato di vasche o lagune di contenimento e maturazione dei liquami con una capacità di stoccaggio non inferiore a sei mesi, divise in tre reparti, e dimensionate in modo tale da consentire uno stoccaggio di due mesi per settore.

Ogni stalla adibita a ricovero di vacche da latte, di bovini all'ingrosso, non in gabbia e alimentati esclusivamente con cereali e foraggi prodotti per almeno il 40% dalla stessa azienda, ed equini, deve essere dotata di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide.

Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, la vasca di accumulo deve avere una capacità di contenimento di almeno 120 giorni.

I liquami zootecnici comunque dovranno sostare un minimo di due mesi prima di essere smaltiti sul suolo.

Per il calcolo delle dimensioni si applicano i seguenti parametri:

- a) Allevamenti suini : ad un capo suino equivalente

(pari ad 80 Kg. di peso) corrispondente ad un rapporto semestrale di 4,5 mc di liquame.
 In presenza di efficaci e documentate tecniche di riduzione del consumo dell'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto semestrale per capo-equivalente può essere computato in misura ridotta ma comunque non inferiore a 2,0 mc. per capo-equivalente.

b) allevamenti bovini:

b 1) stalle a stabulazione fissa (posta lunga o posta corta);

devono essere previste una platea di mq. 0,8 per quintale di peso vivo ed un pozzonero in ragione di 2 l. al giorno per q.li di peso vivo.

Allorché la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulta superiore almeno di 1,50 m dalla quota della platea della concimaia, si diminuisce la platea di 1/4.

b 2) stabulazione libera su lettiera permanente:

deve essere prevista una vasca a perfetta tenuta di almeno 1,5 l. al giorno per Q. di peso vivo per l'asportazione delle deiezioni ed una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stallatico dimensionata in ragione di 0,2 mq. per quintale di peso vivo.

Tale dimensione può essere ridotta ad 1/2 nel caso di comprovata possibilità di eventuale utilizzo rapido dello stallatico.

b 3) stabulazione libera a cuccetta:

deve essere prevista una vasca di accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 17 l. al giorno per posto cuccetta, modificabile secondo il clima e le condizioni che determinano il coefficiente piovosità/evaporazione.

b 4) stabulazione libera su grigliato per capi da carne:

deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l. al giorno per quintale di peso vivo.

b 5) allevamento di vitelli su pavimento:

si applicano i medesimi parametri al punto a) per gli allevamenti suini.

c) allevamenti avicunicoli e di piccoli animali:

deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con

materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell'impianto ed alle modalità di asportazione e di utilizzo delle stesse.

2.2.4.3. Per lo stoccaggio si possono usare:

- a) lagune impermeabilizzate con materiali plastici, telati o calcestruzzo armato con doppia rete metallica elettrosaldata, additivato con sostanze impermeabilizzanti.
- b) Vasche in cemento armato additivato con sostanze impermeabilizzanti.

Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

a) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione prima della immissione di acque superficiali;

b) la capienza massima di ciascun lagone non può superare i 5.000 mc;

c) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può superare per ciascun lagone i 3.000 mq.;

d) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i m. 2;

e) l'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i m. 1,5;

f) il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3 m.;

g) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:

- recinzione di sicurezza di tipo trasparente realizzata in materiale leggero e di altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8;

- alberatura di protezione ambientale realizzata con idonee essenze di alto fusto allevate a palmetta scelte tra quelle tipiche della zona, disposte a file abbinata, cioè le piante di una fila devono essere alternate con le piante dell'altra fila con una distanza massima tra le file di non più di 5 m., il tutto posto ad una distanza minima compresa fra i 5 e i 10 m. dal piede esterno dell'argine del lagone.-

- l'angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non deve essere inferiore a 45 gradi;

- fosso di guardia posto immediatamente tutto attorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni drenanti, avente profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 0,3.
 Nella costruzione delle vasche fuori terra in cemento devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- a) la capienza massima di ciascuna vasca non può superare i 5.000 mc;
- b) l'altezza massima delle pareti del piano di campagna non può superare m. 5;
- c) i pozzetti di estrazione del liquame devono essere adeguatamente protetti da recinzione.

Qualora, a giudizio del Servizio n° 1, ne ricorra la necessità, potrà essere richiesto di dotare le vasche di stoccaggio e le lagune di attrezzature idonee ad omogeneizzare la massa e contemporaneamente eliminare le fermentazioni putride.

Per gli stoccaggi di nuova costruzione di allevamenti di vitelli a carne bianca deve essere mantenuta una distanza superiore agli 80 metri dagli edifici di civile abitazione e di 20 metri dai confini di proprietà.

2.2.4.4. SPANDIMENTO DEI LIQUAMI A SCOPO AGRONOMICO.

VEDI 2.15.88
ABROGATO

Lo spandimento sul suolo a scopo di concimazione di liquami zootecnici prodotti in allevamenti intensivi o da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980), è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia.

E' consentito lo spargimento di deiezioni di animali non infetti, non sottoposte a pretrattamento, liquide o solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fermentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso (regolarmente registrato), e per i quali sia stata concessa l'autorizzazione del Sindaco come previsto dal punto 2.2.4.1., purché la distanza dalle vasche di accumulo non sia superiore a 8 Km.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, rilevabili dalla allegata carta dei suoli che costituisce parte integrante del Regolamento Comunale di Igiene, il Sindaco, su parere dell'E.R. potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini. Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà dal 15 settembre al 15 maggio non oltre le ore 10 e non prima delle ore 16, dal 16 maggio al 14 settembre non oltre le ore 9 e non prima delle ore 18 o orari similari a seconda degli usi agricoli della zona, su indicazione, caso per caso, dell'Autorità Sanitaria.

Nelle vicinanze dei centri abitati sono di regola vietati lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori, mentre è obbligatoria compatibilmente con le tipologie colturali, lo spandimento a terra e l'interramento delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori.

E' vietata in ogni caso la distribuzione dei liquami dalla pubblica strada. Deve essere evitato lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda o in vicinanza di pozzi. Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81, su parere dell'E.R. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.2.4.5. SPARGIMENTO DI LETAME A SCOPO DI CONCIMAZIONE.

Non è soggetto alle norme per lo spandimento punti 2.2.4.1 - 2.2.4.4. e per lo stoccaggio punto 2.2.4.3., lo spargimento a scopo di concimazione di letame stallatico prodotto in stalle adibite a ricovero di vacche da latte, di bovini all'ingrosso, non in gabbia, e alimentati esclusivamente con cereali o foraggi prodotti per almeno il 40% dalla stessa azienda ed equini.

** INTEGRATO COME DA RISPOSTA A ORDINANZA DI RIESAME C.R.C. E CONCORDATO CON L'U.S.S.L. N° 49 DI SUZZARA - GIUSTA NOTA 19=2=88 PROT. N° 2105 DA: "Comunque ogni tipo di insediamento zootecnico in cui avvenga produzione di liquami (comprese urine e colaticcio raccolti nelle vasche sottostanti le concimaie a platea) dovrà richiedere l'autorizzazione per lo spandimento dei liquami ai sensi del punto 2.2.4.1., nonché rispettare le norme previste dalla L. 319/76 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare venga garantito il rapporto 40 q.li di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno destinato ad accogliere le deiezioni." (Nota U.S.S.L. n° 49 - Servizio di Igiene Pubblica - del 17=2=88 trasmessa al Servizio C.D.G. il 19=2=88 prot. n° 2105).

2.2.4.6. Nelle stalle adibite ad allevamento intensivo di suini o di vitelli a carne bianca allevati in cattività, in assenza di impianti per la depurazione dei liquami a norma della legge 319/76 e successive modificazioni, non è ammesso allevare capi il cui peso complessivo superi un carico di 40 q.li di peso vivo di bestiame, per ogni ettaro di terreno agricolo di proprietà o disponibile per contratto d'uso (regolarmente registrato) e per il quale sia stata concessa l'autorizzazione del Sindaco prevista dal punto 2.2.4.1.

Per le società casearie che gestiscono allevamenti intensivi si computano le disponibilità dei terreni dei soci.

2.2.4.7. DEROGHE E CRITERI DI ATTUAZIONE.

Alle del presente titolo può essere concessa deroga dal Sindaco, su conforme parere del Servizio n° 1, qualora sussistano esigenze tecniche documentabili, purché le soluzioni adottate permettano il raggiungimento dello stesso fine della deroga.

Entro tre anni, a far data dall'entrata in vigore del presente regolamento, gli impianti esistenti dovranno dotarsi di una capienza di stoccaggi in vasche o lagune di almeno 120 giorni, suddivisi in 2 settori di due mesi, ed adeguarsi alle altre norme tecniche previste dal presente titolo. Entro i tre anni successivi, i suddetti impianti, con eccezione di quelli al di sotto dei 30 capi, dovranno adeguare per intero la capienza degli stoccaggi a quanto previsto dal Punto 2.2.4.2.

2.2.5. TRASPORTO DI LIQUAMI

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/1982 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 28 ottobre 1982 n° 298.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

Il trasporto di liquami zootecnici è ammesso solo se destinati a impianti di trattamento, di depurazione o su suoli agricoli per i quali sia stata concessa l'autorizzazione del Sindaco come previsto dal punto 2.2.4.1.

2.2.6. FANGHI

Lo smaltimento sul suolo di fanghi, provenienti dalla depurazione degli effluenti, purché non tossici e nocivi, è ammesso solamente se utile direttamente alla produzione agricola e non suscettibile di danneggiare le falde acquifere, ai sensi dell'art. 3 della L.R. 94/83.

I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n° 915/82, del 27-7-84.

La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n° 319/76 e successive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, del 4-2-77 e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione delle L.R. n° 94/83.

2.2.7. COMPOST

Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico e anaerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondente alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n° 915/82, del 27-7-84.

2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi
I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 748/84.

Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.9. Serbatoi

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico. I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n. 1 della USSL. Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dall'E.R.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo. È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso. Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84. È fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.10. Condotti di collegamento

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzati a cura degli interessati.

2.2.11. Zone di carico e scarico

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali del suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune su parere dell'E.R.

2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi

È vietata l'immissione sul suolo e negli strati superficiali del suolo di scarichi provenienti da nuovi insediamenti produttivi, in mancanza della rete di pubblica fognatura.

È fatto divieto di attivare nuovi scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti sul suolo e negli strati superficiali del suolo e comunque di recapitare scarichi da insediamenti produttivi esistenti, già sversanti in altri ricettori, sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti ed aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo devono essere progressivamente disattivati e convogliati ad altri recapiti, nei termini prescritti dall'art. 17 L.R. n° 62 del 27.5.85.

Le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali, e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi, qualora vengano recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo, debbono essere assoggettate alle prescrizioni stabilite per le acque di prima pioggia.

2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio

Agli scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle categorie di insediamenti adibiti a prestazione di servizio, come definiti nel punto 2.1.6, si applicano le disposizioni previste dal presente regolamento per gli insediamenti produttivi.

2.2.15. Scarichi di insediamenti civili-Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali.

Nelle zone non servite da pubbliche fognature e che si trovano in prossimità di corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro emissari, non sono ammessi nuovi scarichi civili, diversi da quelli di cui alla categoria A dell'art. 2.1.5. aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo. Il Comune competente per territorio, determina le zone di cui al comma precedente.

Nelle zone di cui sopra gli scarichi in atto, diversi da quelli di cui alla categoria A del punto 2.1.5., aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo, dovranno mutare recapito entro i termini previsti dall'art. 5 punto 2 lettera b comma 1°, dall'art. 7 punto 2 lettera b comma 1°, dall'art. 17 comma 1° lettera A della L.R. n° 62 del 27.5.85, con apposito provvedimento da notificarsi all'interessato da parte del Sindaco del Comune competente per territorio.

2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo o negli strati superficiali del suolo in zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, entro la fascia di 1 km. dalla linea di costa degli stessi

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo nelle zone apparte-

nenti al bacino idrografico dei laghi, delimitato dalla fascia di 1 km. dalla linea di costa degli stessi o nelle fasce di rispetto degli acquedotti di cui al Capitolo 3-Acqua Potabile. Gli scarichi di insediamenti civili esistenti che sono recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo delle zone di cui sopra, sono soggetti alla disciplina dettata dalla L.R. n° 62 del 27.5.85, in particolare dagli artt. 4,5,7.

Gli scarichi appartenenti alle categorie A,B,D devono essere altresì adeguati alla specifica normativa di cui all'art. 37 punto 1 comma 2° della L.R. n° 62 del 27.5.85 emanata dal Consiglio Regionale ai sensi dell'art. 12 della L.R. n° 32 del 20.3.1980.

2.2.17 Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo o negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16

1) I nuovi scarichi recapitati nel suolo e negli strati superficiali del suolo, non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16, fin dalla loro attivazione sono disciplinati dalla L.R. n° 62 del 27.5.85 e in particolare dagli artt. 4,5,7.

2) Gli scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16 esistenti devono essere adeguati alle modalità ed entro i termini stabiliti dalla L.R. n° 62 del 27.5.85 e in particolare dagli artt. 4,5,7.;

2.2.18. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

Lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche da insediamenti produttivi e di quelli adibiti a prestazione di servizio è disciplinato dagli artt. 19 e 20 della L.R. n° 62 del 27.5.85.

2.2.19. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo

È vietato recapitare sul suolo o negli strati superficiali del suolo nuovi terminali di pubbliche fognature.

Gli scarichi esistenti delle pubbliche fognature, recapitati sul suolo o negli strati superficiali del suolo, devono essere disattivati nei tempi stabiliti dalla L.R. n° 62 del 27.5.85 e recapitati in corsi d'acqua superficiali nel rispetto delle disposizioni di cui al Capitolo 3-Acqua

superficiali. Nel frattempo devono essere adeguati ai limiti di accettabilità fissati dall'art. 11 punto 2 della L.R. n° 62 del 27.5.85.

Le disposizioni di cui al presente comma non si applicano agli scarichi delle fognature convoglianti esclusivamente acque bianche purché tali acque siano depurate da quelle di prima pioggia.

2.2.20. Opere di smaltimento

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

2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione.

Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, va fatto solo dalle ore 4 alle ore 6 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo.

In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali.

In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

2.2.22. Smaltimento di materiali organici

Lo smaltimento dei materiali organici di provenienza civile, che devono essere trasportati ad un recapito definitivo, sono assoggettati alle norme stabilite dal punto 2.10.5

Presso il Servizio n. 1 dell'USSL deve essere tenuto un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da dove vengono prodotti.

Chiede l'autorizzazione

ad utilizzare a scopo agronomico le deiezioni provenienti dalla suddetta attività zootecnica.

La presente domanda è corredata dai seguenti allegati:

1. Questionario insediamenti zoo-agricoli e/o trasformazione prodotti
2. Planimetria dell'insediamento con indicazione dell'esatta ubicazione del punto di scarico, lo schema della rete fognaria interna, il posizionamento delle strutture di stoccaggio o lagoni, i pozzi per l'approvvigionamento idrico
3. Titoli di disponibilità dei terreni agricoli:
 - se in proprietà: dichiarazione catastale con indicazione del mappale e le generalità del proprietario
 - se in affitto: idem come sopra;
 - se di terzi: idem come sopra; inoltre dichiarazione sostitutiva di atto notorio e dichiarazioni sottoscritte dai terzi.
4. Progetto e descrizione del funzionamento dell'eventuale impianto di depurazione.

Data Firma

ALLEGATO N° 1

Al Sig. Sindaco del Comune di

.....

I sottoscritto/a/i nella qualità di (1)

della Ditta (2)

con sede legale in Via

..... n.

Premesso

che la (2)

ubicata a Via

n. svolge attività di (3)

.....

.....

.....

.....

-
- (1) titolare/presidente/responsabile/amm.delegato/ altro
 - (2) società./ditta/cooperativa/impresa/altro
 - (3) allevamento suini, equini, bovini, ovini, avicoli, cunicoli.

QUESTIONARIO INSEDIAMENTI ZOOAGRICOLI
E/O TRASFORMAZIONE PRODOTTI

Denominazione dell'azienda

Ubicazione Via

Forme di conduzione

- Cooperativa
- Societaria
- Diretta con salariati
- Diretta senza salariati
- Mezzadria
- Altre (specificare) ...

Attività

- Esclusivamente zootecnica
- Mista agricolo-zootecnica
- Mista trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
- Mista agricolo-trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
- Esclusivamente trasformazione prodotti

Strutture

- Caratteristiche dell'edificio

superficie coperta mq.

Nel caso di allevamenti:

per superficie coperta si intende l'intera superficie dell'allevamento, escluse le aree dei servizi (magazzini per mangimi, ecc.).

In caso di porcilaie a più piani indicare la superficie di ogni piano.

- Sistemi di pulizia

Lavaggio manuale a bassa pressione

Lavaggio manuale ad alta pressione

Vasche ribaltabili in corsia esterna di defecazione

In corsia esterna

Pavimento fessurato In corsia interna

In tutta la pavimentazione

Raschiatori meccanici In corsia esterna

In corsia interna

Altre soluzioni (specificare)

Alimentazione

a secco liquida altre

Liquami

- Quantità dei liquami prodotti m/c anno

liquami

letame

pollina

- Modalità di stoccaggio dei liquami

* in fosse di lagunaggio N. giorni di riempimento capacità mc.

specificare le modalità di impermeabilizzazione

* concimaia con pozzo nero

* vasca di stoccaggio con successiva depurazione

specificare la suddivisione in scomparti

Ciclo produttivo

Indicare il tipo di attività

Dati sull'attività

materie prime lavorate: tipo

q.li/anno

n. capi mediamente presenti n. capi allevabili

Bovini

capi adulti da latte

allievi e rimonta

vitelloni all'ingrasso

vitelli carne bianca

scrofe

Suini

verri

ingrasso

suini leggeri

Avicunicoli

Ovini

Equini

Approvvigionamento idrico

acquedotto pozzi acque sup.

- Per i pozzi indicare:

il numero la portata media l/sec.

- Per le acque superficiali indicare:

denominazione del corpo idrico

- Destinazione dei liquami

- terreno agricolo
- terreno non agricolo
- fognature
- con depurazione
- acque superficiali
- senza depurazione

indicare il corso d'acqua recettore

* nel caso di impianto di depurazione indicare:

- quantità di fanghi prodotti (q/anno)

spandimento agronomico

- loro destinazione vendita a terzi

altra (specificare)

- Spandimento dei liquami

* in terreno di proprietà ha

* in terrenon condotto in affitto ha

* in terreno concesso da aziende agricole terze ha

- Indirizzi colturali

grano ha

mais ha

sementativi barbabietola ha

orzo ha

medica ha

altre

frutteto ha

pioppeto ha

colture permanenti vigneto ha

prati stabili ha

altre

- Modalità di spandimento

trasporto liquami n. capacità

* carribotte di proprietà

* carribotte di terzi

* carribotte del conduttore del terreno

data firma

CAPITOLO 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque.

Il Sindaco, qualora il Servizio n. 1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81. Inoltre il Sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate.

E' vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose. Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti.

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

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

2.3.4. Acque meteoriche.

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

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R., ai sensi della L.R. 64/81.

In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente è acquisita nella concessione edilizia.

Le acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti produttivi ed insediamenti adibiti a prestazioni di servizio è disciplinato dagli artt. 19 e 20 della L.R. 62/85 e successive modifiche ed integrazioni.

Alle medesime prescrizioni devono essere assoggettate le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi.

2.3.5. Canali.

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e, nel caso di tratti costeggianti strada da ostacoli alla visibilità alle stesse.

Per la pulizia devono essere utilizzati mezzi meccanici od altri mezzi come tali da non essere in grado di danneggiare la microfauna, sentito il parere dell'E.R. e nel rispetto delle competenze e delle indicazioni date dall'art. 17 della L.R. n. 33 del 1977.

E' fatto divieto di incendiare le rive.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94/80 e relative normative tecniche.

Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, la programmazione degli espurghi è stabilita dall'E.R. previa intesa con coloro che sono tenuti alla manutenzione dei canali e su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni.

Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL prescrive la eliminazione delle cause secondo gli artt. 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali.

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dall'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitati in acque superficiali
In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilità stabiliti dalle Tabelle allegate alla legge n. 319/76 e successive modificazioni.

In relazione a particolari tipologie produttive oltre ai parametri previsti nelle tabelle suddette sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti e dalla letteratura tecnico-scientifica nazionale ed internazionale.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80.

2.3.9. Scarichi civili

2.3.9.1. Scarichi di insediamenti civili recapitati nei laghi e nei loro immissari

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nei laghi o nei loro immissari.

Gli scarichi in atto di insediamenti civili nei laghi e nei loro immissari sono soggetti alla disciplina dettata dalla L.R. n. 62 del 27/5/1985, in particolare dagli artt. 4, 5, 7. a) nel caso in cui appartengano alla categoria A del punto 2.1.5 devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito secondo le disposizioni date dall' art. 4 della L.R. N.62/85

b) nel caso in cui appartengano alle categorie B 1 e B 2 del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata alla L.R. n. 62/85, nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria, essere muniti di trattamento di disinfezione (art. 5 punto 2 L.R. N. 62/85);

c) nel caso in cui appartengano alla categoria D del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità di cui alla Tabella 3 allegata alla L.R. N. 62/85 art. 7 della L.R. N.62/85

2.3.9.2. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari

Nei corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro immissari, non sono ammessi nuovi scarichi provenienti da insediamenti civili appartenenti alla categoria A, del punto 2.1.5.

I nuovi scarichi, diversi da quelli di cui al precedente comma, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari sono disciplinati dalla L.R. N. 62/85 e in particolare dagli artt. 5 e 7 ed essere conformi:

a) ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata alla L.R. 62/85 nel caso in cui appartengano alla categoria B del punto 2.1.5., nonché qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria, essere muniti di trattamento di disinfezione.

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata alla L.R. 62/85 nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5.

Gli scarichi di insediamenti civili, recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari esistenti, sono soggetti alla disciplina dettata dalla L.R. n° 62/85 e in particolare dagli artt. 4,5,7.

a) nel caso in cui appartengano alla categoria A del punto 2.1.5 devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito, secondo le disposizioni date dall'art. 4 della L.R. n° 62/85

b) nel caso in cui appartengano alla categoria B del punto 2.1.5, devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata alla L.R. n° 62/85 nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitarie, essere muniti di trattamento di disinfezione (art. 5 L.R. n° 62/85).

c) nel caso in cui appartengano alla categoria D del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata alla L.R. N. 62/85 (art. 7 L.R. N. 62/85).

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature

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

A tutela della salute pubblica, a salvaguardia dell'ambiente e delle acque di falda, l'E.R. può disporre, in fase transitoria, che tali scarichi si adeguino ai limiti predisposti dal Servizio n. 1 della USSL, secondo i tempi e le modalità da questo previsti.

Capitolo 4

FOGNATURA

2.4.1. Condutture pluviali

È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali e comunque si fa rimando allo specifico contenuto dell'art. 2.3.10.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura

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

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

Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.

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

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni.

I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, devono essere inseriti nel Regolamento di fognatura anche se deliberati da Ente diverso dal Comune.

2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui al punto 2.1.6 sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle

norme stabilite dall'Ente gestore della fognatura e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, a far tempo per i nuovi insediamenti dalla loro attivazione e, per gli insediamenti già esistenti, entro i termini stabiliti dall'Ente gestore della pubblica fognatura.

Per gli scarichi civili di cui al punto 2.1.5 l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte dell'Ente gestore della fognatura, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura

Tutti gli scarichi delle pubbliche fognature devono essere recapitati in corpi di acqua superficiali nel rispetto dei limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

In fase transitoria tali scarichi possono essere disciplinati come stabilito dal punto 2.3.10.

Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.19.

Capitolo 5

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.5.1. Ambito della disciplina

Sono sottoposti alle norme del presente regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli stabilimenti artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna ed all'ambiente in genere.

2.5.2. Impianti termici civili

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge 13 luglio 1966, n. 615 e relativo Regolamento di applicazione 22 dicembre 1970, n. 1391.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane (Legge 25 luglio 1958, n. 860).

2.5.3. Combustibili

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

I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento, o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni

(D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestie accertate.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400).

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del Comando Provinciale di VV.FF.

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili

Ai fini dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.4 la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);
- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;
- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E (50°C);
- altezza del camino ed altezza degli edifici circostanti in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

* 2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione

Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sull'opportunità di rilasciare o di rinnovare l'autorizzazione, tiene conto degli elementi ambientali, delle emissioni conseguenti alla combustione, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, dei dati del precedente punto 2.5.5 e di ogni altro elemento necessario.

2.5.7. Parere CRIAL

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del CRIAL ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente punto 2.5.4.

2.5.8. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4, devono avere contenuto

di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione' meteo-orografica della Regione.

Il contenuto massimo in zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6 e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

2.5.9. Camini

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Può essere consentita deroga ai sensi dell'art. 7 del citato D.P.R. a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL, congiuntamente al motivato parere del Servizio n. 1 della USSL.

2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell'8 luglio 1968 od all'entrata in vigore del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, qualora all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco il progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della Legge 615, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco su parere del CRIAL, sentito l'E.R., in deroga alle norme del citato D.P.R. 1391/70.

* Rimane pertanto facoltà dell'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, l'adeguamento dell'altezza di sbocco dei camini predetti a quanto disposto dall'art. 6 del D.P.R. 1391/70, qualora siano state evidenziate o possano sussistere molestie dirette o pericoli od altre cause.

2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.5.12. Focolari

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL e il parere dei VV.FF. visti la Direttiva del Consiglio CEE del 15 luglio 1980 relativa al valore limite ed al valore guida della qualità dell'aria per anidride solforosa e le particelle in sospensione (80/779/CEE in G.U. delle Comunità Europee n. L 229/30 del 30 agosto 1980) e il D.P.C.M. 28 marzo 1983 (in supplemento ordinario alla G.U. 28 maggio 1983 n. 145) e successive rettifiche pubblicate sulla G.U. 28 luglio 1983 n. 206. Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

* 2.5.13. Prescrizioni dell'E.R.

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

2.5.14. Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391. Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri. I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.15. Innalzamento dei camini

* Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, l'E.R. salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco, prescrive l'opportuno innalzamento. Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con

ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.17. Stabilimenti industriali

Si intende per stabilimento industriale ogni installazione o complesso di installazioni volto in modo continuo o discontinuo ad effettuare estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di sostanze di qualunque natura. La loro attività è regolata dalle norme della legge 13 luglio 1966, n. 615, dal relativo Regolamento di applicazione D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322, dal D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche.

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti

Ai sensi dell'art. 20 della citata Legge 615/66, tutti gli stabilimenti industriali, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti, che il progresso della tecnica consenta, le emissioni di fumi, gas o polveri che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

X 2.5.19. Industrie insalubri

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni della Legge 615/66, del relativo Regolamento (D.P.R. 322/71), del D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983.

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.7.2 del presente Regolamento.

* Qualora sussistano le condizioni previste dall'art. 5, comma 6 del D.P.R. 322/71, il fatto deve essere comunicato al CRIAL dall'E.R. e dalle Province interessate.

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del D.P.R. 322/71, devono seguire le procedure previste dall'art. 10 dello stesso.

La relazione tecnica di cui all'art. 10 dovrà essere redatta secondo le indicazioni del modello predisposto dal Servizio Protezione Aria della Regione, indicando in particolare le produzioni in atto, le apparecchiature utilizzate per le suddette produzioni ed una valutazione delle emissioni.

2.5.22. Nulla osta all'esercizio

Ai sensi dell'art. 5 punto 4 del D.P.R. 322/71 tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento da parte del CRIAL, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.

Il parere favorevole del CRIAL sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

Gli impianti di abbattimento di una nuova installazione non possono essere messi in esercizio fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.

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

2.5.24. Rifiuti solidi

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dai cicli produttivi o scaricati dagli impianti di abbattimento, devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai Regolamenti regionali n. 2-3/82 e dal D.P.R. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico prevede manipolazione, trasformazione, deposito ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di

molestia diretta ed assicurare un'adeguata dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27. Impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del CRIAL.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;
- e) destinazione d'uso del calore prodotto;
- f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;
- g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di oli combustibili con viscosità superiore a 4°E a 50°C;
- h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;
- i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;
- l) diametro interno dei camini;
- m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;
- n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;
- o) una planimetria orientata scala 1:1.000 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Indicare, se possibile, la ragione sociale degli stabilimenti industriali compresi nella zona;

p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1 e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri CRIAL e USSL

* Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del PMIP.

Nel richiedere il parere del CRIAL, il Sindaco trasmette la documentazione della ditta e il parere del Servizio n. 1 dell'USSL.

2.5.30. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto della autorizzazione di cui al punto 2.5.27 devono avere un contenuto massimo di zolfo non superiore al 3%.

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, alla produzione di gas, vapori, polveri od emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto un pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini nonché danno a beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo per la salute e la molestia per il vicinato.

* L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, il parere consultivo del CRIAL o le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione e visti la Direttiva CEE del Consiglio 80/779/CEE, il D.P.C.M. del 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e gli artt. 151 e 152 del Testo unico della legge comunale e provinciale.

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto

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

2.5.33. Veicoli con motore diesel

I veicoli circolanti con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

Capitolo 6

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.6.1. Ambito della disciplina

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati, gli stabilimenti industriali, artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici o privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna in genere.

2.6.2. Impianti termici civili

Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni degli articoli che seguono.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigianali (Legge 25 luglio 1958, n.860).

2.6.3. Combustibili

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

I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento, o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.6.4. Limiti di impiego dei combustibili
Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 Luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestie accertate.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400).

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R..

2.6.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili

Ai fini dell'autorizzazione di cui al punto 2.6.4. la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche dei locali;
- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);
- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di riscaldamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;
- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E (50°C);
- altezza del camino ed altezza degli edifici in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

* 2.6.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione

Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sull'opportunità di rilasciare o di rinnovare l'autorizzazione, tiene conto degli elementi ambientali, delle emissioni conseguenti alla combustione, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, dei dati del precedente punto 2.5.5 e di ogni altro elemento necessario.

2.6.7. Parere CRIAL

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del CRIAL ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente punto 2.5.4.

2.6.8. Contenuto di zolfo.

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5° E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4., devono avere contenuto di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteorologica della Regione.

Il contenuto massimo in zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6. e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

2.6.9. Camini

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Può essere consentita deroga, a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

Il Sindaco decide sulla richiesta di deroga sentito il parere del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

2.6.10. Camini - Pareri.

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, qualora siano state evidenziate o possano sussistere molestie dirette o pericoli od altre cause, dovranno essere resi rispondenti a quanto previsto dall'art. 6 del D.P.R. n. 1391/70. Rimane facoltà del Sindaco, sulla base di motivata domanda dell'interessato, sentito il parere del Servizio n° 1 dell'U.S.S.L., concedere deroga, specificando le caratteristiche cui dovranno soddisfare i camini stessi.

2.6.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/ora e di imprese artigiane e commerciali.

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000Kcal/ora e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.6.12. Focolari.

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.6.13. Prescrizioni.

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

2.6.14. Caratteristiche dei camini.

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n° 1391.

Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.6.15. Innalzamento dei camini.

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi. Il Sindaco, sentito il parere del Servizio n. 1 e tenuto conto dell'impatto sotto il profilo urbanistico prescrive l'opportuno innalzamento.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.6.16 Ordinanze contingibili ed urgenti.

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con

ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.6.17. Stabilimenti industriali

Si intende per stabilimento industriale ogni installazione o complesso di installazioni volto in modo continuo o discontinuo ad effettuare estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di sostanze di qualunque natura.

2.6.18. Abbattimento degli inquinanti

Tutti gli stabilimenti industriali, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti, che il progresso della tecnica consenta, le emissioni di fumi, gas o polveri che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

Al fine di conseguire le autorizzazioni all'esercizio di cui ai successivi punti, le emissioni dovranno rispondere ai requisiti minimi di seguito specificati..

2.6.18.1 Emissioni di polveri

Le emissioni di polveri devono essere in generale contenute entro i limiti calcolati mediante la seguente espressione valida per portate fino a 30.000 Nmc/h :

$$C.L. = 200 - \frac{Q}{200} \quad \text{dove:}$$

C.L. = Concentrazione Limite in mg./Nmc

Q. = portata effluente in Nmc/h

Per portate superiori a 30.000 Nmc/h il limite rimane fissato a 50 mg/Nmc .

2.6.18.2 Emissioni di polveri particolari

In difformità al punto precedente, le emissioni di polveri delle sostanze elencate nelle tre classi della seguente tabella, non devono superare i limiti seguenti:

1^ CLASSE: 10 mg/Nm³ per emissioni totali eguali o superiori a 0,1 kg./h

2^ CLASSE 25 mg/Nm³ per emissioni totali eguali o superiori a 0,5 kg/h

3^ CLASSE 50 mg/Nm³ per emissioni totali eguali o superiori a 1 kg./h

Se negli effluenti sono presenti più sostanze di una stessa classe, i limiti si riferiscono alla somma totale delle concentrazioni delle singole sostanze.

Se negli effluenti sono presenti sostanze della prima o della seconda classe, la somma totale delle concentrazioni delle singole sostanze non deve superare i 50 mg/Nm³.

Se negli effluenti sono presenti sostanze della prima e terza classe, o della seconda e della terza classe, la somma totale delle concentrazioni delle singole sostanze non deve superare i 75 mg.Nm³.

2.6.18.3 Emissioni di vapori e sostanze gassose

Negli effluenti, la concentrazione massima di composti gassosi inorganici del cloro, espressi come Cl⁻, deve risultare inferiore a 30 mg/Nm³, nel caso in cui l'emissione globale di tali sostanze superi i 3 kg./h.

Negli effluenti la concentrazione massima di composti gassosi inorganici del fluoro, espressi come F⁻, deve risultare inferiore a 5 mg/Nm³, nel caso in cui l'emissione globale di tali sostanze superi i 0,15 kg/h.

Le sostanze organiche, suddivise nelle tre classi dell'elenco di cui alla successiva tabella, ammettono i seguenti limiti massimi di emissione:

1^a CLASSE 10 mg per Nm³ di effluente, qualora l'emissione globale superi lo 0,1 kg/h.

2^a CLASSE 75 mg per Nm³ di effluente, qualora l'emissione globale superi i 3 kg/h

3^a CLASSE 150 mg. per Nm³ di effluente, qualora l'emissione globale superi i 6 kg/h

Nel caso in cui negli effluenti siano presenti più sostanze di una stessa classe, i limiti di cui sopra, si riferiscono alla somma delle concentrazioni delle singole sostanze.

Nel caso in cui negli effluenti siano presenti sostanze di classi diverse, è ammesso che la somma delle concentrazioni delle singole sostanze raggiunga i 150 mg/Nm³.

La concentrazione di ogni singola sostanza deve comunque sempre risultare entro il limite prescritto per la sua classe di appartenenza.

TABELLA DELLE SOSTANZE E LORO CLASSI

| Sostanze | Classe |
|---|---------|
| 1. Alluminio, carburo | terza |
| 2. alluminio, nitruro | terza |
| 3. ammonio, composti | terza |
| 4. antimonio e suoi composti | seconda |
| 5. argento, composti facilmente solubili come il nitrato di argento | seconda |
| 6. arsenico e suoi composti | prima |
| 7. asbesto | prima |
| 8. bario, composti | seconda |
| 9. bario, solfato | terza |
| 10. basalto e porfido | terza |
| 11. berillio e suoi composti | prima |
| 12. bismuto e suoi composti | terza |
| 13. bitume | terza |
| 14. boro, composti | terza |
| 15. boro, trifluoruro | seconda |
| 16. cadmio e suoi composti | prima |
| 17. calcio, arseniato | prima |
| 18. calciocianamide | terza |
| 19. calcio, fluoruro | seconda |
| 20. calcio, idrossido | terza |
| 21. calcio, ossido | terza |
| 22. catrame | seconda |
| 23. cobalto e suoi composti | seconda |
| 24. cristobalite (particelle di diametro inferiore a 5 µm) | seconda |
| 25. cromo esivalente, composti | prima |
| 26. farine silicee | seconda |
| 27. ferrosilicio | terza |
| 28. fluoruro, composti | prima |
| 29. fosfati | terza |
| 30. fosforo, pentossido | prima |
| 31. iodio e suoi composti | seconda |
| 32. legni tropicali | seconda |
| 33. magnesio, idrossido | terza |
| 34. magnesio, ossido | terza |
| 35. mercurio e suoi composti (escluso cinabro) | prima |
| 36. molibdeno e suoi composti | terza |
| 37. nerofumo | seconda |
| 38. nichel | prima |
| 39. nichel, carbonato | prima |
| 40. nichel, ossido | prima |
| 41. nichel, solfuro | prima |

| Sostanze | Classe |
|---|---------|
| 12. organici, polveri di composti (ad esempio antrazene, amine aromatiche, 1,4 - benzochinone, naftalina) | seconda |
| 13. pece | seconda |
| 14. piombo e suoi composti | prima |
| 15. quarzo (particelle di dimensione inferiore a 5 µm) | seconda |
| 16. rame e suoi composti | terza |
| 17. rame, fumi | prima |
| 18. selenio e suoi composti | prima |
| 19. silicio, carburo | terza |
| 20. stronzio e suoi composti | seconda |
| 21. tallio e suoi composti | prima |
| 22. tellurio e suoi composti | prima |
| 23. tridimite (particelle di dimensione inferiore a 5 µm) | seconda |
| 24. uranio e suoi composti | prima |
| 25. tungsteno e suoi composti (escluso carburo di tungsteno) | terza |
| 26. vanadio e suoi composti | prima |
| 27. zinco e suoi composti | seconda |

| Sostanze | Formula chimica | Classe |
|---|--|---------|
| 1. Acetaldeide | CH ₃ CHO | seconda |
| 2. acetico, acido | CH ₃ COOH | seconda |
| 3. acetone | CH ₃ COCH ₃ | terza |
| 4. acrilico, acido | CH ₂ CHCOOH | prima |
| 5. acrilonitrile | CH ₂ CHCN | prima |
| 6. acroleina | CH ₂ CHCHO | prima |
| 7. amil acetato | CH ₃ COOC ₅ H ₁₁ | seconda |
| 8. anilina | C ₆ H ₅ NH ₂ | prima |
| 9. benzene e solventi con contenuto di benzene oltre l'1% C ₆ H ₆ | C ₆ H ₆ | prima |
| 10. benzina con un contenuto di composti aromatici C ₇ - C ₉ oltre il 25% | | seconda |
| 11. butadiene (1,3) | CH ₂ CHCHCH ₂ | seconda |
| 12. iso-butanolo | (CH ₃) ₂ CHCH ₂ OH | terza |
| 13. n-butanolo | C ₄ H ₉ OH | terza |
| 14. n-butir-acetato | CH ₃ COOC ₄ H ₉ | terza |
| 15. butirrico, acido | C ₄ H ₇ COOH | prima |
| 16. capronico, acido | CH ₃ (CH ₂) ₄ COOH | prima |
| 17. carbonio, solfuro | CS ₂ | seconda |
| 18. chetene | CH ₂ CO | prima |
| 19. cicloesano | C ₆ H ₁₂ | terza |
| 20. cicloesanol | C ₆ H ₁₁ OH | terza |
| 21. cicloesanone | C ₆ H ₁₀ O | seconda |
| 22. cloroacetico, acido | CH ₂ ClCOOH | prima |
| 23. 2-clorobutadiene (1,3) | CH ₂ CClCHCH ₂ | seconda |
| 24. cloroformio (triclorometano) | CHCl ₃ | seconda |
| 25. cloropropionico, acido | CH ₃ CHClCOOH | prima |
| 26. cresoli | C ₆ H ₄ (CH ₃)OH | prima |
| 27. diacetonalcool | (CH ₃) ₂ C(OH)CH ₂ COCH ₃ | seconda |
| 28. dibromotano | CH ₂ BrCH ₂ Br | seconda |
| 29. p- e o-diclorobenzene | C ₆ H ₄ Cl ₂ | seconda |
| 30. 1,1-dicloroetano | CHCl ₂ CH ₃ | seconda |
| 31. 1,2-dicloroetano | ClCH ₂ CH ₂ Cl | prima |
| 32. 1,2-dicloroetilene | CHClCHCl | terza |
| 33. diclorofenolo | C ₆ H ₃ Cl ₂ OH | prima |
| 34. diclorometano | CH ₂ Cl ₂ | terza |
| 35. dietanolammina | (OHCH ₂ CH ₂) ₂ NH | seconda |
| 36. dietilammina | (C ₂ H ₅) ₂ NH | prima |

| | | |
|---|--------------------------------|---------|
| 37. dietiletere (etero etilico) | $(C_2H_5)_2O$ | terza |
| 38. difenile | $(C_6H_5)_2$ | prima |
| 39. difenili policlorurati | | prima |
| 40. di-iso-propiletere | $(CH_3)_2CHOCH(CH_3)_2$ | terza |
| 41. dimetilammina | $(CH_3)_2NH$ | prima |
| 42. dimetilanelina | $C_6H_5N(CH_3)_2$ | prima |
| 43. dimeületilammina | $(CH_3)_2C_2H_5NH_2$ | prima |
| 44. dimetilformammide | $HCON(CH_3)_2$ | seconda |
| 45. dimetilsolfato | $(CH_3O)_2SO_2$ | prima |
| 46. dimetilsolfossido | $(CH_3)_2SO$ | terza |
| 47. dimetilsolfuro | CH_3SCH_3 | prima |
| 48. dinitrobenzene | $C_6H_4(NO_2)_2$ | prima |
| 49. diacetilalato | $C_4H_8(COOC_2H_5)_2$ | seconda |
| 50. 1,4 diossano | $C_4H_6O_2$ | seconda |
| 51. epicloridrina | $CH_2(O)CHCH_2Cl$ | prima |
| 52. n-eptano | C_7H_{16} | terza |
| 53. esametilene diisocianato | $OCN(CH_2)_6NCO$ | prima |
| 54. n-esano | C_8H_{18} | terza |
| 55. etanolo | C_2H_5OH | terza |
| 56. etil-acetato | $CH_3COOC_2H_5$ | terza |
| 57. etilacrilato | $CH_2CHCO_2C_2H_5$ | prima |
| 58. etilbenzene | $C_6H_5C_2H_5$ | seconda |
| 59. etilendiammina | $H_2NCH_2CH_2NH_2$ | seconda |
| 60. etilenammina | CH_2NHCH_2 | prima |
| 61. etilenglicole | $HOCH_2CH_2OH$ | terza |
| 62. 2-etil-esanolo-1 | $CH_3(CH_2)_3CH(C_2H_5)CH_2OH$ | seconda |
| 63. etilenossido | CH_2OCH_2 | prima |
| 64. etilglicole (etilenglicolmonoetiletero) | $C_2H_5OCH_2CH_2OH$ | terza |
| 65. fenolo | C_6H_5OH | prima |
| 66. formaldeide | $HCHO$ | prima |
| 67. formico, acido | $HCOOH$ | prima |
| 68. fosgene | $COCl_2$ | prima |
| 69. furfurolo | $C_5H_4O_2$ | prima |
| 70. 4-idrossi-4-metilpentanone-2 | $(CH_3)_2C(OH)CH_2COCH_3$ | terza |
| 71. mercaptani | | prima |
| 72. metanolo | CH_3OH | terza |
| 73. metil-acetato | CH_3COOCH_3 | seconda |
| 74. metilacrilato | $CH_2CHCOCH_3$ | prima |
| 75. metilammina | CH_3NH_2 | prima |
| 76. metilbutilchetone | $CH_3CO(CH_2)_3CH_3$ | terza |
| 77. metilcicloesano | $C_6H_{11}CH_3$ | terza |
| 78. metilcicloesanone | $CH_3C_6H_{10}CO$ | seconda |
| 79. monoetilammina | $C_2H_5NH_2$ | prima |
| 80. metiletilchetone (M.E.K.) | $CH_3COC_2H_5$ | terza |
| 81. metilglicole (etilenglicolmonometiletero) | $CH_3OCH_2CH_2OH$ | seconda |
| 82. metilisobutilchetone | $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$ | terza |
| 83. metilisocianato | CH_3NCO | prima |
| 84. metilmetacrilato | $CH_2C(CH_3)COOCH_3$ | seconda |
| 85. metilnaftalina | $C_{10}H_7CH_3$ | seconda |
| 86. monoclorobenzene | C_6H_5Cl | seconda |
| 87. monocloroetano | CH_3CH_2Cl | terza |
| 88. monoetanolammina | $H_2NCH_2CH_2OH$ | seconda |

| Sostanze | Formula chimica | Classe |
|--------------------------------------|----------------------------|---------|
| 59. morfolina | $O-CH_2-NH$ | seconda |
| 90. naftalina | $C_{10}H_8$ | seconda |
| 91. nitrobenzene | $C_6H_5NO_2$ | prima |
| 92. nitrocresolo (2-nitro-p-cresolo) | $CH_3C_6H_4OHNO_2$ | prima |
| 93. nitrofenolo | $NO_2C_6H_4OH$ | prima |
| 94. nitrotoluene | $NO_2C_6H_4CH_3$ | seconda |
| 95. n-pentano | C_5H_{12} | terza |
| 96. pentanolo-1 | $C_5H_{11}OH$ | terza |
| 97. pinene | $(CH_3)_2(C_1)_2C_7H_{14}$ | terza |
| 98. piombo tetractile | $Pb(C_2H_3)_4$ | prima |
| 99. piridina | C_5H_5N | prima |
| 100. iso-propanolo | $(CH_3)_2CHOH$ | terza |
| 101. propilenossido | CH_2CHCH_2O | seconda |
| 102. iso-propiletero | $(CH_3)_2CHOCH(CH_3)_2$ | terza |
| 103. propionico, acido | C_3H_7COOH | seconda |
| 104. stirolo | $C_6H_5CH=CH_2$ | prima |
| 105. tetracloroetano | $C_2H_2Cl_4$ | terza |
| 106. tetracloroetilene | Cl_2CCCl_2 | prima |
| 107. tetracloruro di carbonio | CCl_4 | seconda |
| 108. tetraidrofurano | C_4H_8O | seconda |
| 109. tetraidronaftalina | $C_{10}H_{12}$ | prima |
| 110. tiocresolo | $CH_3C_6H_4SH$ | prima |
| 111. tioetere | C_2H_5S | prima |
| 112. tiofenolo | C_6H_4SH | prima |
| 113. toluendiisocianato | $CH_3C_6H_4(NCO)_2$ | seconda |
| 114. toluene | $C_6H_5CH_3$ | terza |
| 115. 1,1,1-tricloroetano | CH_3CCl_3 | prima |
| 116. 1,1,2-tricloroetano | $CH_2ClCHCl_2$ | seconda |
| 117. tricloroetilene | CCl_2CHCl | prima |
| 118. triclorofenolo | $C_6H_2Cl_3OH$ | prima |
| 119. trietanolammina | $(CH_2OHCH_2)_3N$ | prima |
| 120. trietilammina | $(C_2H_5)_3N$ | terza |
| 121. trietilenglicole | $HOC_2H_4OC_2H_4OC_2H_4OH$ | prima |
| 122. trimetilammina | $(CH_3)_3N$ | seconda |
| 123. triossano | $(CH_2O)_3$ | prima |
| 124. valerianico- acido | $CH_3(CH_2)_3COOH$ | seconda |
| 125. vinil-acetato | $CH_2COOCHCH_3$ | prima |
| 126. vinile, cloruro | CH_2CHCl | seconda |
| 127. xilolo | $C_8H_{10}(CH_3)_2$ | seconda |

2.6.10.4 Depositi all'aperto di materiale polveroso sfuso

La diffusione di polveri e materiali sfusi, depositati all'aperto, deve essere impedita attraverso l'adozione di opportuni provvedimenti, come, ad esempio:

- mediante terrapieni rinverditi e siepi frangivento
- coprendo la superficie di deposito con stuoie o con uno strato di materiale grossolano di pezzatura media non inferiore a 10 mm
- consolidando lo strato superficiale del deposito mediante opportuni leganti o assicurando costantemente a tale strato una umidità minima del 10%

Non è ammesso il deposito all'aperto allo stato sfuso, delle sostanze comprese nella prima classe di cui all'elenco del presente regolamento, punto 2.6.10.2

Per il trasporto ed il deposito di materiali polverosi derivanti da processi di incenerimento e da attività produttive devono essere impiegati mezzi di trasporto chiusi.

Nel caso di deposito all'aperto di tali sostanze, devono essere applicate le norme di cui al comma precedente del presente articolo.

2.6.10.5 Serbatoi di accumulo di prodotti chimici

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

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

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

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

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

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;

2.6.19. Industrie insalubri.

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni del presente regolamento.

2.6.20. Nuovi Insediamenti Produttivi.

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche dei cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.7.2 del presente Regolamento.

2.6.21. Insediamenti produttivi esistenti.

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento debbono seguire le procedure previste per i nuovi insediamenti produttivi entro 2 anni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

2.6.22. Nulla osta all'esercizio.

Tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.

Il parere favorevole sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

Gli impianti di abbattimento di una nuova installazione non possono essere messi in esercizio fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.

2.6.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento.

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL anche telefonicamente.

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

2.6.24. Rifiuti solidi.

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dai cicli produttivi o scaricati dagli impianti di abbattimento, devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai Regolamenti regionali n. 2-3/82 e dal D.P.R. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico prevede manipolazione, trasformazione, deposito ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'adeguata dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento. L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi; alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27. Impiego dei combustibili.

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere del Servizio n.1 dell'U.S.S.L.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;
- e) destinazione d'uso del calore prodotto;
- f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;
- g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4" E a 50" C;

- h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;
- i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;
- l) diametro interno dei camini;
- m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;
- n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;
- o) una planimetria orientata scala 1:1.000 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Indicare, se possibile, la ragione sociale degli stabilimenti industriali compresi nella zona;
- p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1 e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri

- * Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del PMIP.

2.5.30. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5° E a 50° C oggetto della autorizzazione di cui al punto 2.5.27 devono avere un contenuto massimo di zolfo non superiore al 3%.

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri od emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini nonché danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo per la salute e la molestia per il vicinato.

Il Sindaco su istruzione tecnica del Servizio n. 1 della USSL, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e gli artt. 151 e 152 del Testo unico della legge comunale e provinciale.

2.6.32. Divieto di combustione all'aperto.

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

E' ammessa la combustione di residui vegetali purchè effettuata con modalità tali da evitare lo sviluppo di fumi o d'altro, con costante controllo sulla combustione e sul sicuro esaurimento ed in apposite aree a distanza sufficiente da strade od abitazioni da non arrecare danno o molestie.

2.6.33. Veicoli con motore diesel.

I veicoli circolanti con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

Capitolo 7

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazione, nuovi impianti

La comunicazione preventiva deve essere fatta anche in caso di ampliamento, ristrutturazione e modificazione del ciclo produttivo, delle strutture edilizie e degli impianti o di cambiamento di ragione sociale dell'attività produttiva esistente.

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.7.2. in duplice copia. Nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, la comunicazione e le relative relazioni e documentazioni debbono essere presentate contestualmente alla domanda di concessione edilizia. La comunicazione vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per quanto indicato dall'art. 21 della L.R. 64/81.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli, una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione Comunale. I termini di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 decorrono dall'effettivo arrivo della suddetta documentazione all'E.R..

Il nulla osta del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E.R..

2.7.2. Documentazione

La comunicazione di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intende produrre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatte secondo le indicazioni fornite dal Servizio N.1 dell'U.S.S.L..

Per le attività di cui all'allegato 1 del TITOLO III, con le integrazioni per esse previste: un tale titolo.

Alla relazione vanno allegare le necessarie planimetrie e la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:

- 1) Domanda di autorizzazione o copia della autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme
- 2) Copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della legge 961/65 e del D.P.R. 577/82.
- 3) Copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente
- 4) Copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

2.7.3. Industrie Insalubri

* 2.7.3.1. Classificazione

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34, del Regolamento generale sanitario R.D. 3/2/1901 n. 45, delle LL.RR. n. 64 e n. 65/81 e del Regolamento regionale n. 2 del 14/8/81 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 18/11/81, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco.

L'accertamento fatto dall'E.R. della classe cui appartiene l'insediamento è notificato al proprietario a mezzo di agenti del Comunc.

Contro tale accertamento è ammesso il ricorso da parte di qualsiasi interessato nei modi di legge.

* 2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'E.R., ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.7.1 e 2.7.2 e previa ispezione del Servizio n. 1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le

modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia. Successivamente è riservata al servizio n. 1 dell'USSL la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1ª classe

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1ª classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati, così come definito dalla Legge 22/10/71, n. 865.

Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritte nella 1ª classe.

2.7.3.4. Insediamenti esistenti

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1ª classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

* 2.7.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente

A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34, l'E.R., sentito il Servizio n. 1 dell'USSL ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

2.7.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi

In conformità alle disposizioni della Legge 27 aprile 1956, n. 547, le operazioni che presentino pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

* 2.7.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti

Ai sensi del citato art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34 e dell'art. 20 della Legge 615/66, spetta all'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, stabilire se gli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, applicati a cicli tecnologici di lavorazioni insalubri, siano tali da non recare danni all'ambiente e all'abitato, anche ad integrazione di pareri rilasciati dal CRIAL.

2.7.3.8. Ordinanza del Sindaco

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 153 del T.U.L.L.C.P.

2.7.4. Tossici ad alto rischio

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale e internazionale).

In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

Capitolo 8

RUMORI

2.8.1. Campo di applicazione

Il presente regolamento si applica:

- a) al rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;
- b) al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

* Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività rumorose è di competenza dell'E.R.

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

Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

* L'E.R. può prescrivere provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore al di sopra dei limiti massimi consentiti.

2.8.2. Caratteristiche della strumentazione

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.8.5 risulta in generale adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 dalla International Electrotechnical Commission (I.E.C.).

Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz. Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura essi devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.8.3. Modalità generali di misura del rumore

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.

I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata. E precisamente:

- a) rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

- nel caso di spazi non confinati, il rumore va misurato collocando il microfono ad una altezza dal suolo non inferiore a m. 1,5 e, di norma, ad almeno 3,0 m. da pareti riflettenti;
- nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono da 1,2 a 1,5 m, dal suolo, ad almeno 1 m. dalle pareti ed 1,5 m. da finestre aperte;

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui i locali analizzati vengono maggiormente utilizzati, tenuto conto della destinazione d'uso dei locali stessi, dei tempi di permanenza in tali ambienti e dell'orientamento della sorgente potenzialmente disturbante.

b) Rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

Per quanto sopra detto, non verranno effettuate rilevazioni nei locali accessori e nei servizi igienici (lavanderia, docce, servizi igienici ecc;) e comunque in spazi non confinati e locali non utilizzati per frazioni significative della giornata.

Qualunque rilevazione di rumorosità proveniente sia da sorgenti esterne che da sorgenti interne all'edificio, dovrà essere eseguita per un tempo di misura sufficiente ad ottenere una valutazione rappresentativa del fenomeno sonoro rilevato.

2.8.4. Rumore di fondo

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come causa specifica del disturbo stesso, è superato nel 90% di un significativo periodo di osservazione. In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro. Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.8.8-2.8.9 del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

2.8.5.- Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore

1) Rumori continui

Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:

- livello sonoro globale in dB (A);
- livelli sonori in dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

Si assume che il rumore preso in esame sia caratterizzato dalla presenza di un tono puro quando il livello sonoro misurato in una banda di ottava superi di almeno 3 dB il livello sonoro misurato in entrambe le bande ad essa adiacenti, oppure quando il livello sonoro misurato in una banda di un terzo di ottava superi di almeno 5 dB quello misurato in entrambe le bande di un terzo di ottava ad essa adiacenti.

2) Rumori impulsivi

Viene assunto come impulsivo un rumore caratterizzato da una successione di singoli eventi sonori di breve durata percepibili distintamente (carenza di ripetizione indicativamente inferiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si effettua la misura globale in dB (A) con costante di tempo IMPULSE.

3) Rumori sporadici

Sono rumori di durata limitata che si verificano saltuariamente. Si effettua la misura globale in dB (A) SLOW e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento. Sono esclusi i rumori di allarme.

2.8.6. Tipi di zone

Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio viene schematicamente suddiviso in quattro tipologie di zone:

- Zone tipo O = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA (per queste zone la quiete rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi atti comunali su parere conforme del Servizio n.1 della USSL. Indicativamente: aree ad uso istituto di cura, ricovero e degenza, zone rurali, parchi naturali, aree verdi pubbliche, ecc.);
- Zone di tipo A = RESIDENZIALI (nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti abitativi e similari);
- Zone di tipo B = MISTE (nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili);
- Zone di tipo C = INDUSTRIALI (nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti industriali, artigianali ed assimilabili).

Tale tipo di zonizzazione, pur tenendo conto delle situazioni di fatto esistenti, non può non coincidere necessariamente con la zonizzazione prevista dal Piano Regolatore e/o dagli strumenti urbanistici vigenti. A cura degli Uffici Tecnici dei Comuni, su parere conforme dell'E.R., si provvederà ad equiparare i tipi di zone del presente Regolamento d'Igiene e quelli degli strumenti urbanistici comunali vigenti. Tale equiparazione andrà aggiornata, col medesimo iter, ogni volta che si verificherà una modifica agli strumenti urbanistici vigenti, anche relativamente a modificazioni limitate (varianti) di strumenti urbanistici già in vigore alla data di approvazione del presente Regolamento d'Igiene.

2.8.7. Periodi del giorno

La durata è schematicamente suddivisa in due periodi:

- diurno: dalle ore 7,00 alle ore 22,00;
- notturno: dalle ore 22,00 alle ore 7,00.

Limiti massimi consentiti

2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento

Non è ammesso l'esercizio di alcuna attività che alteri il livello di rumorosità (livello di fondo) delle zone protette (zone di tipo O) indipendentemente dalla localizzazione dell'insediamento rumoroso e della circoscrizione amministrativa a cui esso appartiene. In tali zone non è comunque ammesso un livello di fondo superiore ai valori limite di 36 dB(A) di notte e di 50 dB(A) di giorno.

Nel caso di nuovi insediamenti in data successiva all'entrata in vigore del presente Regolamento d'Igiene, i limiti indicati nelle seguenti Tabelle 1 e 2 vanno rispettati:

- in ogni punto della zona in cui avviene il nuovo insediamento;
- in ogni punto delle zone adiacenti, indipendentemente dalle circoscrizioni amministrative;
- in ogni punto delle zone adiacenti. Nel caso le zone adiacenti siano di tipo A o B, i limiti relativi a tali zone dovranno essere rispettati anche se gli insediamenti abitativi od assimilati (uffici, alberghi, scuole) non sono ancora stati edificati.

Per quanto riguarda le tipologie di zone A - B - C, in funzione del tipo di rumore e del periodo del giorno, si assumono come limiti massimi i valori in dB(A) indicati in Tabella 1.

2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato

1) Periodo diurno

Rispetto al livello del rumore di fondo rilevabile nel locale in assenza del disturbo, è consentito un aumento di 3 dB(A) nella zona residenziale e mista, di 5 dB(A) nella zona industriale.

2) Periodo notturno

Non è consentita alcuna attività che modifichi il livello sonoro nel locale disturbato.

2.8.10. Correzioni ai limiti indicati

a) Rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

a1) Periodo diurno.

Qualora l'esercizio delle attività rumorose sia limitato ad una frazione del periodo diurno, relativamente ai rumori di tipo continuo o impulsivo vengono ammessi i seguenti incrementi dei limiti indicati nelle tabelle 1 e 2.

| Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi) | Correzione dei limiti indicati dB o dB(A) |
|---|---|
| ≤ 120 | + 3 |
| ≤ 60 | + 6 |
| ≤ 30 | + 9 |

a2) Periodo notturno.

In tal periodo, non sono ammesse correzioni dei valori limite riportati nelle tabelle 1 e 2 del presente Regolamento d'Igiene.

Limitatamente al rumore prodotto per il funzionamento di impianti o apparecchiature in condizioni di emergenza è ammesso un incremento di 10 dB(A) rispetto ai limiti indicati per i rumori di tipo sporadico nelle Tabelle 1 e 2. Sono esclusi da tali limitazioni i segnali d'allarme.

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB)(A).

| Tipo di rumore | Periodo notturno | | | Periodo diurno | | |
|--------------------------|------------------|--------|--------|----------------|--------|--------|
| | Zona A | Zona B | Zona C | Zona A | Zona B | Zona C |
| Continuo senza toni puri | 40 | 45 | 50 | 55 | 60 | 65 |
| Continuo con toni puri | 37 | 42 | 47 | 52 | 57 | 62 |
| Impulsivo | 40 | 45 | 50 | 55 | 60 | 65 |

Per maggiore dettaglio di valutazione, nel caso di rumori di tipo continuo, si può fare riferimento ai livelli sonori limite nelle diverse bande di ottava riportati in tabella 2.

Tabella 2 - Livelli sonori massimi consentiti nelle diverse bande di ottava dB.

| Frequenza centrale della banda d'ottava (Hz) | Periodo notturno | | | Periodo diurno | | |
|--|------------------|--------|--------|----------------|--------|--------|
| | Zona A | Zona B | Zona C | Zona A | Zona B | Zona C |
| 31,5 | 64 | 67 | 70 | 74 | 77 | 80 |
| 63 | 57 | 62 | 67 | 72 | 75 | 78 |
| 125 | 50 | 55 | 60 | 65 | 69 | 73 |
| 250 | 43 | 48 | 53 | 58 | 63 | 68 |
| 500 | 39 | 44 | 49 | 54 | 59 | 64 |
| 1.000 | 35 | 40 | 45 | 50 | 55 | 60 |
| 2.000 | 32 | 37 | 42 | 47 | 52 | 57 |
| 4.000 | 29 | 34 | 39 | 44 | 49 | 54 |
| 8.000 | 26 | 31 | 36 | 41 | 46 | 51 |

Nel caso le rilevazioni eseguite in spazi non confinati, i valori riportati nelle Tabelle 1 e 2 vanno aumentati di + 10 dB(A).

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

| Durata del disturbo nel periodo diurno (minuti primi) | Correzione dei limiti indicati dB o dB(A) |
|---|---|
| ≤ 120 | + 2 |
| ≤ 60 | + 3 |
| ≤ 30 | + 4 |

Capitolo 9
VIBRAZIONI

2.9.1. Campo di applicazione

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

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

* Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza dell'E.R.

* L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

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

2.9.2. Modalità di misura

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .

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

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

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

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

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.9.3. Limiti massimi consentiti

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

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

Tabella 1 - Valori limite di base.

| Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz) | Accelerazione (rms) (m/s^2) | |
|---|---------------------------------|-----------------------|
| | Asse Z | Assi X e Y |
| 1 | 1×10^{-2} | 3.6×10^{-3} |
| 1.25 | 8.9×10^{-3} | 3.6×10^{-3} |
| 1.60 | 8×10^{-3} | 3.6×10^{-3} |
| 2.00 | 7×10^{-3} | 3.6×10^{-3} |
| 2.50 | 6.3×10^{-3} | 4.51×10^{-3} |
| 3.15 | 5.7×10^{-3} | 5.68×10^{-3} |
| 4.00 | 5×10^{-3} | 7.21×10^{-3} |
| 5.00 | 5×10^{-3} | 9.02×10^{-3} |
| 6.30 | 5×10^{-3} | 1.14×10^{-2} |
| 8.00 | 5×10^{-3} | 1.44×10^{-2} |
| 10.00 | 6.25×10^{-3} | 1.80×10^{-2} |
| 12.50 | 7.81×10^{-3} | 2.25×10^{-2} |
| 16.00 | 1.00×10^{-2} | 2.89×10^{-2} |
| 20.00 | 1.25×10^{-2} | 3.61×10^{-2} |
| 25.00 | 1.56×10^{-2} | 4.51×10^{-2} |
| 31.50 | 1.97×10^{-2} | 5.68×10^{-2} |
| 40.00 | 2.50×10^{-2} | 7.21×10^{-2} |
| 50.00 | 3.13×10^{-2} | 9.02×10^{-2} |
| 63.00 | 3.94×10^{-2} | 1.14×10^{-1} |
| 80.00 | 5.00×10^{-2} | 1.44×10^{-1} |

Tabella 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno.

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

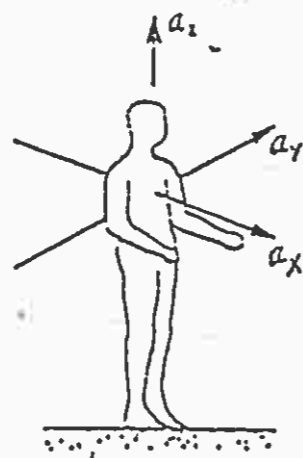


Fig. 1 a

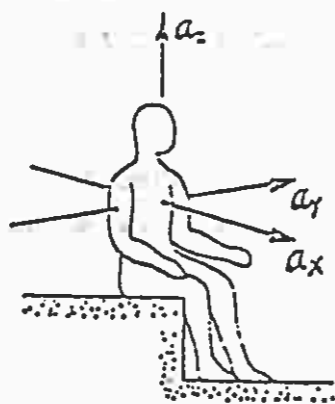


Fig. 1 b

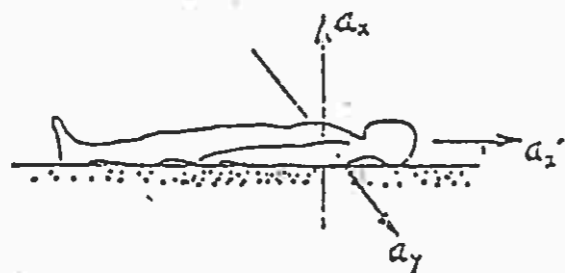


Fig. 1 c

CAPITOLO 10

Capitolo 10

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

2.10.1. Normativa e competenze

Lo smaltimento dei rifiuti solidi, è disciplinato dal DPR 915/82 e, per quanto fatto salvo, dalla L.R. 94/80 e successive modifiche e integrazioni.

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

Allo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi, come individuati dalla delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 DPR 915/82, del 27/7/84, devono provvedere i produttori dei rifiuti stessi.

Tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti, così come indicato dall'art. 1 del DPR 915/82, sono soggette ad autorizzazione regionale, ai sensi dell'art. 6 del suddetto DPR.

Il controllo sulle modalità di smaltimento è svolto dalle Amministrazioni Provinciali, che si avvalgono dei Servizi n. 1 delle USSL e dei PMIP.

2.10.2. Fanghi

Lo smaltimento dei fanghi derivanti dagli insediamenti produttivi e dalla depurazione della pubblica fognatura, è disciplinato dalle disposizioni della legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, dalle norme regionali attuative ed integrative, dal DPR 915/82 e successiva normativa tecnica e di attuazione, dalla L.R. 94/80 e successive modifiche e integrazioni.

2.10.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal DPR n. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione, dalla L.R. 94/80 e successive modifiche e integrazioni:

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

2.10.4. Rifiuti provenienti da Ospedali, Case di Cura e affini e da laboratori biologici

Il DPR n. 915/82 (art. 2 quarto comma punto 2 e art. 14) e la Deliberazione del 27/7/84 del Comitato tecnico per lo smaltimento dei rifiuti di cui all'art. 5 del DPR stesso (punti 1.1.3., 2.2. e 2.3.) stabiliscono la classificazione e le modalità di smaltimento da seguire nelle varie fasi di produzione, raccolta, trasporto e trattamento dei rifiuti provenienti da ospedali, case di cura e affini e dei rifiuti provenienti da laboratori biologici.

Le disposizioni prima citate devono essere estese ai rifiuti provenienti da comunità di vita, venuti in contatto con liquidi biologici, in considerazione della particolare rilevante concentrazione di materiali potenzialmente infetti conferiti nel circuito di smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti, citati in precedenza, devono essere raccolti all'interno delle divisioni e servizi in un primo contenitore di adeguata resistenza, per evitare la possibilità di rottura o perforazione, inserito in un secondo contenitore rigido, contrassegnato come previsto dalla normativa vigente e che deve essere a perdere per facilitare le operazioni di smaltimento definitivo.

I rifiuti ospedalieri e simili, così come raccolti devono essere disinfettati o sterilizzati come previsto dalla normativa vigente e quindi le caratteristiche del primo contenitore devono essere tali

da consentire allo stesso di uscire indenne dal trattamento previsto.

I contenitori devono essere chiusi ermeticamente a conclusione del trattamento di disinfezione o sterilizzazione.

I rifiuti condizionati, se smaltiti all'estero, devono essere accompagnati da apposita dichiarazione del direttore sanitario o del responsabile del laboratorio (punto 1.1.3. della Deliberazione del 27/7/84) e conferiti tramite ditta autorizzata ad impianto di smaltimento autorizzato.

I rifiuti in tutte le fasi di raccolta, trasporto e smaltimento debbono essere inseriti nei due contenitori anche ai fini della tutela degli addetti.

I possibili smaltimenti dei rifiuti di cui sopra sono la discarica di rifiuti speciali o l'incenerimento.

Ai fini dell'incenerimento la Deliberazione del 27/7/84 prevede che possono essere utilizzati anche forni di incenerimento per rifiuti solidi urbani.

In questa ipotesi deve essere adottato il 2° contenitore a perdere per facilitare le applicazioni di smaltimento.

Nel caso in cui i rifiuti di cui sopra provenienti da ospedali, case di cura, laboratori ecc. siano classificabili come tossici e nocivi (ai sensi del paragrafo 1.2. della Deliberazione del 27/7/84) sono soggetti anche alle disposizioni della normativa vigente per tale categoria.

In particolare per detti rifiuti devono essere tenuti i registri di carico e scarico, va richiesta l'autorizzazione per lo stoccaggio provvisorio ed il conferimento allo smaltimento deve avvenire tramite ditte autorizzate al trasporto ed allo smaltimento di rifiuti tossici e nocivi.

2.10.5. Spurghi

I liquami di risulta delle operazioni di spurgo degli impianti di smaltimento sul suolo di insediamenti civili, dei condotti delle fognature comunali, nonché dei pozzetti stradali, ivi compresa la eventuale acqua utilizzata per lo spurgo, sono da considerare ai sensi delle normative vigenti - DPR 915/82, L.R. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni - quali rifiuti speciali, prodotti dall'attività di spurgo.

L'attività di asportazione deve essere effettuata da ditte attrezzate e autorizzate alla raccolta, al trasporto e al conferimento di tali rifiuti, nell'ambito di quanto previsto dalla L.R. 54/84.

Le ditte che effettuano le operazioni di spurgo devono espletare le incombenze amministrative previste dalle disposizioni normative vigenti ed in particolare:

- 1) predisposizione della scheda descrittiva di rifiuti speciali ex art. 6 del R.R. 3/82;
- 2) tenuta del registro di carico e scarico ex art. 4, 3° comma della L.R. 94/80 nonché dell'art. 8 del R.R. 3/82 sul quale devono essere riportate le singole operazioni dell'attività di spurgo;
- 3) compilazione delle bolle di accompagnamento così come previsto dalla Deliberazione della G.R. n. 22954 del 30.11.82.

Tenuto conto della prevedibile ripetitività della composizione chimico-fisica dei rifiuti in oggetto, è ammessa, per ogni singola tipologia di liquame di spurgo, l'indicazione di caratteristiche-tipo al fine della compilazione dei punti 15-18 della scheda descrittiva sopra richiamata.

Almeno una volta ogni due anni devono essere effettuate, a cura degli operatori interessati, analisi chimico-fisiche per singola tipologia di liquame, al fine dell'accertamento della classificazione di tali rifiuti ai sensi del paragrafo 1.2. della deliberazione del Comitato Interministeriale ex art. 5 del DPR 915/82 pubblicata sul supplemento ordinario alla G.U. n. 253 del 13.9.84 e successive modifiche e integrazioni.

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

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

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

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

Lo smaltimento dei fanghi di risulta del trattamento di detti liquami sono soggetti alle disposizioni vigenti.

2.10.6. Controllo e vigilanza

Il controllo e la vigilanza, per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cernita, trasporto, trattamento, inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'innocuizzazione dei medesimi, nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo) spetta all'E.R. ai sensi dell'art. 14 della Legge 833/78 e dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Capitolo 11 BALNEAZIONE

2.11.1. Normativa

L'attività di balneazione è disciplinata dal D.P.R. n. 470 dell'8 giugno 1982, nonché dalle norme del presente Regolamento.

2.11.2. Zone idonee alla balneazione

L'individuazione delle zone idonee alla balneazione compete alla Regione che provvede a darne comunicazione all'E.R. almeno un mese prima dell'inizio della stagione balneare ai sensi dell'art. 4, lettera b), del D.P.R. 470/82.

Per "acque idonee alla balneazione" si intendono quelle corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 1 del D.P.R. 470/82 secondo quanto previsto dagli artt. 4, 6, 7, 8, 9 del D.P.R. 470/82.

2.11.3. Stagione balneare

Per "stagione balneare" si intende il periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre di ogni anno.

Tale periodo può essere ampliato con disposizione regionale a seconda delle esigenze e consuetudini locali, su proposta dell'E.R.

2.11.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee

* Prima dell'inizio di ogni stagione, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee alla balneazione e propone l'adozione dell'ordinanza al Sindaco ai sensi dell'art. 5, lettera a), del D.P.R. n. 470/82.

* Qualora durante il periodo di balneazione i risultati delle analisi non siano conformi alle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. n. 470/82, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee temporaneamente alla balneazione nei termini di cui al primo comma ai sensi dell'art. 5, lettera b), del D.P.R. n. 470/82.

Quando le analisi risultino favorevoli per tutti i parametri previsti nella tabella allegata al D.P.R. n. 470/82, il Sindaco adotta il provvedimento di revoca del divieto, su proposta dell'E.R.

2.11.5. Apposizione della segnaletica

Per quanto previsto dal punto 2.11.4, il Comune provvede all'apposizione di segnaletica nelle zone interessate al divieto di balneazione (art. 5, lettera d), del D.P.R. n. 470/82).

* 2.11.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione

Qualora il Servizio n. 1 riscontri un caso di inquinamento massiccio delle acque di balneazione, provvede alla segnalazione immediata al P.M.I.P. per gli accertamenti previsti (art. 5, lettera e), del D.P.R. n. 470/82). Contemporaneamente deve essere data comunicazione al Sindaco del Comune interessato.

* 2.11.7. Articolo 26 della legge n. 319/76

Qualora il P.M.I.P. o il Servizio n. 1 della USSL riscontrino la necessità di un provvedimento immediato per la tutela della salute pubblica, provvedono alla comunicazione al Sindaco per i conseguenti tempestivi provvedimenti ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 e dell'art. 153 del T.U.L.L.C.P.

* 2.11.8. Campionamento ed accertamenti analitici

Il campionamento e gli accertamenti analitici sono di competenza del P.M.I.P., che, limitatamente al campionamento, può avvalersi del Servizio n. 1 della USSL.

Capitolo 12

DETERGENTI SINTETICI

2.12.1. Normativa

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detersivi sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26/4/83 n. 136, Legge 5/3/82 n. 62 e successivi decreti ministeriali.

* 2.12.2. Autorizzazioni sanitarie

Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'E.R. su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26/4/83, n. 136 e dell'art. 3 della L.R. 64/81, modificato dall'art. 1 della L.R. 61/84. L'E.R. dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi dell'art. 5 della stessa legge. Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, l'E.R. si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P.

2.12.3. Attività di vigilanza

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detersivi è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26/4/83 n. 136. Il sequestro di prodotti non rispondenti ai requisiti di legge è ordinato dal Sindaco, per quanto riguarda il contenuto di fosforo. Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P., ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5/3/82 n. 62. * L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detersivi sintetici è attribuita all'E.R. ai sensi dell'art. 3 della Legge regionale n. 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge regionale n. 61/84.

CAPITOLO 13

PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.13.1. Vendita

2.13.1.1. Autorizzazione ai locali di vendita

Per la vendita in sede fissa oltre alle prescritte autorizzazioni commerciali, deve essere richiesta una apposita autorizzazione all'E.R. sulla idoneità dei locali e su quanto previsto dagli artt. 9 e 10 del D.P.R. 1255/68. Il parere del Servizio n. 1 della USSL per il rilascio della autorizzazione deve essere relativo alla possibilità di conservare i P.S. adeguatamente ed in modo separato da altri prodotti venduti nell'esercizio (sementi, concimi, ecc.).

2.13.1.2. Abilitazione dei venditori.

I venditori dei Presidi Sanitari per l'Agricoltura devono essere in possesso dell'abilitazione alla vendita per i prodotti di tutte le 4 classi di tossicità.

Tale abilitazione deve essere richiesta all'E.R. a cui fa capo il Comune di residenza del richiedente.

Il certificato di abilitazione viene rilasciato, previo approfondito colloquio da sostenersi alla presenza di una Commissione composta dal Responsabile del Servizio n. 1 della USSL e da un funzionario tecnico dell'osservatorio per le malattie delle piante o del Servizio Provinciale per l'Agricoltura, Foreste e Alimentazione (SPAFA) territorialmente competente.

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

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

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

Il certificato di abilitazione alla vendita deve essere custodito sul posto di lavoro.

2.13.1.3. Registri di carico e scarico

I venditori di presidi sanitari per l'agricoltura devono annotare su appositi registri le quantità acquistate per la vendita e le quantità vendute di prodotti appartenenti alla 1^a e 2^a classe di tossicità.

Le quantità vendute devono essere registrate volta per volta annotando a fianco di ciascuna il numero di autorizzazione di colui che la acquista per l'impiego.

Tali registri devono essere vidimati pagina per pagina dalla USSL in cui ha sede l'attività di vendita. All'atto di vidimazione di un nuovo registro quello ultimato dovrà essere esibito alla USSL per le opportune verifiche e annotazioni.

In fase di rinnovo della autorizzazione per la vendita deve essere svolto un controllo sulle modalità di tenuta dei registri.

Presso le USSL è tenuto uno schedario per le autorizzazioni rilasciate e/o rinnovate e per i registri vidimati.

I titolari o responsabili degli esercizi di vendita debbono altresì ottemperare a quanto previsto dall'Ordinanza del Ministro della Sanità del 25/6/86 e successive modificazioni ed integrazioni.

2.13.2. Acquisto - Autorizzazione

Coloro che acquistano per l'impiego prodotti di 1^a e 2^a classe tossicologica devono essere in possesso di una specifica autorizzazione rilasciata dalla apposita Commissione costituita presso lo SPAFA territorialmente competente, composta da un funzionario dello SPAFA e da un funzionario medico del Servizio n. 1 ^o da un funzionario competente in materia di igiene e sicurezza del lavoro della USSL sede del colloquio.

l'autorizzazione per l'acquisto ha validità 3 anni e alla scadenza deve essere nuovamente sostenuta l'esame per il suo rilascio.

La suddetta autorizzazione abilita anche all'impiego di prodotti di 1^a e 2^a classe tossicologica.

2.13.3. Impiego

L'impiego di presidi sanitari di 1^a e 2^a classe tossicologica è vincolato al possesso della autorizzazione di cui al precedente punto.

2.13.3.1. Impiego con i mezzi meccanici

2.13.3.1.1. Registro dei trattamenti

I conduttori di aziende agricole, nonché tutti coloro che effettuano trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura per conto terzi sono tenuti ad annotare preventivamente su apposito registro tutti i trattamenti da effettuare.

Il registro, a pagine numerate, deve essere conservato ed esibito ad ogni richiesta del personale di vigilanza dell'E.R.

2.13.3.1.2. Contenuto del Registro

Il registro di cui al precedente articolo deve contenere:

- 1) Il nominativo dell'eventuale committente
- 2) Il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino nel caso di uso di prodotti di 1^a e 2^a classe.
- 3) L'ubicazione ed il tipo di colture da trattare
- 4) L'indicazione del presidio sanitario usato e delle quantità
- 5) Data di acquisto e nome del fornitore
- 6) Data ed ora del trattamento
- 7) Il luogo di preparazione e di travaso delle miscele
- 8) Indicazione del mezzo o dei mezzi con cui saranno effettuati i trattamenti.

2.13.3.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.

Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

2.13.3.1.4. Modalità di preparazione delle miscele

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti.

Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservate per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.

I contenitori andranno raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.13.3.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei.

2.13.3.2.1. Autorizzazione.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell' USSL, autorizzato dall'E.R. e dalle Autorità agricole locali caso per caso ed in base a specifiche esigenze prospettate in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 16 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e l'1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità.

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R. da parte del committente del trattamento entro i termini fissati dall'E.R. stesso annualmente.

2.13.3.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione.

La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- 1) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- 2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
- 2 bis) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
- 3) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- 4) la monocoltura;
- 5) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
- 6) il diario ed orario del trattamento;
- 7) l'indicazione della base operativa;
- 8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una

accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.S.Z.) da cui emerga:

- a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
- b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
- c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio a monocultura da trattare;

9) una copia della comunicazione formale al committente, da questi contro-firmata, se l'area non è completamente a monocultura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

2.13.3.2.3. Formulati consentiti

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.73/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed anticvaporante.

2.13.3.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

Le superfici di terreno a monocultura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

2.13.3.2.5. Zone sensibili

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 130 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

L'E.R. può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

2.13.3.2.6. Segnaletica a terra

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

2.13.3.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.13.1.4.

2.13.3.2.8. Erogazione dei prodotti

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie a ultrabasso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

2.13.3.2.9. Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

*** 2.13.4. Controllo e vigilanza**

All'E.R., tramite i Servizi dell'USSL per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio n. 1 dell'USSL, tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata all'Ufficio di Direzione dell'USSL a norma dell'art. 6 della L.R. 64/81 per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della USSL interessati. Inoltre da parte del Servizio n. 1 dell'USSL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

Capitolo 14 RADIAZIONI IONIZZANTI

2.14.1. Normativa

Le attività di detenzione, impiego, commercio e trasporto di sostanze radioattive naturali o artificiali, confezionate e contenute in apparecchi, ovvero di apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti, fissi o mobili sono soggette alle disposizioni di cui alla legge 31/12/62 n.1860, al DPR 13.2.1964 n. 185 e successivi decreti applicativi nonché alle direttive di cui alle circolari regionali in materia.

2.14.2. Comunicazione di detenzione

Chiunque detiene a qualsiasi titolo sostanze radioattive naturali o artificiali, comunque confezionate, od apparecchi contenenti dette sostanze, ovvero apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti, di qualsiasi tipo, fissi o mobili, deve darne comunicazione entro dieci giorni all'E.R. ai sensi dell'art.92 del DPR 185/64.

2.14.3. Autorizzazioni

Sono soggette ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'E.R., su domanda degli interessati la detenzione e l'impiego (anche saltuario) di sostanze radioattive o apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti sia a scopo terapeutico che diagnostico ai sensi rispettivamente degli artt. n. 93 e 96 del DPR 185/64.

Ai sensi dell'art. 105 a) del citato DPR lo smaltimento dei rifiuti radioattivi solidi, liquidi o gassosi deve essere autorizzato per le attività di tipo diagnostico o terapeutico dall'E.R.

L'istruttoria per il rilascio delle suddette autorizzazioni è effettuata dal Servizio n. 1 della USSL, sentita la Commissione Multizonale di cui all'art. 89 del citato DPR e all'art. 8 della L.R. 64/81 e successive modificazioni.

2.14.4. Emissioni di pareri

L'esercizio di attività industriali e di ricerca scientifica, per cui vengano utilizzate le sostanze radioattive e le apparecchiature di cui al precedente punto 2.14.2., è soggetto al nulla osta rilasciato dal Prefetto, anche su parere favorevole dell'E.R. ai sensi dell'art. 102 del DPR 185/64.

Ai sensi dell'art. 105b) del citato DPR lo smaltimento dei rifiuti radioattivi solidi, liquidi e gassosi derivanti dalle attività industriali e di ricerca scientifica deve essere autorizzato dal Prefetto, su parere favorevole dell'E.R..

L'istruttoria per l'emissione dei suddetti pareri è effettuata dal Servizio n.1 delle USSL nel caso di cui al suddetto art. 105b) deve essere sentita la Commissione Multizonale di cui all'art. 8 della L.R. 64/81 e successive modificazioni.



2.14.5. Attività di vigilanza

L'attività di vigilanza e controllo, per quanto di competenza, viene esercitata dall'E.R. tramite il Servizio n. 1 della USSI che si avvale della U.O. Fisica e Tutela dell'Ambiente del PMIP.



CAPITOLO 15: UTILIZZO AGRONOMICO DEI REFLUI ZOOTECNICI**2.15.1 Campo di applicazione**

Il presente titolo norma le modalità insediative degli allevamenti zootecnici ed annessi, comprese le stalle di sosta, e le modalità di stoccaggio ed utilizzazione a scopo agronomico dei reflui provenienti dagli allevamenti stessi così come definiti dall' art. 3 della Legge Regionale n. 37 del 15/12/93.

Ai fini del presente Regolamento, per allevamento si intende ogni insediamento o complesso costituito da uno o più edifici od installazioni collegati tra loro in un'area determinata nella quale si svolgono attività di allevamento di animali.

Le seguenti norme non si applicano agli allevamenti allo stato brado, agli alpeggi estivi, alle stalle di emergenza ed ai piccoli allevamenti di tipo familiare aventi come scopo il consumo diretto e purché non ospitino stabilmente più di 50 capi complessivi per le varie specie di piccoli animali da cortile e più di due capi adulti per specie, con un massimo di 6 capi per le restanti tipologie (equini, bovini, suini, caprini, ecc).

2.15.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni.

1. Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalle vigenti Leggi e dal presente Regolamento, è consentito costruire nuove stalle, porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa e nel presente Regolamento.

All' interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione dei nuovi allevamenti e dei relativi stoccaggi.

2. Dall' approvazione del presente Regolamento, nei Comuni nei quali gli strumenti urbanistici vigenti non prevedano distanze specifiche, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

Limiti esterni di espansione di centri edificati (Capoluogo e frazioni)

| | |
|---|--------|
| a) Allevamenti suini | 600 m. |
| b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca..... | 600 m. |
| c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini..... | 200 m. |
| d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone..... | 600 m. |
| e) Allevamenti avicunicoli diversi ed assimilabili..... | 300 m. |
| f) Animali da pelliccia | 600 m. |

Case isolate e sparse non di pertinenza agricola

g) Per tutte le tipologie sopra descritte 100 m.

Le abitazioni rurali di altre aziende agricole devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 50 dagli impianti di cui al presente titolo.

Le abitazioni rurali facenti parte dell' azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 25 da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

3. Dall' approvazione del presente Regolamento, e fatto salvo quanto già approvato e vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.

4. Le distanze minime possono eventualmente essere aumentate al massimo del 50% in considerazione di particolari caratteristiche locali o nel caso di mancata adozione di sistemi validi di abbattimento delle possibili molestie.

2.15.3 Allevamenti esistenti

1. Si intendono per esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, hanno come destinazione d'uso l'allevamento zootecnico.

2. Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e, ove previsto, devono provvedere a rendere conformi le strutture aziendali alle norme del presente Regolamento, nei tempi e nei modi dettati dai successivi articoli. Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente Regolamento.

3. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:

a) soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi.

b) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all'inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica.

c) assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.

d) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro 1000 giorni dalla notifica delle prescrizioni impartite da parte del Sindaco. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l'azienda dovrà cessare l'attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Sindaco.

Tali allevamenti di norma non possono essere ampliati.

Può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie qualora si verifichino le condizioni previste ai punti a,b,c,d, e l'aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario.

L'Amministrazione Comunale può individuare fasce di rispetto entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l'aumento dei capi allevati.

Gli ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell'azienda senza aumento degli animali allevati ed aventi come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell'allevamento stesso, purché compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

4. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che cessano l'attività non potranno essere riaperti.

Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che vengono ceduti assieme al fondo su cui insistono potranno continuare la propria attività a condizione che venga realizzata la loro trasformazione a norma dei commi precedenti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicati a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purché siano rispettate le condizioni di cui ai punti a,b,c,d, sopra riportate.

2.15.4 Depositi

Tutti i depositi devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride prevedendo adeguati sistemi fognanti di raccolta e convogliamento delle stesse nella vasca di stoccaggio dei liquami o del colaticcio.

I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti (mangimi, insilati, ecc.) devono essere ubicati a non meno di 100 m. dalle case isolate non di pertinenza agricola e 25 m. dall'abitazione del conduttore del fondo ed alle altre abitazioni rurali.

2.15.5 Caratteristiche delle stalle

1. La progettazione dei ricoveri per animali deve prevedere il massimo risparmio d'acqua nella gestione dell'allevamento. A tal fine, tutti i rubinetti ed i tubi per l'acqua utilizzati devono essere dotati di chiusure automatiche.

Tutti i ricoveri per animali e le loro pertinenze devono essere dotati di idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque piovane provenienti dalle coperture (gronde, pluviali, ecc.), distinti da quelli di altra origine; il loro recapito non può avvenire in ogni caso negli stoccaggi dei liquami o sul paddock. Tutti gli impianti tecnici devono altresì rispettare le vigenti norme di sicurezza e devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica.

2. E' vietata la costruzione di nuovi insediamenti zootecnici o la ristrutturazione di allevamenti esistenti con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno.

Tali realizzazioni sono ammesse solamente per stalle adibite all' allevamento di manze e vitelloni da carne purchè la profondità delle fosse non superi 1,5 m. e le stalle siano convenientemente aerate.

In tutti gli altri casi, le fosse di ventilazione sotto grigliato che convogliano i liquidi all' esterno debbono avere larghezza e pendenza tali da consentire un rapido allontanamento delle deiezioni; tali canali comunque non saranno prese in considerazione per il calcolo degli stoccaggi.

3. Gli stoccaggi sotto grigliato nuovi ed esistenti sono valutati per i calcoli delle capienze sino ad un massimo di 120 giorni mentre i rimanenti 60 giorni per la maturazione dei liquami dovranno essere sempre previsti in stoccaggi esterni. Qualora se ne ravvisi la necessità per ragioni di sicurezza, potrà essere imposta la presenza di sistemi azionabili dall' esterno che garantiscano il ricambio forzato dell' aria.

2.15.6 Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione

Le caratteristiche costruttive dei ricoveri debbono rispettare la vigente normativa, in particolare il Decreto Legislativo 30/12/92 n. 534 "Attuazione della Direttiva CEE 91/630" e quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento ed inoltre:

1) In assenza di ventilazione forzata, la superficie fenestrata ed apribile deve essere non meno del 7% della superficie pavimentata.

2) L' aereazione deve essere assicurata anche munendo il tetto di cupolini, eventualmente di tipo continuo.

3) I materiali di costruzione, utilizzati nella realizzazione delle porcilaie, devono rispondere ad un coefficiente di conducibilità termica non superiore ad 1,5 e ad una inerzia termica pari a quella assicurata da 18 cm di muratura piena senza intonaco.

Al fine di facilitare lo svolgimento delle pratiche di profilassi e terapeutiche, e' necessario munire le nuove costruzioni di idonei metodi di contenimento degli animali. Le porcilaie esistenti devono essere dotate di quest' ultima attrezzatura in un periodo non superiore a 365 giorni dalla notifica delle prescrizioni impartite dal Sindaco.

2.15.7 Stalle per bovini

Le stalle per bovini debbono essere costruite nel rispetto della vigente normativa ed essere conformi al Decreto Legislativo 30/12/92 n. 533 "Attuazione della Direttiva CEE n. 91/629".

Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle debbono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette ed alla produzione di letame piuttosto che di liquame.

Nelle stalle dove sono presenti dei paddock, essi debbono essere di dimensioni adeguate al numero di animali presenti e debbono essere realizzati con:

a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza

b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni.

c) opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.

Possono essere prive di pavimentazione solamente le parti dedicate a zone di stazionamento estivo per i bovini.

2.15.8 Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali

1. Ogni allevamento con produzione unicamente di liquami deve essere dotato di vasche o lagune di contenimento e maturazione dei liquami, impermeabilizzate con materiali a perfetta tenuta e di idoneità dimostrata, con una capacità complessiva di stoccaggio non inferiore a 180 giorni, di norma divise in tre reparti, dimensionate in modo tale da consentire uno stoccaggio di 60 giorni per settore. I singoli settori non devono essere comunicanti tra loro per consentire una corretta stabilizzazione dei liquami.

Qualora a giudizio del Servizio n. 1 ne ricorra la necessità, può essere richiesto di dotare le vasche e lagune di idonee attrezzature per omogeneizzare la massa ed eliminare le fermentazioni anaerobiche. Gli stoccaggi per il liquame debbono essere posti a distanza tale dall'allevamento da poter consentire il loro riempimento mediante l'utilizzo di sistemi fissi di convogliamento come fognature, tubazioni, canali o simili.

2. Ferma restando la capienza totale, possono essere consentiti solamente due settori nel caso adottato un impianto di ossigenazione dei liquami che ne consenta la maturazione in condizioni aerobiose o se si intenda realizzare un impianto per l'utilizzazione del biogas od altro sistema di stabilizzazione anaerobica.

È consentito il mantenimento di due settori agli allevamenti esistenti che, alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, siano già dotati di stoccaggi complessivi pari o superiori a 180 gg.

I liquami zootecnici comunque devono sostare un minimo di 60 giorni prima di essere smaltiti sul suolo. È consentita la costruzione di vasche di contenimento temporaneo nelle zone di spargimento al fine di razionalizzare la distribuzione dei liquami; esse dovranno essere costruite nel rispetto di quanto previsto nel presente regolamento per tale tipo di stoccaggi e non potranno comunque essere calcolate nel computo delle capienze degli stoccaggi.

4. Gli allevamenti con produzione di letame debbono essere dotati di concimaie munite di vasche di contenimento del colaticcio di idonea capacità.

È consentito l'utilizzo di concimaie poste nei fondi destinati allo spargimento in misura non superiore al 50% del necessario purché dotate di vasche di raccolta del colaticcio proporzionate alle superfici.

5. Nella costruzione di nuove concimaie, vasche, lagune o simili per i punti di captazione di acque destinate al consumo umano devono rispettarsi in ogni caso le distanze previste dal D.P.R. 236/88 ed inoltre deve essere rispettata una distanza di almeno 50 m. da altri punti di captazione di acqua, strade, fossi, abitazione del conduttore, di altri dipendenti dell'azienda od altre abitazioni rurali.

6. La costruzione di impianti di trattamento delle deiezioni animali di qualsiasi tipo nonché la realizzazione di reti di distribuzione sul terreno agricolo di liquami tal quali o trattati è sottoposta a parere del Servizio n. 1.

2.15.9 Caratteristiche costruttive delle Lagune

1. Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- la capienza massima di ciascun lagone non deve superare i 5000 mc.
- la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i m. 2,0.
- l'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i m. 4,0.
- il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3,0 m.
- la quota massima della falda deve essere ad almeno 1,5 m. dal fondo.
- lungo il perimetro del lagone debbono essere poste in atto apposite protezioni di sicurezza come:
 - recinzione di sicurezza di tipo trasparente con altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8.
 - angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non inferiore a 45 gradi.
 - fosso di guardia immediatamente attorno al piede esterno dell'argine, con funzioni drenanti, profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile di almeno m. 0,3.
- costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del Servizio n. 1, le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

2. La costruzione di questo tipo di stoccaggi, qualora necessario a giudizio del Servizio n. 1, è subordinata alla realizzazione preventiva, a cura e spese dei richiedenti, di uno studio idrogeologico della zona eseguito da un geologo iscritto all'albo e comprendente:

- inquadramento generale
- litologia dei terreni per una profondità non minore di m. 4 al di sotto del fondo delle vasche, rilevata con un adeguato numero di sondaggi in loco.
- la permeabilità degli strati litologici sottostanti le vasche
- la classificazione della terra impiegata per la costruzione delle vasche, sia per il fondo che per gli argini
- le caratteristiche idrogeologiche ed idrodinamiche del primo acquifero e suo chimismo al di sotto del fondo delle vasche.

Può essere richiesta dal Servizio n. 1 della U.S.S.L. l'individuazione di almeno 4 pozzi che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque del primo acquifero.

In mancanza di idonei pozzi devono essere costruiti, a cura e spese del proprietario, almeno tre pozzi, uno a monte e due a valle delle lagune, idonei al prelievo di campioni di acqua.

2.15.10 Caratteristiche costruttive delle vasche

Nella costruzione delle vasche in cemento si devono rispettare le seguenti regole costruttive:

- capienza massima di 5000 mc.
 - altezza massima delle pareti dal piano di campagna di m. 4,0.
 - costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro.
 - pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione.
 - costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile con pozzetto di ispezione
- qualora, a giudizio del Servizio n. 1, le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

2.15.11 Caratteristiche costruttive delle Concimaie.

Le concimaie esistenti debbono essere dotate di platea sicuramente impermeabile e di accorgimenti adeguati ad evitare ogni disperdimento di liquidi. Esse debbono essere mantenute in perfetto stato di funzionamento.

Nella costruzione di nuove concimaie si deve prevedere:

- la presenza di una pavimentazione sicuramente impermeabile.
- la presenza, su almeno due o tre lati di un cordolo di altezza non inferiore a m. 1 dal piano della platea.
- la realizzazione della pavimentazione con pendenza opportuna e con le quote meno elevate in posizione contraria a quelle dei lati sprovvisti di cordolo.
- la presenza di idoneo sistema di contenimento e raccolta del colaticcio e suo convogliamento in vasca di raccolta.

Allorché la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulta superiore di almeno 1,50 m. dalla quota della platea della concimaia, la superficie della platea stessa può essere diminuita di 1/4 rispetto ai valori previsti.

Sono vietati gli accumuli di letame sul terreno agricolo. Essi sono ammessi solamente con letame maturo, in una collocazione lontana almeno 10 m. da corsi d'acqua ed in assenza di falda affiorante. Al di sotto di essi deve essere prevista la collocazione di un terriccato dello spessore di almeno 50 cm..

2.15.12 Calcolo delle dimensioni degli stoccaggi

1. Il calcolo delle dimensioni degli stoccaggi è effettuato di norma sulla capienza intera dell'allevamento e sempre riferimento al totale del peso vivo mediamente presente nell'arco di un anno.

Diminuzioni delle dimensioni potranno essere autorizzate, per gli esistenti, solo previa dichiarazione scritta di presenza costante di un numero di animali inferiore alla capienza dei ricoveri. Ogni aumento degli animali allevati potrà essere effettuato solamente dopo il corrispondente adeguamento degli stoccaggi quando necessario e comunque previo comunicazione scritta al Sindaco.

2. Per la determinazione delle dimensioni degli stoccaggi si procede ad una valutazione, separata per ciascun tipo di stalla, delle tipologie di stabulazione, applicando per ciascuna di esse i parametri sotto riportati ed ottenendo quindi le dimensioni totali degli stoccaggi per somma.

Le dimensioni degli stoccaggi, così come determinate sulla base delle tipologie di allevamento, potranno essere verificate, su richiesta del Servizio n. 1, sulla base dei consumi d'acqua documentati oggettivamente mediante l'utilizzo di contatori per il rilevamento del consumo reale.

3. I parametri si riferiscono alle sole deiezioni ed acque di lavaggio e non comprendono quindi eventuali scarichi di altra provenienza che dovranno essere calcolati a parte.

Le acque piovane non possono essere convogliate nelle vasche delle deiezioni e deve essere previsto per esse un sistema separato di smaltimento.

2.15.13 Norme particolari per i Caseifici.

Le acque di raffreddamento dei Caseifici devono essere sempre separate da quelle di lavaggio e non possono essere recapitate nelle vasche di stoccaggio. Al fine di evitare consumi inutili di acqua, dovranno essere preferiti i sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

Le acque di lavaggio dei Caseifici debbono essere preferibilmente riutilizzate per le porcilaie; qualora esse vengano recapitate tal quali negli stoccaggi, questi dovranno essere adeguati nelle dimensioni sulla base dei consumi reali desunti dai contatori.

Tutti i rubinetti ed i tubi per l'utilizzo di acqua all'interno del caseificio dovranno essere obbligatoriamente dotati di sistemi di chiusura automatica.

2.15.14 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti di suini

1. Salvo tipologie diverse, che dovranno essere dimostrate a cura del richiedente e verranno valutate singolarmente, i pesi medi da prendere in considerazione per il calcolo delle superfici necessarie all'utilizzo agronomico dei liquami e per il calcolo degli stoccaggi sulla base della produzione giornaliera per 100 Kg di peso vivo sono i seguenti:

| | pesi medi |
|-------------------------------|-----------|
| a) suini da ingrasso | 100 kg |
| b) scrofe in gestazione | 170 kg |
| c) scrofe con suinetti | 200 kg |
| d) suinetti lattonzoli | 15 kg |
| e) suinetti magroncelli..... | 35 kg |
| f) verri | 250 kg |
| g) scrofette da rimonta | 70 kg |
| h) magroni | 70 kg |

2. Salvo tipologie diverse, da valutare volta per volta, per il calcolo degli apporti nelle tipologie più frequenti valgono i seguenti valori:

a1) allevamenti da ingrasso in porcilaie tradizionali senza corsie di defecazione con pavimento pieno ed in cui si effettua il lavaggio con acqua a bassa pressione: vasca di contenimento liquami in ragione di 25 l/di per 100 Kg di peso vivo.

a2) sale parto e porcilaie da gestazione in box multipli in cui si attui il lavaggio totale a bassa pressione, porcilaie da ingrasso con lavaggio totale ad alta pressione oppure cassoni autoribaltanti in corsia di defecazione: vasca per il liquame in ragione di 20 l/di/100 Kg di peso vivo.

a3) sale parto, porcilaie da gestazione in box multipli e porcilaie da ingrasso con corsie di defecazione in cui si effettuano i lavaggi con acqua ad alta pressione: vasca di stoccaggio di 15 l/di/100 Kg peso vivo.

a4) allevamenti in box multipli o poste singole a pavimento parzialmente fessurato e box da ingrasso con corsia esterna grigliata ed inoltre porcilaie tradizionali in cui si attua la rimozione manuale delle deiezioni con scopa e raschietto: vasche per il liquame per 12 l/di/100 Kg. di peso vivo.

a5) sale parto, porcilaie di gestazione, magronaggio ed ingrasso su fessurato totale: vasche per il liquame in ragione di 11 l/di/100 Kg. di peso vivo.

a6) allevamenti suini su lettiera a base di paglia: platea in ragione di 0,9 mq/100 Kg p.v. e vasca per il liquame in ragione di 1 l/di/100 Kg. di peso vivo.

2.15.15 Dimensionamento stoccaggi per allevamenti di bovini

1. I pesi medi delle diverse tipologie di bovini cui far riferimento di norma per i calcoli delle superfici agricole necessarie e degli stoccaggi sono così stabiliti:

| | |
|--|--------|
| a) vacche da latte | 500 Kg |
| b) vacche da carne | 600 Kg |
| c) manze | 380 Kg |
| d) manzette | 220 Kg |
| e) manze e manzette da rimonta | 300 Kg |
| f) vitelli in svezzamento o ristallo | 100 Kg |
| g) vitelloni ingrasso (6-15 mesi) | 350 Kg |
| h) vitelli a carne bianca (0-6 mesi) | 130 Kg |

2. Salvo tipologie diverse da valutarsi volta per volta, per il calcolo degli apporti nelle tipologie più frequenti valgono i seguenti valori:

BOVINE DA LATTE

b1) Stalle a stabulazione fissa (posta lunga o corta): platea di 0,8 mq per 100 Kg di peso vivo e pozzo nero in ragione di 2,5 l/d/100 Kg di peso vivo.
Qualora non venga utilizzata paglia e' necessaria la sola vasca per i liquami dimensionata in ragione di 10 l/d/100 Kg di peso vivo.

b2) Stabulazione libera su lettiera permanente: vasca a perfetta tenuta di almeno 4 l/d/100 Kg di peso vivo e platea per lo stoccaggio e maturazione dello stallatico in ragione di 0,7 mq. per 100 Kg di peso vivo.
Qualora la superficie della stalla sia superiore a 8 mq. per capo allevabile e' necessaria solamente la costruzione della vasca di stoccaggio a perfetta tenuta di 4 l/d/100 Kg di peso vivo.

b3) Stabulazione libera su cuccetta: nella conduzione senza l'uso di paglia e' necessaria una vasca di accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 10 l/d/100 Kg di peso vivo.
Nella conduzione venga utilizzata paglia nella zona cuccette deve essere prevista una vasca di accumulo delle deiezioni di 5 l/d/100 Kg di peso vivo ed una platea per lo stoccaggio di 0,5 mq/100 Kg di peso vivo.
Qualora venga utilizzata paglia in maniera totale dovrà essere prevista platea di 0,8 mq/100 Kg e vasca di stoccaggio di 2,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

b4) Stabulazione libera su lettiera inclinata: dovrà essere prevista platea di 0,8 mq per 100 Kg di peso vivo e vasca di accumulo delle deiezioni di 2,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

In considerazione del ridotto impatto ambientale e della gestione più accurata dei reflui, gli allevamenti di bovine da latte esistenti con consistenza non superiore a 8000 Kg di peso vivo sono tenuti a realizzare stoccaggi di dimensioni inferiori del 30% a quanto sopra previsto.

BOVINI DA RIMONTA E VITELLONI

b5) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne: vasca di contenimento delle deiezioni solide e liquide di 7 l/d/100 Kg di peso vivo.

b6) Stabulazione libera per vitelloni e rimonta con lettiera solo in area di riposo: vasca di contenimento delle deiezioni solide e liquide di 2,5 l/d/100 Kg di peso vivo e platea di stoccaggio per le deiezioni solide in ragione di 0,4 mq/100 Kg di peso vivo.

b7) Stabulazione libera per vitelloni e rimonta con lettiera totale (area riposo e di alimentazione): vasca di contenimento delle deiezioni solide e liquide di 1,1 l/d/100 Kg di peso vivo e platea di stoccaggio per le deiezioni solide in ragione di 0,8 mq/100 Kg di peso vivo.

b8) Stabulazione libera su lettiera inclinata: dovrà essere prevista platea di 0,8 mq per 100 Kg di peso vivo e vasca di accumulo delle deiezioni di 1,1 l/d/100 Kg di peso vivo.

VITELLI A CARNE BIANCA

b9) in gabbie multiple e lavaggio con acqua a bassa pressione: vasche di accumulo dei liquami di 10 l/d/100 Kg di peso vivo.

b10) in gabbie multiple e lavaggio con acqua ad alta pressione: vasche di accumulo dei liquami di 11,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

b11) in box singoli o multipli su grigliato o con tecniche per l'eliminazione delle acque di lavaggio: vasche di accumulo dei liquami di 7,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

Per gli allevamenti di bovine da latte, i volumi dei liquami riportati sono comprensivi delle acque piovane nel paddock in cemento ma non comprendono le acque di lavaggio della sala mungitura e della sala di attesa che debbono essere aggiunte in volume non inferiore ai seguenti consumi medi indicativi:

| | |
|---|----------------------|
| Stalle con sala mungitura dotata di sala d'attesa | 6 l/di/100 Kg p.v. |
| Stalle con sala mungitura priva di sala d'attesa | 2,5 l/di/100 Kg p.v. |
| Stalle a posta fissa con lattodotto | 0,5 l/di/100 Kg p.v. |

In caso di dimostrazione con misurazioni a contatore potranno essere accertati valori inferiori a quelli
Le acque di raffreddamento devono essere sempre separate e non possono essere recapitate nelle vasche
di stoccaggio e dovranno essere preferiti sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

15.16 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali

I pesi medi delle diverse tipologie più comuni di questi animali cui far riferimento di norma per i calcoli si intendono così stabiliti:

| | |
|----------------------------------|--------|
| ovaiole | 2,0 Kg |
| broilers e simili da carne | 1,0 Kg |
| broccchino da carne | 7,5 Kg |
| broccina da carne | 4,5 Kg |
| galletti (0-1 mese) | 0,5 Kg |
| colastra (0-4 mesi) | 0,8 Kg |
| conigli da carne | 1,2 Kg |
| conigli riproduttori | 3,5 Kg |

Per le restanti tipologie il peso medio deve essere valutato di volta in volta sulla base delle caratteristiche di ciascun allevamento.

Deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell' impianto ed alle modalità di asportazione ed utilizzo delle stesse.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, debbono essere previsti i seguenti stoccaggi:

ovaiole in batterie di gabbie con asportazione giornaliera delle deiezioni: vasca di accumulo pollina liquida (20% di sostanza secca) in ragione di 6,5 l/100 Kg di peso vivo.

Per le altre tipologie di allevamento delle ovaiole non e' necessario stoccaggio quando questo avviene all'interno del capannone (pollina ventilata) o quando le deiezioni vengono sottoposte a compostaggio.

Allevamenti avicoli a terra con uso di lettiera: stoccaggio di 0,5 mq/100 Kg di peso vivo.

Avicunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni: vasca di stoccaggio di 12 l/d/100 Kg di peso vivo.

Avicunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio: deve essere prevista vasca di accumulo di 40 l/d/100 Kg di peso vivo.

15.17 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti Equini ed Ovini

I pesi medi e la produzione giornaliera di deiezioni delle tipologie più comuni cui far riferimento di norma per i calcoli si intendono così stabiliti:

| | peso medio |
|-----------------------------|------------|
| stalloni e fattrici | 550 Kg |
| capri da ingrasso | 170 Kg |
| pecore da latte | 60 Kg |
| capra da latte | 35 Kg |
| agnelli | 15 Kg |
| agnelloni da ingrasso | 35 Kg |

Salvo tipologie diverse, da valutarsi volta per volta, le caratteristiche degli stoccaggi sono le seguenti:

Equini con stabulazione in box, in poste individuali od in ricoveri collettivi: platea di 0,5 mq per 100 Kg di peso vivo ed una vasca di accumulo delle deiezioni liquide in ragione di 1,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

Caprini con stabulazione in box, in poste individuali od in ricoveri collettivi: platea di 0,5 mq per peso vivo ed una vasca di accumulo delle deiezioni liquide in ragione di 2,0 l/d/100 Kg di peso

ovini e Caprini su grigliato: vasca di accumulo per i liquami in ragione di 4,5 l/d/100 Kg di peso vivo.

15.18 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti canini.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, deve essere prevista vasca di stoccaggio in ragione di 10 l/di/100 Kg. di peso vivo.

15.19 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali.

1. La distribuzione dei liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici.

È consentito lo spargimento di reflui provenienti da allevamenti zootecnici (indipendentemente dalla loro destinazione in produttivi e civili, liquidi o solidi, tal quali o sottoposti a trattamenti di deodorizzazione e/o stabilizzazione, su terreno agricolo purché gli apporti corrispondano alle necessità e capacità agronomiche dei terreni.

Il carico animale equivalente per ettaro per anno, calcolato riferendosi alla Unità di Bovino Adulto (U.B.A.) come definita dalla Normativa Comunitaria, fatto salvo in ogni caso il limite massimo di 4000 Kg/ha/p.v., sarà stabilito sulla base delle indicazioni dell' ERSAL sui carichi massimi accettabili per tipologia di animale e di terreno.

2. Il Sindaco, sulla base delle informazioni sulle condizioni pedologiche ed agronomiche delle aree interessate, desunta dalla Carta dei Suoli Regionale o, in mancanza, da altre indagini consimili, su proposta del Servizio n. 1, può porre il divieto di utilizzo agronomico delle deiezioni od indicare un rapporto carico animale/ettaro inferiore a quelli precedentemente indicati.

3. I terreni agricoli adibiti allo spargimento dovranno essere disponibili per proprietà, affitto o contratto di cui dimostrati con atto riconosciuto valido dal Sindaco.

4. I terreni a disposizione, qualora il trasporto delle deiezioni avvenga per via stradale, debbono essere situati nel raggio di 8 Km dall' allevamento.

5. Nei terreni di proprietà o di soci di cooperative può essere concessa deroga a tali distanze per una superficie non superiore al 10% del totale a disposizione e per non più del doppio della distanza.

6. I produttori di liquami che consegnano a terzi il liquame per l' utilizzo su terreni disponibili, devono comunque tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal Comune, su cui debbono essere annotati la data e la quantità del liquame prelevato per la distribuzione, l' identificazione del trasportatore, la destinazione del liquame e la identificazione del conduttore del terreno agricolo utilizzato.

15.20 Utilizzazione a scopo agronomico di letame

L' utilizzo agronomico del letame non è soggetto ad autorizzazione del Sindaco. Si intende per letame l' insieme delle deiezioni animali e della lettiera vegetale sulla quale gli animali sono stati allevati.

È assimilato all' uso del letame e non richiede autorizzazione l' uso agronomico di pollina con lettiera di allevamenti a terra.

È soggetto invece alle norme del presente titolo l' utilizzo agronomico del contenuto delle vasche di raccolta del colaticcio poste al servizio delle concimaie per il letame e quello di pollina senza lettiera di allevamenti in batteria.

Liquami zootecnici. Procedure per l' autorizzazione allo spandimento

15.21 Piano Agronomico

Lo spandimento dei liquami zootecnici ad uso agronomico deve essere autorizzato dal Sindaco, sentito il Servizio n. 1.

Per ottenere l' autorizzazione occorre che il produttore di liquami presenti al Sindaco di ciascun Comune, in cui sono ubicati i terreni utilizzati, apposita domanda corredata da tutte le informazioni contemplate nell' apposita scheda tecnica.

I nuovi insediamenti debbono essere in possesso della suddetta autorizzazione all' atto del rilascio della stessa.

La suddetta Autorizzazione rimane valida fintantochè permangono inalterate le caratteristiche che ne hanno consentito il rilascio.

Il cambiamento di Nome, Ragione Sociale o sede legale comporta unicamente ad un aggiornamento della Autorizzazione già concessa; a tal scopo, entro 90 giorni dalla variazione, dovrà essere prodotta una nuova domanda in tal senso, a firma del produttore dei liquami, contenente gli estremi della condizione variata e la dichiarazione del mantenimento delle caratteristiche tecniche contenute nella documentazione già in possesso della Pubblica Amministrazione.

In caso di cessione dell' allevamento, il nuovo produttore, qualora non intenda apportare modifiche, dovrà richiedere, entro 90 giorni dal subentro, una nuova Autorizzazione accompagnata da una dichiarazione di mantenimento delle caratteristiche tecniche contenute nella documentazione già in possesso della Pubblica Amministrazione.

Qualora si intenda modificare le caratteristiche relative alla tipologia e dimensioni dell' allevamento od ai terreni utilizzati dovrà essere richiesta in tutti i casi una nuova autorizzazione nelle forme e nei modi sopra indicati.

La nuova domanda di autorizzazione dovrà contenere tutta la documentazione tecnica riferentesi alle variazioni apportate nonché una dichiarazione a firma del richiedente attestante la non variazione della suddetta documentazione già in possesso della Pubblica Amministrazione.

15.22 Piano Agronomico

Per l' ambito del provvedimento di autorizzazione all' utilizzo agronomico dei liquami zootecnici sul suolo ad uso agricolo deve comunque essere presentato un piano di concimazione, redatto e sottoscritto da un tecnico agrario iscritto all' albo professionale.

Non è richiesta la presentazione del piano suddetto ai fini dell' ottenimento dell' autorizzazione per gli insediamenti di consistenza inferiore a 3000 Kg per gli avicunicoli e di 8000 Kg per le restanti tipologie zootecniche (bovini, equini, suini, ovini) e per tutti gli allevamenti il cui carico animale per ha è inferiore a quello previsto per i terreni classificati come poco adatti.

Il suddetto piano deve essere aggiornato ogniqualvolta si verificano delle modifiche nel carico zootecnico, nei terreni a disposizione o nelle colture prevalenti.

15.23 Contenuti del Piano Agronomico

Il piano, redatto secondo i criteri guida dell' ERSAL, deve contenere:

la descrizione della consistenza e tipologia dell' allevamento e delle tecniche di gestione e/o trattamento dei reflui dell' allevamento.

la descrizione della destinazione dell' intero volume dei reflui prodotti dall' allevamento, comprese le eventuali frazioni solide.

la cartografia delle attitudini dei suoli alla ricezione dei liquami.

il tipo di rotazione o successione colturale nonché le relative esigenze in nutrienti, in particolare azotati.

il bilancio complessivo di fertilizzanti (liquame, letame, concimi di sintesi), che non deve superare il fabbisogno di nutrienti, in particolare azotati e deve essere in relazione alle attitudini dei suoli.

l' epoca di spandimento dei liquami secondo le esigenze colturali.

... deve essere inoltre corredato dalle necessarie analisi dei terreni ed eventualmente da quelle dei liquami, che debbono essere effettuate presso un laboratorio pubblico o presso laboratori privati che applichino i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo del Ministero dell' Agricoltura e delle Foreste (D.M. 11/05/92).

Le dette analisi non sono richieste quando sia disponibile la Carta Pedologica e delle attitudini allo spandimento dell' ERSAL per i terreni utilizzati ed il carico animale dell' azienda sia inferiore a quello consentito per i terreni classificati "poco adatti" allo spandimento.

Sulla base delle particolari situazioni di rischio della zona possono essere prescritti vincoli particolari circa gli eventuali apporti di N, P, e metalli pesanti nel terreno.

Il piano inoltre deve essere correlato nelle metodologie e nella valutazione complessiva dei suoli alla cartografia pedologica ed attitudinale allo spandimento dei liquami (scala 1:50.000) prodotta dall' ERSAL.

Gli allevamenti esistenti, qualora vi siano soggetti a norma del presente Regolamento e non vi abbiano provveduto, anche se già autorizzati dal Sindaco, debbono presentare entro 365 giorni dall' approvazione del presente Regolamento la documentazione prevista per il piano di concimazione.

16.24 Utilizzo agronomico delle deiezioni. Divieti e norme particolari.

1. Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e indirettamente a processi di trattamento dei prodotti alla alimentazione umana.

2. In golena aperta è ammessa solo la concimazione con letame con interrimento immediato purchè eseguita in periodo di magra del corso d' acqua.

3. È vietata, in ogni caso, la distribuzione delle deiezioni dalla pubblica strada.

4. È vietata la distribuzione sul suolo nudo dei liquami zootecnici nel periodo compreso tra il 1 Dicembre e il 28 Febbraio ad esclusione delle colture prative.

5. Nelle vicinanze di centri abitati o nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni sono vietati i processi durante la distribuzione delle deiezioni e va adottato, compatibilmente con le tipologie colturali, lo spargimento a terra e l' interrimento immediato delle deiezioni per ridurre la diffusione degli odori e migliorare l' efficacia della concimazione.

6. È altresì vietato lo spandimento di liquami durante periodi di pioggia e per almeno un giorno dopo ogni evento meteorico nonche' sul terreno saturo d' acqua, gelato o ricoperto di neve.

7. Le deroghe motivate possono essere concesse dal Comune in via ordinaria, nell' ambito dei singoli provvedimenti di autorizzazione dei piani di concimazione di cui ai precedenti articoli, ovvero, in via straordinaria, per il territorio comunale, sulla base delle informazioni del Servizio Agrometeorologico Regionale dell' ERSAL.

16.25 Trasporto di liquami di origine animale

L' esercizio dell' attività per conto terzi di raccolta, trasporto ed utilizzo agronomico di liquame di origine animale, che non rientra nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l' utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27/09/82, pubblicato in G.U. del 28/10/82 n. 298.

Tutte le attività sono sottoposte al controllo dei competenti Servizi dell' USSL, per quanto attiene ai mezzi, ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

Il titolare dell' attività deve tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal Comune, contenente gli elementi relativi alla data, alla provenienza, al luogo di spandimento ed alla quantità di ogni singolo trasporto.

15.26 Deroghe e criteri di attuazione

Alle norme previste nel presente titolo e nel Titolo III del Regolamento può essere concessa deroga dal Sindaco o possono essere indicate soluzioni diverse da quelle previste nei punti precedenti, su conforme parere del Servizio n. 1, qualora sussistano esigenze tecniche documentabili, purchè le soluzioni adottate permettano il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata e nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigenti.

1. Entro 1000 giorni, a far data dall' entrata in vigore del presente Regolamento, gli impianti esistenti dovranno adeguare le capienze degli stoccaggi a quanto previsto nel presente titolo.

2. In situazioni di particolare rischio od in presenza di stoccaggi di capienza inferiore ai 120 giorni, il Sindaco, su parere del Servizio n. 1, potrà fissare dei limiti di tempo inferiori per l' adeguamento anche parziale dell' impianto.

T I T O L O III

- Cap. 1 - Campo di applicazione
- Cap. 2 - Aree edificabili e norme generali per le costruzioni
- Cap. 3 - Norme igieniche e norme generali per i cantieri
- Cap. 4 - Requisiti per gli alloggi
- Cap. 5 - Cortili - chiostrì - patii - cavedi - pozzi di luce - solarium - cortili pensili
- Cap. 6 - Soppalchi - seminterrati - sotterranei - sottotetti - scale
- Cap. 7 - Esercizi di ospitalità ed abitazione collettiva
- Cap. 8 - Locali di ritrovo e per pubblici esercizi
- Cap. 9 + Stabilimenti balneari - alberghi diurni - piscine
- Cap. 10 - Case rurali - pertinenze - stalle
- Cap. 11 - Laboratori - magazzini - depositi
- Cap. 12 - Lavanderie - barbieri - parrucchieri ed attività affini
- Cap. 13 - Autorimesse private e pubbliche
- Cap. 14 - Ambulatori - ospedali - case di cura
- Cap. 15 - Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici)

CAPITOLO 1

1.0. Campo di applicazione

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni tecniche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla vigente normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione od autorizzazione da parte del Sindaco. Per gli interventi di modifiche interne, fatti salvi i casi in cui necessita la richiesta di deroga di cui ai commi successivi, si applicano le disposizioni di cui all'art. 26 della Legge 28/2/85 n. 47.

Per gli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere a), b), c) e d) all'art. 31 della Legge 5/8/78 n. 457, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili, saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purché le soluzioni portino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari. Fanno eccezione in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

Una motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

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

1.1. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni.

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n. 1 sostituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del T.U. LL. SS. approvato con R.D. 27/7/34 n. 1265.

Il parere si applica, in particolare, nei riguardi degli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali od avanzi di animali, deve essere

preventivamente acquisito il parere, per quanto di competenza, anche del Responsabile del Servizio n. 4. In caso di richiesta

concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal

Responsabile del Servizio n. 1 dovrà tener conto anche delle osservazioni della Unita' Operativa di Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro cui tali progetti debbono essere sottoposti per

l'esame degli aspetti di competenza.

Al fine del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R.

Il Sindaco provvedera' altresì a trasmettere all'E.R. anche le comunicazioni di cui al terzo comma dell'art. 26 della Legge 47/85 qualora per le stesse ricorrano gli estremi per il rilascio della deroga ai requisiti igienico-sanitari del presente titolo.

3.1.2. Norma transitoria: documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita.

Le richieste di concessioni od autorizzazioni concernenti in tutto od in parte ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, fino all'atto di recedimento della Direttiva CEE 27/6/85 n. 85/337 concernente la valutazione di impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, qualora rientrino nelle attività di cui alla L. 8.7.86 n. 349 e D.P.C.M. 10.8.88 n. 377 e successive modifiche ed integrazioni dovranno essere integrate da una dichiarazione di compatibilità ambientale redatte nei modi e nelle forme di cui alla suddetta normativa. Qualora invece rientrino tra le attività specificate nell'allegato n. 2 della Direttiva CEE 27.6.85 n. 85/337, qui di seguito riportata, il Sindaco su parere del Responsabile del Servizio n. 1, stabilisce l'obbligo o meno della presentazione della Dichiarazione di compatibilità ambientale redatta come previsto al comma precedente.

ALLEGATO AL PUNTO 3.1.2

ELENCO ATTIVITA' DI CUI ALL'ALLEGATO 2 DIRETTIVA CEE 27.6.85 N. 337.

1. AGRICOLTURA

- a) Progetti di ricomposizione rurale
- b) Progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva
- c) Progetti di idraulica agricola
- d) Primi rimboschimenti, qualora rischiano di provocare trasformazioni ecologiche negative e dissodamenti destinati a consentire la conversione ad un altro tipo di sfruttamento del suolo
- e) Impianti che possono ospitare volatili da cortile
- f) Impianti che possono ospitare suini
- g) piscicoltura di salmonidi
- h) recupero di terre dal mare

2. INDUSTRIA ESTRATTIVA

- a) estrazione della torba
- b) trivellazione in profondita' escluse quelle intese a studiare la stabilita' del suolo e in particolare:
 - trivellazione geotermica
 - trivellazione per lo stoccaggio di residui nucleari
 - trivellazione per l'approvvigionamento di acqua
- c) estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa
- d) estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo
- e) estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto
- f) estrazione di petrolio
- g) estrazione di gas naturale

- estrazione di minerali metallici
- estrazione di scisti bituminosi
- estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto
- impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici non-energetici
- di scisti bituminosi
- cokerie (distillazione a secco del carbone)
- impianti destinati alla fabbricazione di cemento.

INDUSTRIA ENERGETICA

- impianti industriali per la produzione di energia elettrica, vapore e acqua calda (se non compresi nell'allegato 1)
- impianti industriali per il trasporto di gas, vapore e acqua calda: trasporto di energia elettrica mediante linee aeree
- stoccaggio in superficie di gas naturale
- stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei
- stoccaggio in superficie di combustibili fossili
- agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite
- impianti per la produzione e l'arricchimento di combustibili nucleari
- impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati
- impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi (se non compresi nell'allegato 1)
- impianti per la produzione di energia idroelettrica

LAVORAZIONE DEI METALLI

- stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie; fucine, trafilatorie e laminatori (salvo quelli di cui all'allegato 1)
- impianti di produzione compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi
- fabbricazione, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni
- trattamento in superficie e rivestimento dei metalli
- costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera
- costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori
- cantieri navali
- impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili
- costruzione di materiale ferroviario
- fabbricazione di fondi con esplosivi
- impianti di arrostimento e sintetizzazione di minerali metallici

9

5. FABBRICAZIONE DEL VETRO

6. INDUSTRIA CHIMICA

- a) trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici (se non compresi nell'allegato 1)
- b) produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi
- c) impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici

7. INDUSTRIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

- a) Fabbricazione di grassi vegetali ed animali
- b) fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali
- c) fabbricazione di prodotti lattiero-caseari
- d) industria della birra e del malto
- e) fabbricazione di dolciumi e sciroppi
- f) impianti per la macellazione di animali
- g) industria per la produzione della fecola
- h) stabilimenti per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce
- i) zuccherifici

8. INDUSTRIA DEI TESSILI, DEL CUOIO, DEL LEGNO, DELLA CARTA

- a) officine di lavaggio, sgrassaggio e imbianchimento della lana
- b) fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati
- c) fabbricazione di pasta per carta, carta e cartone
- d) stabilimenti per la tintura di fibre
- e) impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa
- f) stabilimenti per la concia e l'allumatura

9. INDUSTRIA DELLA GOMMA

fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri

10. PROGETTI DI INFRASTRUTTURA

- a) lavori per l'attrezzatura di zone industriali
- b) lavori di sistemazione urbana
- c) impianti meccanici di risalita e teleferiche
- d) costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca e aeroporti (progetti non contemplati nell'allegato 1)
- e) opere di canalizzazione e regolazione di corsi d'acqua
- f) dighe e altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole
- g) tram, ferrovie sopraelevate e sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri
- h) installazione di oleodotti e gasdotti
- i) installazione di acquedotti a lunga distanza
- j) porti turistici

11. ALTRI PROGETTI

- a) villaggi di vacanza, complessi alberghieri
- b) piste permanenti per corse o prove d'automobili e motociclette
- c) impianti di eliminazione di rifiuti industriali e domestici (se non compresi nell'allegato 1)
- d) impianti di depurazione
- e) depositi di fanghi

- stoccaggio di rottami di ferro
- banchi di prova per motori, turbine o reattori
- fabbricazione di fibre minerali artificiali,
- fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivi
- stabilimenti di squartamento

2. MODIFICA DEI PROGETTI CHE FIGURANO NELL'ALLEGATO 1 E DEI PROGETTI DELL'ALLEGATO 1 CHE HANNO ESCLUSIVAMENTE O ESSENZIALMENTE LO SCOPO DI SVILUPPARE E PROVARE NUOVI METODI O PRODOTTI E NON SONO UTILIZZATI PER PIU' DI UN ANNO

3.1.3. Licenza d'uso

Per licenza d'uso si intende l'autorizzazione di cui all'art. 221 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/34 n. 1265, riassuntiva dei termini in uso di abitabilita', usabilita' od altri.

Ultimati i lavori, nessuna nuova costruzione potra' essere occupata parzialmente o totalmente senza la suddetta licenza d'uso rilasciata dal Sindaco.

La licenza d'uso e' altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di risanamento conservativo, restauro, di mutamento nella destinazione d'uso nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che a preventiva verifica risultassero nella situazione di antigienita' od inabitabilita' di cui ai punti successivi.

La licenza d'uso e' rilasciata dal Sindaco per le destinazioni previste nell'atto di concessione od autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n.1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

3.1.4. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco.

Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 90 giorni dalla presentazione della domanda stessa provvedendo all'invio in tempo utile della documentazione all'E.R. per istruttoria ed il parere di competenza.

3.1.5. Nulla Osta per l'esercizio di attività lavorative e di depositi.

Chiunque intende adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa di produzione di beni od istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche NULLA-OSTA del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo punto 3.1.6.

La domanda e la comunicazione preventiva vanno altresì presentate per i casi di cambiamento di ragione sociale della attività produttiva esistente.

La comunicazione preventiva di cui al precedente comma si intende acquisita, per le attività che hanno destinazione specifica e definita già in fase di concessione od autorizzazione e che abbiano in tale sede provveduto ad inoltrare anche la documentazione integrativa necessaria ad una completa valutazione dell'attività secondo quanto previsto dal successivo punto 3.1.6.

La comunicazione vale anche ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.L.L.S.S. e dall'art. 48 DPR 303 del 1956.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli, una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione comunale.

Il nulla osta del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E.R.

Sulla comunicazione e richiesta di rilascio di nulla osta il Sindaco si esprime comunque entro 90 giorni.

3.1.6. Comunicazione preventiva di attività

La comunicazione di cui al precedente punto 3.1.5., redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n.1, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente.

Tale relazione si intende già acquisita qualora trattasi di attività produttive per le quali è previsto l'obbligo della presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

3.1.7. Procedure

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'E.R. dei Servizi di Zona le pratiche ed acquisire i relativi pareri secondo procedure che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

Le suddette procedure verranno individuate concordemente tra Sindaci dei Comuni dell'Associazione ed E.R. e conterranno tutte le disposizioni atte a favorire un corretto ed ordinato flusso delle pratiche edilizie tra i rispettivi uffici.

3.1.8. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene.

Quando tali condizioni vengano a mancare, i proprietari debbono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previa il rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Il Sindaco può fare eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'USSL per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare lavori di risanamento necessari oppure dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio n.1.

9. Dichiarazione di alloggio antigienico
Alloggio è da ritenersi antigienico quando si verifica una delle seguenti condizioni:

si presenta privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio;

presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, muffa o idroscopicità ineliminabili con i normali interventi di manutenzione;

presenta inadeguati dispositivi per il riscaldamento;

presenta requisiti di aerilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiori del 2/3 al limite ammissibile);

gli locali di abitazione presentano indici di superficie e di altezza inferiori del 15% a quelli previsti dal presente regolamento;

la dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio n.1 previo accertamento tecnico.

Al fine del presente articolo non si tiene conto degli effetti derivanti dal sovraffollamento.

Un alloggio dichiarato antigienico, una volta libero, non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'USSL abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la cessazione delle cause di antigienicità.

3.1.10. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n.1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

I motivi che possono determinare la situazione di inabitabilità si segnalano:

le condizioni di degrado tali da pregiudicare la salubrità degli occupanti.

alloggio improprio (soffitta, seminterrato, rustico, box), mancanza di ogni sistema di riscaldamento.

insufficienti requisiti di superficie e di altezza inferiori al 15% di quelli previsti;

la presenza di requisiti di aerilluminazione inferiori del 1/3 al limite ammissibile.

la mancata disponibilità di servizi igienici.

la mancata disponibilità di acqua potabile.

la mancata disponibilità di servizio di cucina.

l'alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con l'autorizzazione del Sindaco e non potrà essere rioccupato se

dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.11. Concorso nella formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale od intercomunale sono inviati in copia all'E.R. territorialmente competente, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Al termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, gli E.R., acquisito il parere

del Responsabile del Servizio n.1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore

definizione dell'uso del suolo e ad una piu' corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, e' tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisira' il parere tecnico del Responsabile del Servizio n. 1 che esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Articolo 2

EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Umidita' dei terreni edificabili

è vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano stati usati come deposito di immondizie, letame o altro materiale organico che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art.98 del D.P.R. 803/75 e' inoltre vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito ad altri usi, per gli usi stabiliti dalla Legge.

Il giudizio di risanamento e' dato dal Responsabile del Servizio n. 1. Se il terreno oggetto di edificazione e' umido e/o soggetto a infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidita' si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

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

2.2. Protezione dall'umidita'.

Quando su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali e' possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidita' e dagli allagamenti. Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo dalle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

2.3. Distanze e superficie scoperta

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

2.4. Sistemazione dell'area.

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

Capitolo 3

NORME IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. Sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione, manutenzione, riparazione o demolizione di opere permanenti o temporanee, comprese le opere relative a linee e impianti elettrici, opere stradali, ferrovie, idrauliche, marittime, idroelettriche, di bonifica, sistemazione forestale e di sterro, devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità ecc., si fa riferimento alla legislazione in materia.

In particolare, devono essere presenti sul cantiere le seguenti documentazioni:

- nei casi in cui, per l'esecuzione di un'opera, si ricorra a contratti di appalto o subappalto, la ditta o le ditte titolari dell'appalto devono redigere, prima dell'inizio dei lavori, un documento con specificate le responsabilità di legge in materia di igiene e sicurezza sul lavoro relative a tutte le fasi esecutive dell'opera in oggetto.

- Nei cantieri in cui si esegue il montaggio di strutture con l'utilizzo di elementi prefabbricati, la ditta fornitrice degli stessi e la ditta di montaggio, ciascuna per i settori di loro specifica competenza, sono tenuti a formulare istruzioni scritte, corredate da disegni illustrativi circa le modalità di effettuazione delle varie fasi di montaggio e di impiego dei vari mezzi al fine della prevenzione degli infortuni.

- Prima dell'inizio dell'opera deve essere messa a disposizione dei responsabili del cantiere, degli operatori addetti al montaggio e degli organi di controllo, un piano antinfortunistico compilato secondo le modalità previste dall'art. 22 della Circolare n. 13 del 20.1.1982 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

3.3.2. Recinzioni

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

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

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque

previa bagnatura, allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n.1, alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4. Sistemazione aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare insoddisfacenti situazioni igienico sanitarie devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, dovranno essere rispettate le norme previste dal D.P.R. 915/82.

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'articolo 5 del D.P.R. 803 del 21/10/1975, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

3.3.7. Servizi igienico assistenziali di cantiere.

Tutti i cantieri devono avere a disposizione idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua sicuramente potabile. Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie".

Capitolo 4

REQUISITI DEGLI ALLOGGI

3.4.1. Principi generali

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o perlomeno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2. Estensione campo di applicazione

I requisiti di cui al presente articolo, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari, intendendosi gli spazi ove si svolge l'attività assimilabile agli spazi di abitazione.

3.4.3. Tipologia dei locali

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione) : camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
- b) spazi accessori (locali integrativi) : studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (tavernette, portico, garage, ecc.);
- c) spazi di servizio (locali di servizio) : bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, sottotetto, verande.

a) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.4. Superfici minime

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi. Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq.25 per la prima persona e mq.10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma, deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente 3.4.3. ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte in questo Titolo.

alloggi a pianta fissa la superficie minima complessiva e quella dei singoli locali di abitazione devono rispettare i minimi previsti dal D.M. del 5/7/75.

4.5. Altezze minime

Nonostante restano gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi, ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio.

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 3.4.2 non deve essere inferiore a metri 2,70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a metri 2,00.

Per gli spazi di servizio di cui alla lettera c) l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a metri 2,40.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a metri 1,80.

Eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono, in relazione all'uso del locale, essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi.

ILLUMINAZIONE

4.6. Aeroilluminazione naturale

Per gli spazi degli alloggi di cui all'art. 3.4.2 lettera a) e b) di normale stanze da bagno, devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

Per i secondi servizi, per i vani latrina e per le stanze da bagno, qualora non sia assicurata una adeguata superficie finestrata, dovrà essere realizzata una canna di ventilazione atta ad assicurare i ricambi d'aria previsti dall'art. 3.4.10.

4.7. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore di luce diurna non inferiore allo 0,018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale.

Il requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore ad un 1/8 della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

4.8. Illuminazione artificiale.

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere dotato di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono, realizzato secondo le norme CEI.

4.9. Illuminazione notturna esterna

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

3.4.10. Stanze da bagno e w.c.; superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata.

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria.

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

3.4.11. Corridoi, disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata.

Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza superiore a m.10, non aperti su spazi di abitazione primaria, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), deve essere assicurata una aereazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata che assicuri il ricambio dell'aria.

Negli altri casi gli spazi di servizio ove sia prevista permanenza anche saltuaria di persone, dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio e' destinato.

3.4.12. Definizione di canne di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione dell'aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.4.13. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali.

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc..., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

3.4.14. Divieti installazione apparecchi a gas.

Nelle stanze da bagno, in quelle da letto, anche se aereate, in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale e' proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

3.4.15. Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto.

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M.24/11/84, la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto, nonché l'installazione degli accessori e degli apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6/12/71, n.1083 e D.M.7/6/73, deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

4.16. Installazione di apparecchi a gas: collegamenti mobili.

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

Non sono consentiti tubi in gomma se non telata.

La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili ed il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

1) richiedano l'uso di un attrezzo per operare sia la messa in opera che l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allontanamento manuale;

2) abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma, anche se strette a fondo sullo stesso.

4.16. Apparecchi a gas: targhe ed istruzioni.

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

1) nome del costruttore e/o marchio depositato;

2) dati sull'avvenuto collaudo;

3) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio e' presentato al collaudo dal costruttore;

4) il tipo di combustibile utilizzato e, nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;

5) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in kcal/h.

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

debbono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia ed alla manutenzione.

4.17. Definizione di canna fumaria.

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

4.18. Definizione di canna di esalazione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.

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

4.19. Allontanamento dei prodotti della combustione

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

3.4.20. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.

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

3.4.21. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.

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

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

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

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

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive. L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola), puo' essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilita' di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.23. Limitazione del tiraggio

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione.

3.4.24. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento.

Il dimensionamento (diametro e sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione e' calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate. Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno e' indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Table with 7 columns: Canne cilindriche, Canne rettangolari o quadrate, Diametro interno cm., Sez. inter-cmq., Sez. interna cmq., and two columns for heat flow (10<h<20, h>10). Rows list heat flow ranges from 25000 to 160000 Kcal/h.

25. Caratteristiche delle canne. Canne debbono essere di materiale impermeabile, resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilita' termica e coibentate all'esterno. Devono avere un andamento il piu' possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo, debbono avere, sia alla base, sia alla sommita' delle bocchette di ispezione.

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

27. Canne fumarie collettive: caratteristiche. Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommita', possono ricevere solo scarichi simili: solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile; solo prodotti combusti provenienti da impianti scaldacqua alimentati con lo stesso combustibile; solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura. Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano, con angolo di immissione non minore di 145

gradi. Nel caso di utenze all'ultimo piano, queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino. Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

3.4.28. Comignoli: altezze ed ubicazioni.

Le bocche delle canne fumarie devono risultare piu' alte di cm.100 rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi e comunque quando vi siano altri ostacoli od altre strutture distanti meno di 12 m., le bocche delle canne fumarie devono risultare piu' alte di cm.100 dallo spiccato della falda. In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.15 dell'art.6 del D.P.R.1391 del 22/12/70 per gli impianti termici.

TEMPERATURA E LUMINOSITA'

3.4.29. Spessore dei muri esterni

Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici. Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale e' uguale o inferiore a 1Kcal/h/mq/C.

3.4.30. Impianto di riscaldamento

Gli spazi abitabili devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali. L'impianto di riscaldamento, comunque, deve garantire la possibilita' di ottenere anche nei mesi invernali e piu' freddi, una temperatura dell'aria interna di almeno 18 gradi.

Nelle stanze da bagno si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20 gradi.

3.4.31. Umidita'-Condensa

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi, e' ammesso solo se il locale e' munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione e' che sia realizzata una sufficiente permeabilita' delle pareti stesse in modo che, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbano presentare tracce di condensazione e/o di umidita'.

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidita' (quali: cottura di cibi, introduzione d'acqua calda nell'ambiente, ecc.).

4.32. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

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

1) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato.

2) i valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

3) temperatura di 20 +/- 1 grado con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27 gradi con U.R. di 40-60%.

4) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione o disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore di 50 micron e non vi sia possibilita' di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

5) la velocita' dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di metri 2.

6) non fatte salve diverse disposizioni dell'Autorita' sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali e luoghi di lavoro, ecc.;

7) devono essere mantenute le finestre apribili.

4.33. Condizionamento: prese di aria esterna.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno metri 2,70 dal suolo e si trovano all'interno di cortili e ad almeno metri 5,50 su spazi pubblici.

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

ISOLAMENTO ACUSTICO

4.34. Difesa dal rumore

I materiali usati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti, apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.35. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;
- c) rumorosità provocata dai servizi e impianti dell'immobile;
- d) rumori da calpestio.

3.4.36. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente, devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140 R e 117 R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazioni e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (international electrotechnical committee) come specificato all'art. 2.8.2. del titolo secondo

3.4.37. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a seconda della zona come definita all'art. 2.8.6. del titolo secondo, sono quelli riportati nella seguente tabella:

Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

| Zone | Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani servizi | | Pareti esterne | |
|-------------------|--|----------------|------------------|---------|
| | | Con serramento | Senza serramento | Solette |
| Industriale 1 | 40 | 35 | 45 | 42 |
| Mista 2 | 40 | 35 | 42 | 42 |
| Residenziale 3 | 40 | 32 | 40 | 42 |
| Part. Tutela 4 | 40 | 30 | 35 | 42 |

4.38. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio in ambienti rumorosi

In caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane, commerciali, industriali creative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8. del titolo secondo, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di isolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'art. precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse possono essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

4.39. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, deve essere tale da rispettare quanto previsto al Titolo II capitolo 8 del presente Regolamento d'Igiene.

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosantari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

4.40. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore nell'alloggio non deve elevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

RIFIUTI DOMESTICI

4.41. Obbligo al conferimento

È vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle 24 ore.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uso predisposti nel rispetto del relativo Regolamento Comunale.

3.4.42. Caratteristiche dei cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche :

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone fisicamente impedite;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni
- esser ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via purché appositamente attrezzata;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;
- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al traffico;
- dotati di dispositivo di apertura a pedale.

3.4.43. Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.

3.4.44. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti quotidianamente.

3.4.45. Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e, per quanto applicabile, la L.R. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quanto previsto nel Titolo II del Presente Regolamento.

g) SCARICHI

3.4.46. Tipi di scarico

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati, si distinguono in relazione all'origine in :

- a) acque meteoriche (bianche) ;
- b) acque luride civili (nere) ;
- c) acque di processo industriale.

4.47. Reti interne

Tutti gli scarichi, di cui al punto b) e c), devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti; in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni, nonché alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal titolo secondo del presente regolamento. È ammessa l'unificazione delle diverse reti a monte del recapito finale, e deve essere garantita la possibilità di ispezione e prelievo campione delle singole reti.

4.48. Acque meteoriche

Le acque meteoriche, qualora il Regolamento comunale delle fognature lo preveda, possono recapitare in pubblica fognatura e comunque nel rispetto dell'apposito Regolamento comunale. È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini e che in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo idrometrico.

4.49. Acque di processo

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa riferimento alle specifiche norme di cui al titolo secondo, sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli effluenti.

4.50. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonei punti di ispezione e, prima del loro recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento. Prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di rilievo per analisi, di apertura minima cm. 40x40. Tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche temporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

4.51. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti, nonché le eventuali vasche di trattamento, devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta. I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrati, salvo che per le ispezioni e casi particolari, ove a motivata richiesta il Responsabile del Servizio n. 1 può prescrivere o ammettere percorsi controllabili a vista. Le vasche non possono di regola essere ubicate in ambienti confinati.

h) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.52. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio è costituita da almeno una stanza da bagno contenente:

- un vaso;
- un bidet;
- un lavabo;
- una doccia o vasca da bagno;
- eventuale locale antibagno.

Gli ambienti di cui all'ultimo comma dell'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo, quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

3.4.53. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici quali bagni, docce, latrine, antilatrine, ecc., devono avere oltre ai requisiti generali, le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali piastrellati sino ad una altezza minima di cm. 150, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi di uso pubblico, devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.54. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da un apposito spazio per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) avere la superfici delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio, lavabile ed impermeabile per un'altezza minima di metri 1,50;
- 2) un dotazione minima di impianti ad attrezzare il locale cucina;
- 3) lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, ampia comunicazione con il locale soggiorno-pranzo, nonché regolamentare aerilluminazione.

4.55. Acqua potabile

ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione acqua potabile realizzato in modo da garantire i bisogni di tutti gli utenti. Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

4.56. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto. Se ciò non sia possibile, su parere del Responsabile del Servizio n.1, il Sindaco autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili. Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n.1. Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private esistenti ed attive, e dove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, nel caso non siano state autorizzate, il Sindaco provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al servizio pubblico, con la conseguente cessazione del prelievo privato.

I pozzi privati per uso potabile possono essere autorizzati, per le zone non servite da pubblico acquedotto, secondo quanto previsto dal Titolo IV Capitolo 9 del presente Regolamento.

4.57. Erogazione dell'acqua. Rete di distribuzione.

L'erogazione dell'acqua mediante condotta a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti. Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da autopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di rete dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica. La rete di distribuzione dell'acqua deve essere: di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti; separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

4.58. Applicazione del D.P.R. 384/78.

In tutti gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale si applicano le norme di cui al D.P.R. 384/78 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

Gli edifici pubblici di cui sopra comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione a servizi di interesse generale e ad attività di carattere amministrativo, culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorché gestiti da privati. Si intendono comprese fra esse le attività commerciali, gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive nonché i locali per pubblici spettacoli e attività accessibili al pubblico e di dimensioni minime di 500 mq di superficie complessiva lorda comprese le pertinenze.

Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposti a ristrutturazione o a cambio di destinazione.

Titolo 5

CORTILI. CHIOSTRI. PATII. CAVEDI. POZZI DI LUCE. SOLARIUM. CORTI PENSILI.

5.1. Criteri generali.

Per gli interventi di nuova costruzione o ristrutturazione che comporteranno l'adozione di aree scoperte racchiuse da pareti quali cortili, chiostri, patii, cavedi o pozzi di luce, dovranno tenere particolare considerazione i problemi correlati alla circolazione naturale dell'aria, alla privacy e alla sicurezza in genere.

5.2. Cortili.

Dimensioni- In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i cortili devono essere così dimensionati:
-altezza fino a m.9,00, lato minimo m.10,00, superficie minima mq.100;

-altezza fino a m.14,00, lato minimo m.15,00, superficie minima mq.225;

l'altezza si intende misurata sulla parete più elevata in presenza di pareti di diversa quota.

La superficie minima netta è quella libera da proiezioni orizzontali.

Comunicazione con spazi liberi I cortili devono comunicare a livello del piano terra con almeno un passaggio carraio della larghezza minima di m.3 e con altezza minima di m.2,40, sboccante verso uno spazio pubblico.

Caratteristiche Le superfici pavimentate devono essere munite di raccolta e scarico delle acque meteoriche ed in esse è vietato versare altri scarichi. Le pareti non devono presentare alcun oggetto continuo sporgente come frontoni e cornici decorative. Le gronde sistemate a giardino non devono dar luogo alla formazione di ristagni d'acqua. Le coperture mobili, anche se parziali, siano esse cieche o vetrate, sono di regola vietate.

5.3. Chiostri

Dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i chiostri, considerati tali anche gli spazi chiusi aventi un porticato da un solo lato, devono essere così dimensionati:

-altezza fino a m.9,00, lato minimo m.12, superficie minima mq.144;

-altezza fino a m.14,00, lato minimo m.17,00, superficie minima mq.289;

Le prescrizioni si intendono integralmente riportate dal precedente art.3.5.2.

5.4. Patii

Dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i patii, considerati tali gli spazi chiusi aventi o meno zone porticate ed a servizio di non più di quattro unità abitative devono essere così dimensionati:
-altezza fino a m.8,00, lato minimo m.8,00, superficie minima mq.64;

-altezza fino a m.12,00 , lato minimo m.12,00 , superficie minima mq144.

L'altezza si intende misurata sulla parete piu' elevata in presenza di pareti di diversa quota.

Comunicazione con altri spazi I patii possono comunicare a livello del piano terra con le sole unita' abitative.

Caratteristiche Le superfici pavimentate devono essere munite di raccolta e scarico delle acque meteoriche ed in esso e' vietato versare altri scarichi.

Le pareti non devono presentare alcun oggetto continuo sporgente come frontoni e cornici decorative. Le aree sistemate a giardino non devono dar luogo alla formazione di ristagni di acque. Le coperture mobili, anche parziali, siano esse cieche o vetrate, sono vietate, come pure e' vietata la costruzione di scale.

3.5.5. Cavedi

Dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i cavedi devono essere cosi' dimensionati:

-altezza fino a m.2,00 , lato minimo m.3,00 , superficie minima mq9 ;

-altezza fino a m.12,00 , lato minimo m.4,00 , superficie minima mq16.

L'altezza si intende misurata sulla parete piu' elevata in presenza di pareti di diversa quota.

La superficie minima si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

Comunicazione con spazi liberi I cavedi devono comunicare, a livello del piano terra, direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti a mezzo di passaggi rettilinei ed avere aperture delle dimensioni minime di m.1,20 di larghezza e di m.2,00 di altezza.

Caratteristiche Si veda quanto contenuto nell'art.3.5.3..

Le uniche aperture consentite sui cavedi sono per l'aeroilluminazione naturale di servizi igienici.

3.5.6. Pozzi di luce

I pozzi di luce, aperture dipartentesi dai solai alle coperture, dotate di chiusure fisse o semifisse, potranno essere realizzati per la sola illuminazione di locali di servizio quali corridoi, scale, ingressi, ripostigli ecc..

3.5.7. Solarium

dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i solarium devono essere cosi' dimensionati:

-altezza fino a m.4,00 , lato minimo m.3,00 , superficie minima mq9

-altezza fino a m.6,00 , lato minimo m.5,00 , superficie minima mq 25.

L'altezza si intende misurata sulla parete piu' elevata in presenza di pareti di quote diverse.Caratteristiche Le superfici pavimentate devono essere munite di raccolta e scarico delle acque meteoriche ed in esso e' vietato versare altri scarichi.

Le pareti non devono presentare alcun oggetto e su di esse e' vietata l'apertura di finestre o porte finestre per l'aeroilluminazione di altri locali.

3.5.8. Cortili pensili

Dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, i cortili pensili devono essere cosi' dimensionati:

-altezza fino a m.8,00 , lato minimo m.6,00 , superficie minima mq36;

-altezza fino a m.12,00 , lato minimo m.10,00 , superficie minima mq100.

L'altezza si intende misurata sulla parete piu' elevata, in presenza di pareti di diversa quota.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

Comunicazione con spazi liberi I cortili pensili devono comunicare, con almeno due passaggi, con gli spazi dell'ingresso della larghezza minima di m.1,20 e dell'altezza di m. 2,00.

Le pareti non devono presentare alcun oggetto continuo sporgente come frontoni e cornici decorative.

Le coperture mobili, siano esse cieche o vetrate, sono vietate, come pure e' vietata la costruzione di scale.

3.5.9. Spazi scoperti contornati da pareti a servizio dell'unita' abitativa singola

Dimensioni In rapporto all'altezza delle pareti contornanti l'area, gli spazi devono essere cosi' dimensionati:

-altezza fino a m.6,00 , lato minimo m.3,00 , superficie minima mq 9 ;

-altezza fino a m.8,00 , lato minimo m.4,00 , superficie minima mq16.

L'altezza si intende misurata sulla parete piu' elevata in presenza di pareti di diversa quota.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

Caratteristiche Le superfici pavimentate devono essere munite di raccolta e scarico delle acque meteoriche ed in esso e' vietato versare altri scarichi.

Le coperture mobili sono consentite allorquando sullo spazio chiuso non si aprano finestre per l'aeroilluminazione di altri locali o quando questi siano dotati di altre aperture idonee.

Capitolo 6

SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori. L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m.2,10 : in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale. Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno m.2,40, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale. Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 ; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Le parti soprastante e sottostante devono essere totalmente aperte sul medesimo lato, e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m.1,00 di altezza. Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al Capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni.

Per seminterrato si intende quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo si intende quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato. I sotterranei non possono essere destinati ad abitazione. I seminterrati possono essere adibiti ad abitazione solo se la parte interrata non supera 1/3 dell'altezza del locale.

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'art. precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigiani (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

- altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
- dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici;
- adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Cap.4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.44. e 3.4.45. ed illuminazione

artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso; in relazione alle specifiche destinazioni si dovranno ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc..

6.5. Sicurezza delle scale di uso comune

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa ed essere sempre dotate di corrimano continuo ad una altezza non inferiore a m.0,90. È vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m.0,20.

6.6. Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e comunque non deve essere inferiore a m.1,20 riducibili a m.1,00 per le costruzioni con più di 2 piani e/o dove vi sia servizio di ascensore. In tutti i casi di scale che collegano locali di abitazione, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc., può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m.0,80.

6.7. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure: altezza massima cm.18; larghezza di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia inferiore a cm.60 e non superiore a cm.64. In tutti i collegamenti di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le diverse costruzioni non devono essere di lunghezza inferiore a m.0,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

6.8. Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere un pedata di profondità minima di cm.25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m.1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'art. precedente.

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., devono avere una apertura di diametro non inferiore a m.1,20.

ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalita' e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17/5/1983, n.217 e dalla Legge Regionale n. 11 del 8/2/1982 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

a) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

La superficie minima utile netta delle camere a un letto e' fissata in mq.9,00 e quella delle camere a due letti in mq.14.

Le dimensioni di cui sopra vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza media delle camere non dovra' essere inferiore a m.2,70.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare piu' di 4 letti, oltre il secondo letto e per ogni letto in piu', la superficie minima dovra' essere aumentata di mq.7.

3.7.2. Requisiti di abitabilita'

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

I requisiti per le persone fisicamente impediti, cosi' come previsti sempre nel Capitolo 4, vanno applicati per gli esercizi con piu' di 10 camere.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformita' per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3. Servizi igienici

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, wc, bagno o preferibilmente doccia.

servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi classificati con una stella cosi' come individuati nell'allegato A della Legge Regionale n.11 del 8/2/1982 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi con le stesse caratteristiche. In questo caso fermo restando comunque la camera dovra' essere provvista di lavabo, dovra' essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente caratteristiche e le superfici cosi' come previste per le civili abitazioni.

4. Locali comuni: bar, ristoranti, ecc. In tutti gli spazi comuni dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento. In eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc., dovranno osservare le indicazioni previste nel Titolo quarto del presente Regolamento.

CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICHE ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

7.5. Requisiti case e appartamenti per vacanze e le residenze turistiche alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilita' previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE, COLLEGI.

7.6. Caratteristiche In ostelli per la gioventu', le case per ferie, i collegi, devono disporre di: dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 10 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie e' riducibile a mc. 15 per i collegi per bambini fino ad una eta' di anni 12; aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio; refettorio con superficie da mq.0,70 a mq.1,20 per persona in relazione all'eta'; cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo 4 del presente Regolamento; lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della lavanderia sudicia; una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalita' ed aventi caratteristiche previste al Cap. 15; un locale per infermeria con numero posti letto pari al 5% della capacitativa' totale della abitazione, sistemati in camerette di non piu' di due letti, separate per sesso, dotate di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

n) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;

l) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad una altezza di metri due e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Cap. 4 del presente Titolo.

3.7.7. Alloggi agroturistici

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5/12/1985 n.730 "Disciplina dell'agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attivita' devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico sanitari, di cui all'art. precedente ad eccezione dei punti g), h) e i) che si applicano solo per attivita' che prevedono la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50. Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico sanitaria che verra' stabilita dalla Regione ai sensi dell'art.5 della Legge di cui sopra.

d) DORMITORI PUBBLICI, ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.8. Dormitori pubblici, asili notturni: caratteristiche.

Trattasi di esercizi di ospitalita' a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc.24 per posto letto;
- una disponibilita' di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Cap.9 per gli alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti e un lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'art.3.7.6..

3.7.9. Ospizi: definizione

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalita' collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite. Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche pre viste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6..

Capitolo 8

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.0. Normativa generale

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza di cui alla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 5/2/51 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente Capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento.

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

Capitolo 9

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE.

3.9.1. Autorizzazione

Ferma restando l'autorizzazione amministrativa di cui all'art.86 del T.U. 18/6/1931, n.733, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni, deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL, che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

a) STABILIMENTI BALNEARI

3.9.2. Numero utenze ammissibili

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq.5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi gli spazi adibiti a bar, servizi, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3.9.3. Cabine-spogliatoio: numero minimo, caratteristiche, dotazione.

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 al numero delle utenze massime ammissibili. Le cabine-spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m.2,20, una superficie minima di mq.2,50.

Le cabine devono avere la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabito;
- 1 specchio;
- 1 cestino portarifiuti;
- impianto di illuminazione artificiale;
- punto presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di metri 1.

Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima.

Il numero minimo dei W.C., complessivamente, non può essere inferiore ad 1/30 del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini 1/3 del numero dei W.C. può essere sostituito con orinatoi a parete.

Atti i W.C. siano essi destinati agli uomini o alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 3.9.32. e 3.9.33..

Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e antinfestazione per un'altezza non inferiore a m.2.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucciolevole, di facile pulizia e munita di apposito fognolo sifonato.

I locali di servizio devono essere aerati direttamente o mediante sistemi di ventilazione.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative dotazioni in numero sufficiente.

Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal Cap.15 del presente Titolo.

3.9.5. Docce

Il numero delle docce, che preferibilmente dovranno essere a cielo aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m.1x1 con fognolo o pilette sifonate.

3.9.6. Raccoglitori di rifiuti

In tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

3.9.7. Pronto soccorso

In tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq.15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono, e comunque dove sia prevista una utenza superiore a 300 unità, dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o un bagnante abilitato in pronto soccorso.

3.9.8. Luoghi di ristorazione

Quando negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo quarto del presente Regolamento.

b) ALBERGHI DIURNI

3.9.9. Superficie minima dei locali

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq.4 per i bagni a vasca, ed a mq.1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq.1 o, in alternativa, possono essere consentiti

adeguati spazi antidoccia per riporre gli indumenti. I camerini negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermini o termoventilatori o prese

per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio antidoccia igli aerotermini o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.10. Servizi igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali, ma possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno o di carta non riutilizzabili, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccogliatori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno nonche' dei servizi igienici, devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di metri 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni tra il pavimento e le pareti arrotondati. Il pavimento deve avere inoltre adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonche' essere antisdrucchiolevole. Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonche' dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.13. Aerazione

Fermo restando che per i servizi e' consentita un'altezza di m. 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno, sia del personale che eventualmente degli ospiti, deve essere di almeno di m. 2,70. L'aerazione dei vani di cui agli articoli precedenti e' ammessa unicamente a mezzo di adeguata superficie fenestrata.

3.9.14. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocita' e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere alle persone.

3.9.15. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.16. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso, vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei. La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.17. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno o doccia si dovra' provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore. La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta al lavaggio.

3.9.18. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno, per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

3.9.19. PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.9.19. Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere rivestite in modo da assicurare l'impermeabilita', con materiale idoneo. Allo scopo di garantire un'adeguata disinfezione e una facile pulizia, i materiali usati devono essere di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondita' di m.0,80, deve avere pareti perfettamente verticali e lisce, anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Almeno meta' del perimetro della piscina in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una manichina di larghezza non inferiore a m.2,00, rivestita di materiale non sdrucchiolevole.

3.9.20. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve avere le stesse caratteristiche chimiche e batteriologiche previste per le acque di uso potabile.

E' prevista la possibilita' di trattamenti dell'acqua in entrata, con sostanze algicide, sentito il parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L..

3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua gia' utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che' essa viene reinviata all'uso.

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

3.9.22. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambio d'acqua.

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata. Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di otto ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanita' n. 128 del 16 Giugno 1971. L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in quattro ore e il ricambio totale in sei ore.

3.9.23 Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc...) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per versarvi le secrezioni nasali e salivari. Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

3.9.24 Accesso in vasca

Per le piscine pubbliche, all'ingresso, deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligatorio munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm. 15 minimo e per una lunghezza non inferiore a m. 3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 3.

3.9.25 Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia o calotta che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.26 Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori di almeno 20 gradi C.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) non deve mai essere superiore a 30 gradi C. e inferiore a 24 gradi C..

3.9.27 Capienza della vasca

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

28 Tipi di spogliatoi
spogliatoi possono essere di tipo:
rotazione;
singolo;
collettivo.

consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del servizio n. 1 dell'U.S.S.L. territorialmente competente, che dettando di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggate e usate da una sola persona di dimensioni minime di m. 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.29. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolato ai sensi dell'art. 3.9.28., detratto il numero delle cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di metri 5x1,5, avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte mentre, a cabine occupate, si blocchino all'interno.

pareti devono avere un'altezza di m.2 complessiva di uno spazio libero, tra pavimento e parete, di altezza pari a cm.50 per rendere più facili le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici, verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli angoli arrotondati, devono essere rivestite internamente con materiale lavabile.

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

gli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie: il corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera, individuabile perché a porte aperte.

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

3.9.30. Proporzionamento delle docce e dei W.C.

le piscine aperte al pubblico devono avere almeno:

- a) per uomini:
 - a- 1 W.C. ogni 6 cabine;
 - b- 1 orinatoio ogni 4 cabine;
 - c- una doccia ogni 4 cabine.
- b) per donne:
 - a- 1 W.C. ogni 4 cabine;
 - b- una doccia ogni 4 cabine.

3.9.31. Caratteristiche delle zone doccia e dei W.C.

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

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

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati piu' lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi. Le pareti verticali dei servizi e delle docce devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile, di facile pulizia e disinfezione, fino ad un'altezza di m. 2. Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

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

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale, a gomito o a cellula fotoelettrica. Devono inoltre essere previsti, negli spazi antilatrina, distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale. Tutte le altre eventuali suppellettili, non comprese nel presente art. dovranno essere costituite in materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.32. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.

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

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. territorialmente competente.

3.9.33 Insonorizzazione

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

3.9.34 Obblighi del gestore

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

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

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a

cadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.35 Zone riservate ai tuffi

Le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 Febbraio 1951.

3.9.36 Pronto soccorso

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

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unita' dovra' prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un medico abilitato in pronto soccorso.

3.9.37 Piscina con accesso agli spettatori

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

3.9.38 Deposito materiale

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

RURALI, PERTINENZE E STALLE

0.1. Definizione e norme generali

La casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e alla vista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le concimaie, le vasche per i liquami, le stalle e gli allevamenti animali non di uso familiare, dovranno distare almeno 25 metri dalle abitazioni.

Le allevamenti di animali da cortile, per consumo familiare, dovranno invece 10 metri dalle abitazioni.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

0.2. Dotazione di acqua potabile

L'abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile. Nei casi in cui non e' disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo.

0.3. Scarichi

Nei cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se gia' esistenti, e nei pressi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimita' della casa. In ogni casa rurale, anche gia' esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle pertinenze della casa medesima.

0.4. Ricoveri per animali: procedure

La costruzione di ricoveri per animali e' soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L. per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sulla idoneita' come ricovero di animali, anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse degli animali e ai fini del benessere delle specie allevate.

L'attivazione dell'impianto e' subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole del responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L. e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione deve indicare la specie o le specie di animali e che' il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Quando si tratti di :

- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio, o di addestramento;
- allevamenti di tipo industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

detta autorizzazione e' subordinata al nulla-osta previsto dal l'art.24 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. n.320 del 8/2/1954 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per territorio.

3.10.5 Caratteristiche generali dei ricoveri

I ricoveri per animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua di buona qualita', dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili, disinfettabili e disinfestabili.

I recinti all'aperto devono essere dislocati ad almeno 25 m. dalle abitazioni e, quando non abbiano pavimento impermeabile, devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno di liquami.

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio.

Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono avere superficie fenestrata apribile in modo da garantire l'aerazione e l'illuminazione naturale del locale, secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

3.10.6 Stalle per bovini

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile dotata di idonei scolii.

Le stalle adibite a piu' di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 2.3.3. del R.D. n. 1265 del 27/7/1934 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni.

Le stalle per vacche da latte devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e per il deposito dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le caratteristiche previste dal R.D. N. 994 del 9/4/1929, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza di m. 2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente sicuramente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

3.10.7 Porcili

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati con idonei materiali, ad una distanza minima di m. 10 dalle abitazioni e devono avere aperture sufficienti per il ricambio dell'aria.

Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materiale impermeabile. Il pavimento dovra' essere realizzato inclinato per facilitare lo scolo delle deiezioni in appositi pozzi a tenuta.

3.10.8 Pollai e conigliaie

Pollai e le conigliaie devono essere aerati e mantenuti puliti; devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, all'interno delle quali sara' ammesso un numero di capi limitato all'uso familiare (10 capi) e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m. 10. Pollai e conigliaie, in ogni caso, non dovranno arrecare inconvenienti igienico-sanitari alle abitazioni limitrofe, ne' odori, rumori o miasmi fastidiosi.

Capitolo 11

LABORATORI , MAGAZZINI , DEPOSITI

3.11.1 Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge, a norma dell'art. 24 della Legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista presenza di addetti, che si configurino come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive indicate nei successivi articoli del presente capitolo. Gli standards minimi di seguito precisati possono essere modificati su indicazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. competente per territorio, per particolari e specifiche situazioni lavorative.

In attesa dell'emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della Legge 833/78, sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente Titolo tutti i nuovi edifici, le ristrutturazioni, gli ampliamenti, gli adattamenti e i cambi di destinazione d'uso che vengono destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazione di servizio o di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale anche quanto previsto nel capitolo 1 del presente Titolo.

I locali sopra indicati sono così classificati:

CATEGORIA C1

- laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa;
- magazzini, depositi e locali adibiti ad attività commerciali;

CATEGORIA C2

- uffici;
- spogliatoi;
- ambulatori aziendali/camere di medicazione;
- refettori;
- archivi

CATEGORIA C3

- latrine;
- docce;
- ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti e movimentati a mano e aventi una superficie non superiore a mq. 8).

3.11.2 Isolamento

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art.7 D.P.R. 303/56).

I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di ana-

logne caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio.

3.11.3 Illuminazione naturale

I locali appartenenti alle categorie C1, C2 e C3, ad esclusione degli archivi e dei ripostigli, devono essere illuminati con luce naturale, a meno che non sia richiesto diversamente dal tipo di lavorazione, che vi viene svolta.

La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/10 della superficie utile del locale, ad eccezione degli uffici i quali devono avere superficie illuminante pari a 1/8 della superficie utile.

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

Sono proibite le superfici illuminanti che possono determinare abbagliamenti. Nella disposizione delle superfici illuminanti devono essere rispettate le norme di illuminotecnica.

3.11.4. Illuminazione artificiale

L'intensita', la qualita', la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

Si ritengono inoltre ottimali i seguenti valori di intensita' di illuminazione:

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| impegno e compito visivo | Lux | |
| minimo | 200 | |
| medio | | 300 |
| fine | | 1000 |
| finissimo | | 1500 |

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%.

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

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

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessita'.

11.5 Aerazione naturale

condizioni di cui all'art.9 del D.P.R. 303 si intendono soddisfatte quando siano assicurati i requisiti di cui al presente articolo ed al successivo 3.11.6.

Nei locali appartenenti alle categorie C1, C2 e C3 (ad esclusione degli archivi e dei ripostigli) devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari ad almeno 1/20 della superficie utile del locale, a meno che non sia richiesto diversamente dalla lavorazione.

Le aperture di tale superficie non devono essere considerate le aperture di transito (porte e portoni).

Nei locali ufficio la superficie finestrata apribile dovra' essere non inferiore a 1/8 della superficie utile.

Secondo la norma le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

La disposizione di tali aperture dovra' essere adeguata all'ottenimento della migliore ed uniforme aerazione e il posizionamento deve tenere conto dei prevedibili punti di produzione e di attivita' lavorativa con svolgimento di calore.

11.6 Aerazione artificiale

Un impianto di condizionamento e/o di aerazione artificiale non deve essere sostitutivo delle aperture finestrate a meno che non sia richiesto diversamente dalla lavorazione.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attivita' svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

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

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zone non inquinate.

Un impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazione di lavoro, per una altezza standard fino a 2 metri, una velocita' dell'aria superiore a 0,10 m/sec..

11.7 Riscaldamento

Nei locali di categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosita', variabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attivita' svolta. Comunque una temperatura minima dell'ambiente di 16 gradi e' ritenuta indispensabile per il rispetto di quanto previsto nel primo comma dell'art.11 del D.P.R. 303/56.

Nei locali di categoria C2, C3, vale quanto disposto dalla Legge 10/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18 gradi, fatte salve particolari esigenze di lavorazione.

11.8 Sistemazione dell'area esterna

Un'area attorno all'edificio dovra' essere opportunamente sistemata; dovra' essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di 1,70. Se nell'area si prevedono depositi di materiali, il terreno dovra' essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato.

qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto della Legge 319/76 e delle LL.RR. in materia, idonei impianti di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

3.11.9 Pavimentazione e pareti

Deve essere rispettato quanto previsto dall'art. 7 D.P.R. 303/56. In particolare il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici; il piano di calpestio deve essere più alto rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio n.1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento e le pareti dei locali di lavoro devono essere realizzati in materiale resistente, a superficie unita, di facile pulizia e tali da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.10 Numero e caratteristiche ottimali dei servizi igienico-assistenziali

Latrine: almeno una latrina ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti, separate per sesso e dotate di anti-latrina con lavandino. Dovranno essere tamponate a tutta altezza. Va assicurata la ventilazione, dotando il locale di finestra completamente apribile, comunicante con l'esterno, di almeno mq. 0,50. Dovranno essere riscaldate nei periodi freddi e mantenute in buone condizioni igieniche.

Le latrine dovranno essere opportunamente sistemate e distribuite in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

I vasi devono essere preferibilmente del tipo "a turca".

Lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.

Docce: Fatto salvo quanto previsto dall'art. 38 D.P.R. 303/56, si ritiene ottimale un dimensionamento che preveda almeno una doccia ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti, separate per sesso.

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

Devono comunicare con gli spogliatoi; essere riscaldate nei periodi freddi.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie minima pari a 0,50 mq.

Spogliatoi: Fatto salvo quanto previsto dagli artt. 38 e 40 D.P.R. 303/56, si ritiene ottimale una tipologia che preveda che la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturale sia pari ad almeno 1/10 della superficie utile dello spogliatoio.

Dovranno essere separati per sesso, dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

I locali spogliatoio dovranno essere riscaldati nella stagione fredda.

ambulatorio aziendale - camera di medicazione: devono essere rispettati i parametri di illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali residenziali: 1/8 della superficie utile.

refettorio: devono essere rispettati i parametri della illuminazione e della ventilazione naturale previsti per i locali residenziali: 1/8 della superficie utile.

oltre dovrà essere opportunamente ubicato in modo da evitare il contagio di tale ambiente da parte degli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

I locali di servizio di cui sopra devono avere pavimenti facilmente lavabili e dotati di piletta di scarico sifonata.

Le pareti dovranno essere rivestite di materiale impermeabile facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 1,80.

I servizi igienico-assistenziali di cui sopra devono essere accessibili mediante passaggi coperti.

11.11 Altezze dei locali

Per i locali di categoria C1 l'altezza minima assoluta è di m. 3,00 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciale per i quali è ammessa altezza minima assoluta di m. 2,70.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1. Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti

specifici presidi tecnici integrativi per aerazione ed illuminazione.

Per i locali di categoria C2, l'altezza minima assoluta è di m. 2,70.

Per i locali di categoria C3 l'altezza minima assoluta è di m. 2,40 ad esclusione delle docce e delle latrine che devono avere

altezza minima di m. 2,70.

11.12 Superfici dei locali. Dimensioni ottimali.

Per tutte le motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del Servizio n. 1, la superficie ottimale dei locali di categoria C1 deve essere la seguente:

laboratori di produzione, magazzini e depositi: mq. 20 per addetto; nelle attività commerciali mq. 10 per addetto.

Per i locali di categoria C2 la superficie ottimale è:

uffici: mq. 6 per addetto con una superficie utile minima di mq. 4;

spogliatoi: mq. 1,2 per addetto con una superficie utile minima di mq. 0,6;

ambulatorio aziendale: superficie utile minima mq. 12

refettorio: mq. 2 per utilizzatore previsto con una superficie utile minima di mq. 12;

archivi: secondo necessità.

Per i locali di categoria C3 devono essere rispettate le seguenti superfici utili minime:

latrine: mq. 1,4

antilatrine: mq. 1,2

docce: mq. 1,4.

3.11.13 Uscite

I locali di categoria C1 e ogni locale o gruppo di locali di categoria C2 per i quali ne venga imposta la presenza, devono essere dotati di almeno una uscita di sicurezza (larghezza minima m. 1,10, apribile verso l'esterno).

Nei locali in cui sono occupati contemporaneamente più di 5 addetti le uscite di sicurezza dovranno essere in numero superiore a 1 e in posizione contrapposta.

Nei locali soggetti a prevenzione incendi (D.P.R. 577/82 e successive modifiche), le uscite di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a 1 e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34, lettera d, del D.P.R. 547/55. In riferimento al quantitativo, al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del comando dei Vigili del Fuoco, o dichiarazione motivata che specifichi le ragioni di non sussistenza di tale obbligo.

3.11.14 Locali interrati e seminterrati

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

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra previo esplicito parere favorevole del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L..

Non e' ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosioni e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o di alte temperature.

3.11.15 Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, non sono considerati come piani distinti. Sono ammessi soltanto se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luogo di lavoro, la rispondenza alle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro dal presente Capitolo del Regolamento.

Nel caso di soppalchi aperti, la finestratura relativa alle pareti che li delimitano si considererà di pertinenza esclusiva dei locali determinati dal soppalco e dalle proiezioni verticali dello stesso.

I soppalchi dovranno essere inoltre conformi per parapetti, protezioni verso il vuoto e scale, accessi e uscite, a quanto previsto dagli artt. 13, 14, 16, 17, 26, 27 del D.P.R. 547/55 e da quanto previsto dal presente Regolamento.

Le scale utilizzate per l'accesso ai soppalchi dovranno essere del tipo fisso "a gradini".

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile, desunto dal collaudo statico della struttura (kg./mq. DaN/mq.)

3.11.16 Scale e parapetti

Le scale fisse a gradini destinate all'accesso agli ambienti di lavoro e i relativi parapetti, devono essere realizzati in conformità al D.P.R. 547/55.

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

pavimentazione delle scale deve essere del tipo antisdrucchiole.

sono vietate le scale a chiocciola e le scale portatili per il collegamento degli ambienti di lavoro.

Si fanno salve le possibili discrezionalità previste dall'art. 3, comma VII, del D.P.R. 547/55.

sono possibili deroghe particolari, per specifiche esigenze tecniche, previo parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.. Tali deroghe prevederanno le caratteristiche costruttive ed il numero delle scale a chiocciola permesse (larghezza utile minima m. 1,20, pedata minima 20 cm.).

3.11.17 Rumore e Vibrazioni

Il D.P.R. 303/56 e' da considerarsi rispettato quando siano assicurate le seguenti condizioni riguardo alla protezione dal rumore e dagli scuotimenti:

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati. Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

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

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

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

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

3.11.18 Alte temperature

In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento dei posti di lavoro.

3.11.19 Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas e vapore)

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

3.11.20 Trasporti interni

In ottemperanza al disposto dell'art. 20 del D.P.R. 303, negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori endotermici. Può essere prevista l'area per le operazioni di carico - scarico di automezzi, a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

3.11.21 Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti

In attesa dell'attuazione di quanto previsto dall'art. 24 Legge 833/78, si ritiene opportuno indicare i seguenti limiti di riferimento tratti da normative internazionali:

Inquinamento elettromagnetico:

- GENERALITA'

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

- DEFINIZIONI

1) sono definite radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra 300 KHz e 300 MHz (300 x 10³ Hz e 300 x 10² Hz).

2) sono definite microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra 300 MHz. e 300 GHz. (300 x 10⁶ Hz. e 300 x 10⁹ Hz.)

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

LIMITI PER LA POPOLAZIONE

I valori massimi della densita' di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

| Limiti di frequenza | Densita' potenza media (W/mq.) | Limiti campo elettrico (V/m) | Limiti campo magnet. (A/m) |
|-----------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| da 300 KHz a 3 MHz | 5 | 45 | 0,11 |
| da 3 MHz a 300 GHz | 1 | 20 | 0,05 |

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di "campo lontano", ossia lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino" i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

3.11.22 Radiazioni ionizzanti

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

La legge quadro in materia e' il D.P.R. 185/64. In applicazione di questo Decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

D.P.R. 1303 del 15.12.1969 che definisce le attivita' e le dosi che sono soggette al D.P.R. 185/64;

D.P.R. 1428 del 24.9.1968, che definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e per la popolazione;

D.M. 27.7.66 che stabilisce i livelli di radioattivita' e le modalita' per il rispetto del regime di denuncia e di contabilita' delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo dell'impiego;

D.M. 6.6.1968 che determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti;

D.M. 4.8.77 che fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di "situazione eccezionali" previste dall'art. 18 del D.P.R. 185/64;

D.M. 14.7.1970 che e' in relazione con il D.P.R. 185/64 e con il D.P.R. 1303/69 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni;

D.M. 2.2.1971 che definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.

La materia e' inoltre disciplinata dalle seguenti Leggi Regionali: Leggi Regionali n. 64 e 65 del 1981: norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanita' pubblica, per la tutela della salute nei luoghi di lavoro, per l'organizzazione e il funzionamento dei servizi veterinari e dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione;

Legge Regionale n. 83/83: provvedimenti in materia di tasse sulle concessioni regionali;

Circolare n. 11/SAN/85: attivita' autorizzativa in attuazione del D.P.R. n. 185/64 - Radioprotezione.

Capitolo 12

LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

3.12.0. Campo di applicazione

Fermo restando quanto previsto dall' art.3.0.0. del Capitolo 1 del presente Titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarita' dell'autorizzazione.

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione.

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L. circa l'idoneita' dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si e' proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o della attivita' e dove si procede al cambio della titolarita' dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettivita' (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvedera' al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido.

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composto almeno da una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potra' derogare da tali requisiti dei locali quando la lavanderia e' organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata senza sosta, con l'utilizzo di macchine automatiche e a gettone.

3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad una altezza di metri 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie inquinanti di seconda classe, il Responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L. propone all'Autorita' competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Queste lavanderie devono disporre di almeno due locali e di adeguato spazio opportunamente delimitato, situati al piano terreno, ampi illuminati ed aereati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso collettivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro, in tutti i casi ove cio' sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione forzata e sussidiaria, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimita' del pavimento; dovra' sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa dei solventi.

3.12.5. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile tale da consentire la pulizia e la disinfezione.

La biancheria sporca deve essere racchiusa in appositi sacchi, tenuti separati durante il trasporto.

3.12.6. Biancheria infetta

E' fatto divieto alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecchi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attivita' a prescindere dalla provenienza della clientela.

3.12.7. Barbieri, parrucchieri ed attivita' affini: autorizzazioni

L'attivita' di barbiere, parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituto di bellezza, di attivita' affini che non implicano prestazioni di carattere curativo-edi co-sanitario, quali estetista, truccatore, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico, con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrera' l'autorizzazione prevista dall'art.194 del T.U.LL.SS.1215/34 e' disciplinata dal apposito Regolamento deliberato dal consiglio comunale competente in conformita' alla Legge n.161 del 14/2/1963, modificata con legge n.1142 del 23/12/1970. Dette attivita' non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attivita' su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L..

3.12.8. Caratteristiche dei locali

I locali, oltre ad essere strutturalmente regolamentari, adeguatamente illuminati e ventilati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq.5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq.15 per il primo posto;
- b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio, facilmente lavabile, fino ad una altezza di metri 2 dal pavimento;
- c) lavabi fissi con acqua corrente sicuramente lavabile;
- d) arredamento e suppellettili di facile pulizia;;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente, tenuta in appositi armadietti;
- f) per gli esercizi che fanno uso di caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e delle attività, potranno essere imposti, su proposta del Servizio n.1 dell'U.S.S.L., mezzi di ventilazione sussidiaria.

Inoltre dovranno essere disponibili:

- 1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, che verra' stabilita dal Responsabile del Servizio n.1 dell' U.S.S.L. a seconda delle necessita' in ragione di norme necessarie alla salute pubblica;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

3.12.9. Attivita' in ambienti privati.

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina e lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80. Quando le attivita' sono svolte in ambiente privato, i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.10. Attivita' di tosatura di animali.

Gli esercizi di tosatura e toelettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco, previo parere del Responsabile del Servizio Veterinario dell'U.S.S.LL.. Tali esercizi dovranno disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attivita'. Inoltre dovranno avere scarichi idrici regolamentari, con pozzi di decantazione ed intercettazione dei peli. Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili, da smaltire secondo le norme vigenti.

Capitolo 13

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

13.1. Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio d'aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento. L'altezza media interna netta delle autorimesse non puo' essere inferiore a m. 2,40.

E' fatto assoluto divieto far passare a vista delle autorimesse abitazioni della distribuzione di gas, a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG. Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici, come indicati nel Cap. 4 lettera e) del presente Regolamento.

13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.LL.PP.SS. 18 Giugno 1931 n. 733, come modificato dal D.P.R. 616 del 24 Luglio 1977, nonche' assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche del D.M. del 20 Novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1 Febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri si fa riferimento all'art. 19 del D.P.R. n. 833 del 1975.

capitolo 14

AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali

Per il fermo restando le procedure autorizzative e i requisiti previsti nel Titolo primo del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso di ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. n.303/56 ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza con regolamentare antibagno e lavabo. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale lavabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno 2 metri dal pavimento, costituite da materiale lavabile di facile lavatura e disinfezione.

Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.

Gli ambulatori devono essere costituiti da locali in buone condizioni igieniche, sufficientemente ampi in rapporto all'attività che vi si deve svolgere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate e ventilate.

Nell'ambulatorio devono esservi tutte le apparecchiature e le strumentazioni atte all'attività da svolgere, nonché un farmadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici adeguati.

14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione.

Per il fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere, si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20/7/1939 e successive modifiche ed integrazioni. Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinato alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio da parte del Sindaco della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del T.U.L.L.S.S. approvato dal R.D. 27/7/1934 n.1265.

14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni.

La realizzazione di case di cura, così come definite all'art.1 del D.M. 5/8/1977 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi, deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M.5/8/77, relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Il rilascio della concessione edilizia da parte del Sindaco non esaurisce l'iter autorizzativo in quanto l'analoga autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale della Sanità per delega del Presidente della Giunta Regionale. Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni, il privato acquiesce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori l'autorizzazione all'uso dei locali verra' rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure previste dall'art.221 del T.U.L.L.S.S. 1265/34 nonche' dalla Regione cui compete la verifica della conformita' dell'opera al progetto approvato e la sua idoneita' sotto il profilo igienico-sanitario, in relazione allo specifico uso cui e' destinata. Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attivita' dovra' essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanita' per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n.845 del 20/11/1981 e successive modificazioni) sino all'emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli artt. 51-52-53, primo e secondo comma, della Legge 132/68 e gli artt. 193 e 194 del T.U.L.L.S.S. R.D.n.1265/34.

capitolo 15

FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE
COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie

15.1. Campi di applicazione.
La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze, sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi, che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non. Tutti gli altri alloggi che rientrano fra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:
- le tende;
- le roulotte e campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio o temporaneo;
- i bungalows.

15.2. Requisiti degli alloggi provvisori
Il proprietario o gli utenti, qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:
tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato. All'interno delle tende e' vietato l'uso di impianti a fiamma libera.
roulotte e campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a metri cubi 4 per persona. Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico. Gli allacciamenti alla corrente elettrica devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti. Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli- finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori. Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verificino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicita' dei locali, degli spazi e dei servizi. Devono garantire uno spazio non inferiore a mq.8 per persona. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere una adeguata illuminazione naturale. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un W.C., bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento. Devono avere altezza minima non inferiore a metri 2,40 i prefabbricati, e altezza non inferiore a m. 2,10 i containers.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI. (Comitato Elettrotecnico Italiano). Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli artt. 15 e 16 del Regolamento Regionale 11/10/1982 n.8. Fermo restando il requisito di altezza fissato dal sopra richiamato Regolamento Regionale deve prevedersi, per ogni persona, uno spazio abitabile non inferiore a mq. 8 con un'altezza non inferiore a m.2,40.

b) Complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici)

3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento Regionale 11/10/82 n.8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende, minimo m.2,50;
- le roulotte e i campers, minimo m.3,50;
- i prefabbricati, i containers, i bungalows, minimo m.5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m.20.

Per particolari situazioni di gravita' si potra' derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n.1 dell'U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla creazione di alloggi provvisori deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche; deve inoltre garantire un'agevole percorribilita' per il passaggio delle persone

3.15.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n.8/82, la dotazione normale di acqua e' fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno, di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovra' essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovra' pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo e' previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente servizio dell'U.S.S.L..

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale e' necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacita' di 100 litri/giorno/persona, oppure nire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento Regionale n.8/82 le dalla relativa tabella allegata A), i complessi ricettivi

all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;

1 lavabo per ogni 10 persone;

1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurare l'isolamento e nel contempo la facile accessibilita'.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti con spigoli arrotondati rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m.2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile. Dovra' inoltre essere assicurata adeguata tenuta del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

Nei locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti. Devono avere, oltre ad una adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiatura per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti: in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

Nei vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq.1, posedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi, in aggiunta alla dotazione minima, anche orinatoi a parete.

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

Dovra' essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco di servizi, ove si sistemera' tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguati.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua non devono essere manuali ma possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere previsti distributori di salviette di panno o carta o asciugatoi termoventilati, distributori di sapone liquido o in polvere e un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comandi a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio facilmente lavabile.

3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari.

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

Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale tale da assicurarne l'utilizzo anche nelle ore notturne. L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m.2,50.

3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto.

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per biancheria possono essere installati in corpi di fabbrica all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria e' anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti di zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra, dovranno essere apposti in numero adeguato, raccoglitori di rifiuti.

3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi.

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla Legge 10/5/1976 n.319 e successive modifiche ed integrazioni, nonche' al Titolo Secondo del presente Regolamento.

3.15.9. Pronto soccorso

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari. Per i complessi aventi una ricettivita' superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq.15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmaceutici.

Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal Regolamento Regionale n.8/82 e relative tabelle allegate.

3.15.10. Altri servizi

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i cafe', le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalita' collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione ed alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

fine lavori

T I T O L O I V

- Cap. 1 - Disposizioni generali
- Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento
- Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico
- Cap. 4 - Esercizi di vendita in forma ambulante
- Cap. 5 - Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
- Cap. 6 - Esercizi di deposito all'ingrosso
- Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari
- Cap. 8 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari
- Cap. 9 - Acqua potabile
- Cap. 10 - Ghiaccio alimentare - acque minerali - acque gassate - bibite analcoliche
- Cap. 11 - Pane - pasta - sfarinati
- Cap. 12 - Latte e derivati
- Cap. 13 - Gelati
- Cap. 14 - Prodotti ortofrutticoli - Funghi - Tartufi
- Cap. 15 - Campionamento
- Cap. 16 - Etichettatura

Capitolo 1

DISPOSIZIONI GENERALI

* 4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, nonché le competenze in materia veterinaria, la vigilanza su quanto sopra è esercitato dal Servizio n. 1.

* 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, l'E.R. ne impone l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

L'E.R., salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80).

L'avvenuto adeguamento deve essere segnalato all'E.R. per le opportune verifiche tramite il Servizio n. 1.

Gli indici microbiologici riportati dal presente Regolamento, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, sono da considerarsi puramente quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, su segnalazione del PMIP, l'E.R. provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità entro un congruo periodo di tempo. Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni) risulti legato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento colposo, con le conseguenze del caso.

Sono, comunque, fatti salvi, laddove a giudizio dell'E.R. ne sia ravvisata la necessità, gli interventi di cui ai precedenti secondo e terzo comma.

4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/1962 (art. 37 D.P.R. 327/80).

E' compreso nelle categorie di cui sopra il personale di vigilanza.

4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria

Il libretto deve essere richiesto per il conseguente rilascio all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente, previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici, sierologici e radiologici eseguiti presso i Servizi e Presidi zionali e multizonali della USSL.

* 4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di agenti patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge.

Inoltre, particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

* 4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli enterobatteri-patogeni, che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, ai macelli pubblici e privati e laboratori di sezionamento delle carni, ai laboratori di carni insaccate, salate e comunque preparate, alle macellerie, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotti caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomiche, preparazioni di pasticceria fresca.

La ricerca dei portatori di stafilococchi patogeni nel secreto mucofaringeo può essere effettuata nei confronti del personale ad alto rischio di nocività, quali gli addetti alla preparazione di alimenti per la prima infanzia, di prodotti dietetici, di prodotti alla crema e di gelateria e di prodotti di gastronomia.

*** 4.1.7. Esami sierologici**

Gli esami sierologici vanno intesi come accertamenti di portatori di antigeni di virus epatitici nei casi ritenuti indispensabili e limitatamente a quelle categorie soggette a maggior rischio di lesioni cutanee, durante la lavorazione.

4.1.8. Conservazione e agglomeramento libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido 1 anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui al secondo comma del precedente art. 4.1.3 devono provvedere personalmente alla custodia del libretto, nonché al relativo aggiornamento.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

* L'E.R., cui fa capo il Comune di lavoro del richiedente, può compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo.

* In tal caso, se diversa, deve essere data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al 4° comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'E.R. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

*** 4.1.10. Accertamenti estemporanei**

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

4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al 1° comma dell'art. 36 del D.P.R. 327/80, deve indossare tute e sopravesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura (art. 42 del D.P.R. 327/80).

Le tute, le giacche, le sopravesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 del D.P.R. 327/80).

* L'E.R., tramite il Servizio n. 1, potrà disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

- a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze di origine vegetale o di origine mista prevalentemente vegetale o di carattere dolciario, di stabilimenti che trattano il latte e i prodotti derivati nonché il commercio del latte e delle speciali preparazioni lattece;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale, i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

4.1.13. Autorizzazione sanitaria

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

I piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie) devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria.

Sono, inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

È parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di pre-

parazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla Legge n. 326/58, le case di cura, di riposo ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo e al precedente art. 4.1.12.

4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione sanitaria, di cui ai precedenti artt. 4.1.12 e 4.1.13, viene rilasciata dall'E.R., previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.

Tali accertamenti sono svolti dall'E.R. in cui ha sede lo stabilimento, il laboratorio, il deposito o l'esercizio di vendita precedentemente citati.

Per quanto attiene i requisiti specifici, si rimanda ai rispettivi paragrafi. I requisiti di cui agli artt. 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4., 4.2.5., 4.2.8., 4.3.2., 4.5.5., 4.5.7., devono essere rispettati nei casi di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le attività esistenti e/o le relative modificazioni, può essere consentito di derogarvi, su parere dell'E.R., solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando quelle soluzioni alternative che il medesimo E.R. giudicherà idonee.

Capitolo 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui al punto 4.1.12 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.2. Ubicazione

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamento e tale che la zona circostante possa ritenersi esente da esalazioni moleste o da altre forme di inquinamento.

4.2.3. Caratteristiche dei locali

I locali, di cui al precedente art. 4.2.1, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine, e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti (art. 28 D.P.R. 327/80).

I predetti locali devono, inoltre, essere:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;

2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (art. 28 D.P.R. 327/80). La superficie minima, ad eccezione dei locali di deposito delle materie prime, deve essere di mq. 8 per locali di altezza minima pari a m. 3;
Tali misure di superficie sono da aumentare in relazione alla quantità di produzione. Per quanto riguarda i locali adibiti alle attività lavorative, valgono le norme previste dall'art. 6 del D.P.R. 303/56;

3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6 del D.P.R. 303/56; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe (art. 28 D.P.R. 327/80).

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto.
Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari (art. 28 D.P.R. 327/80);

4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a m. 2, con materiele di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti debbono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa. Qualora l'autorità sanitaria lo ritenga opportuno può essere prescritta pendenza adeguata verso un n° sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica; gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra la parete e la parete debbono avere sagoma concava.

5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti, nonchè adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonchè i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'E.R. può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutti non trasformati, può derogarsi a quanto previsto dal precedente punto 4) (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita.

Gli stabilimenti e laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.3, debbono avere:

a) un locale o vano deposito a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;

b) un locale per la vendita.

4.2.5. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;

b) un locale deposito con attrezzature idonee per la conservazione, con spazi separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato;

d) spogliatoio;

e) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale, in numero adeguato al personale.

4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.5, devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita.

* 4.2.7. Deroghe

L'E.R. può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b), del precedente art. 4.2.1 e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti artt. 4.2.4 e 4.2.5, siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzati (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di:

a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo (art. 28 D.P.R. 327/80):

- da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;

- da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto diretto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;

- da consentire la facile, rapida e completa pulizia (art. 28 D.P.R. 327/80).

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per

prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

b) Deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.

In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al precedente punto.

c) Impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento. Ove si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete di distribuzione interna non deve essere allacciata al pubblico acquedotto.

Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere periodicamente all'E.R. il controllo secondo la frequenza di cui al successivo cap. 4.9.

La frequenza minima è di 2 prelievi all'anno in coincidenza con i periodi di variazione del regime della pioggia (primavera e autunno). L'Autorità sanitaria potrà disporre altri prelievi ogni qualvolta lo riterrà opportuno e potrà prevedere frequenze con periodicità inferiore.

Ove non sia possibile disporre di una quantità sufficiente di acqua potabile, si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, rispondenti, però, ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili (art. 28 D.P.R. 327/80).

È vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 del D.P.R. 327/80.

Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

d) Servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a

chiusura automatica, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve inoltre essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero non inferiore ad 1 ogni 25 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua e dotati di carta igienica, posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti, e dotati di lavabo nell'antilatrina.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili.

All'interno dei gabinetti, devono, comunque, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti acрати, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione e comunque non meno di una ogni 10 lavoratori (art. 28 D.P.R. 327/80).

e) Dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride (art. 28 D.P.R. 327/80), con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa alla autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento, con acqua ed, eventualmente, con appropriata attrezzatura, per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.

f) Contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli prece-

denti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfezione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione (art. 29 D.P.R. 327/80).

4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.

Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro. Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili (art. 29 D.P.R. 327/80).

Capitolo 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale), a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, secondo le tabelle merceologiche di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni.

La suddetta autorizzazione è data dal Sindaco, il quale la rilascia dopo l'accertamento, da parte dell'E.R., del rispetto della regolamentazione igienico-sanitaria.

Si fa, comunque, salva l'applicazione delle norme speciali, che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione sanitaria per l'apertura o la gestione di esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari (latte e speciali preparazioni latte, R.D. 9 maggio 1929, n. 994).

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico (negozi) devono essere composti da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100;

b) un servizio igienico annesso costituito da latrina e antilatrina munita di lavabo con acqua potabile corrente, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.8. lettera d).

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua

potabile corrente e di scarichi raccordati mediante sifoni idraulici alla fognatura.

È vietato l'uso di detergenti liquidi e solidi non ammessi dalla legislazione vigente.

4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 20 cm.

Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette o protezioni similari al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera), yoghurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare debbono essere conservati a temperatura non superiore ai limiti prescritti dalle vigenti disposizioni (vedi D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C e successive modificazioni. Detto allegato indica le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate sia durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate, parte I, sia durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate, parte II).

Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, quali piatti pronti, snacks, polli, ecc., debbono essere conservati alla temperatura prescritta da disposizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C. e succ. mod.).

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, quali arrostiti, roast-beef, ecc., e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore alle prescrizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con all. C e succ. mod.).

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Detti recipienti devono essere tenuti in luogo appartato.

Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

4.3.6. Animali o elementi estranei

È vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali di qualsiasi specie o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della Legge 27 gennaio 1968, n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e succ. mod.) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dall'E.R.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra v. D.M. 21.3.73 e succ. mod.).

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il più possibile il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti. È fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare la merce con le mani.

4.3.11. Maneggio della moneta

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro

molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente. Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

4.3.14. Sostanze pericolose o nocive

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse ai sensi dell'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

4.3.16. Chioschi - Generi consentiti

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco su parere conforme dell'E.R., può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee (es. bicchierini monouso, cannuccie e simili) dal punto di vista igienico;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in

confezione originale e sigillata, nonché gelati sfusi distribuiti in coni e bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 4.13;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di legge (e quindi regolarmente autorizzati).

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali

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

Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento. È comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco.

I chioschi devono avere pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotati di idoneo sifone intercettatore.

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

Capitolo 4

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 19.5.76 n. 398 "Disciplina del commercio ambulante", dal D.M. 15.1.77 "Regolamento di esecuzione della Legge 19 maggio 1976 n. 398 sulla disciplina del commercio ambulante", dal D.P.R. 26.3.80 n. 327 nonché dalle norme del presente Regolamento.

4.4.2. Autorizzazione e requisiti

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'E.R., subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 1 m. lungo tutto il perimetro, dotata ^{quando ritenuto necessario all'E.R. di una corda di protezione} di altezza non inferiore a cm. 50 su tre lati, perpendicolare al piano di esposizione.

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

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

I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'E.R.

4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita

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

- a) frutta e verdura, con esclusione di funghi e tartufi freschi;
- b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati;
- c) biscotti e dolciumi: in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- d) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- e) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate o sommini-

strate con modalità idonee dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce);

f) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale, sigillata e conservati in adatti contenitori frigoriferi;

g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

* Integrazione disposta con delibera C.C. n° 112 del 25=7=88 divisa in 5 parti esecutiva il 19=9=88.

** h) altri alimenti di origine animale per i quali devono essere applicate anche le leggi e i regolamenti vigenti in materia veterinaria. La vendita di formaggi freschi nel periodo 1/5 - 30/9 è vietata qualora la struttura di vendita non sia dotata di adeguate strutture refrigeranti. La struttura medesima deve essere in ogni caso attrezzata in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici e da conservarli adeguatamente.

La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita, se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato.

I prodotti di cui ai precedenti due commi vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente. 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 degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, salvo quanto previsto dall'art. 4.4.6, è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;
- b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillati o somministrate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce, ecc.);
- c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;
- e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali.

4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dall'E.R. L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su parere conforme dell'E.R., autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare la vendita nelle zone in cui non è consentito l'esercizio del commercio in sede fissa.

4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti

Coloro che esercitano il commercio ambulante in forma itinerante con gli automezzi di cui al precedente art. 4.4.5 possono vendere i prodotti di cui all'art. 4.4.3.

4.4.7. Locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito autorizzati dall'E.R. convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e quelle previste dal successivo capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14, 4.3.15.

4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 398/76, sentito il parere dell'E.R., in merito al possesso dei seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatu-

ra, con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

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

Qualora detta area si trovi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.8.).

** 4.4.10. ~~Alimenti di origine animale.~~

~~Per quanto riguarda la vendita di alimenti di origine animale si applicano le Leggi e i Regolamenti vigenti in materia di Polizia Veterinaria.~~

** ~~SOPPRESSO con deliberazione C.C. n° 112 del 25-7-88 divenuta esecutiva il 19-9-88.~~

Capitolo 5

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

4.5.1. Disposizioni generali

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci'alcoolici, sale da gioco con bar, ecc., è regolata, oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione di Pubblica Sicurezza, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, e alla Legge 16 giugno 1939, n. 1112. Tale autorizzazione, per effetto della L.R. 26 ottobre 1981, n. 64, modificata dalla L.R. 26 ottobre 1981, n. 65, viene rilasciata dall'E.R.

Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui, oltre alla somministrazione, anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30 aprile 1962 n. 283, rilasciata con unico atto autorizzativo valvole anche ai sensi delle disposizioni di cui al precedente comma.

Per quanto riguarda i criteri di annessione si rimanda al precedente art. 4.1.13.

Ai sensi dell'art. 12 della L.R. 64/81, le autorizzazioni di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. e alla Legge 16 giugno 1939 n. 1112, relativamente all'attività alberghiera o simili (pensioni, locande, affittacamere, ecc.), sono rilasciate dal Sindaco. Qualora, oltre alle attività di cui sopra, si svolgano anche le attività di cui al primo e secondo comma del presente articolo, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ivi prevista, rilasciata dall'E.R.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1 devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;

- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o latrine.

- non avere alcuna comunicazione diretta con latrine o servizi igienici.

È vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4.2.8 lettera c) del presente Regolamento.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. Il banco per la distribuzione e il consumo 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.

Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie debbono essere sottoposte ad adeguato lavaggio mediante l'uso di lavastoviglie e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di selz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standards di legge.

4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e in gelateria o assimilabili, devono essere previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni non inferiori ai requisiti minimi di cui al precedente art. 4.2.3, punto 2, aumentate in misura adeguata alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta.

Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc..

Detto locale inoltre deve:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile duro;
- c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda;
- d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile;
- e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto;
- f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali nocivi.

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravesti chiare e pulite.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
 - b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.
- * Su parere tecnico del Servizio n. 1, circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili.

D) Un locale di somministrazione munito di bancali termoregolabili, qualora vi sia sosta di alimenti finiti.

Detto locale deve:

- avere pavimenti lavabili e disinfettabili; pavimenti, pareti e soffitti devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
- essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

- essere illuminato e aerato naturalmente e/o artificialmente secondo quanto indicato all'art. 4.2.3;

- esporre cartello recante divieto di accesso agli animali.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Un servizio igienico solo per il pubblico. Nel caso di locali con oltre 50 posti o locali di somministrazione con superficie superiore a 60 mq. deve essere previsto almeno un secondo servizio igienico ad uso del pubblico. Con più di un servizio igienico per il pubblico va prevista anche la destinazione per sessi diversi.

G) Un idoneo e capace contenitore a tenuta vuotabile od asportabile per il contenimento dei rifiuti solidi.

H) Un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

I: A giudizio dell'E.R. possono essere previste docce per i dipendenti in relazione al numero degli stessi.

I locali di cui alle lettere E), F) e M) del presente articolo devono avere i requisiti previsti nel precedente art. 4.2.8, lettera d).

* 4.5.6. Mense gestite dall'E.R.

Per le mense gestite dall'E.R. prima dell'entrata in funzione, deve essere verificata da parte del Servizio n. 1 la rispondenza ai requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali
I bar, con o senza somministrazione di cibi cotti altrove, in locali autorizzati, e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività;
- b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d);
- d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al

precedente art. 4.2.8 d) e per i locali, con oltre 50 posti o locali di somministrazione superiori a 60 mq, un ulteriore servizio igienico;

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar e ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia.

4.5.10. Olio di frittura

Negli esercizi di cui ai precedenti art. 4.5.5, 4.5.7, 4.5.8 e comunque ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva. Non è inoltre consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere gettato. Nelle friggitorie la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne

Negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.9 gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti se non adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e nel rispetto delle condizioni di temperatura necessarie.

4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della miscita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;

- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. È ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

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

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

- il the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti;

- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

4.5.13. Temperature di conservazione

La temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti, che possono subire rapida moltiplicazione microbica, non deve essere superiore ai limiti previsti dalla legge.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e non devono presentare Esche-

richia coli superiore a 10/g né Staphylococcus aureus superiore a 10/g. I prodotti di gastronomia non devono presentare Escherichia coli né Staphylococcus aureus superiore a 10/g; la Salmonella deve essere assente in 25 g; tali prodotti vanno conservati a temperature non superiori ai limiti previsti dalla legge.

I prodotti cotti surgelati devono presentare Escherichia coli non superiore a 10/g, Staphylococcus aureus non superiore a 10/g, Salmonella assente in 25 g, anaerobi sulfitoriduttori non superiori a 10/g.

4.5.14. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili, 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.

Le attività, di cui al comma precedente, possono tuttavia essere autorizzate, purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui al punto 4.4.7, siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'E.R.

4.5.15. Feste popolari

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, subordinandola al rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

* Le norme relative sono, caso per caso, indicate dall'E.R. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi. Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati debbono essere lavati mediante l'uso di lavastoviglie oppure debbono essere utilizzati quelli del tipo monouso. Tale materiale va in ogni caso tenuto al riparo da ogni insudiciamento.

- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;

- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche alle temperature necessarie.

nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;

- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'E.R.;

- deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo ad uso esclusivo del personale e di almeno un servizio igienico ad uso del pubblico.

- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna e yogurt se non conservati in attrezzature riconosciute idonee;

- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non confezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti debbono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori riconosciuti idonei dall'E.R.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:

a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura;

- pezzatura;

- cottura cibi;

- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;

- pareti (se esistono) lavabili e impermeabili fino a 2 metri di altezza dal pavimento e tenute in adeguata condizione di pulizia;

- pavimento, o idoneo piano di calpestio lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
 - idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
 - idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime o dei prodotti finiti;
 - aperture protette dall'entrata di mosche, insetti e altri animali nocivi;
 - idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile;
 - adeguate protezioni dalle mosche, insetti ed altri animali nocivi;
- b) uno spazio adeguatamente delimitato per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

Capitolo 6

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale o di carattere dolciario deve ottenere l'autorizzazione dell'E.R., come previsto al punto 4.1.12.

Come previsto all'art. 4.1.12, sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante nonché i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti dei locali

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate. In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;
- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. È consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;
- avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiore al livello delle merci depositate;
- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;
- avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. È, comunque, fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nei locali autorizzati ai sensi dell'art. 4.6.1 è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Il deposito deve, almeno con periodicità annuale, essere sottoposto a trattamento di disinfestazione e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

4.6.7. Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o di combustibili di qualsiasi tipo.

4.6.8. Requisiti strutturali

Ai locali di cui al presente capitolo vanno estesi i requisiti e le caratteristiche strutturali indicati all'art. 4.2.1 ogniqualvolta se ne presenti il caso.

4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.10. Personale addetto

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verificano le condizioni previste al precedente art. 4.1.3.

Capitolo 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Requisiti

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti (art. 32 D.P.R. 327/80);

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 21 marzo 1973 e succ. mod.; D.P.R. 777/82);

3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande (art. 32 D.P.R. 327/80);

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 6 febbraio 1982 e succ. mod.):

- delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 °C;

- delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 °C;

- delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 °C, o comunque non inferiore a +60 °C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;

5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore (art. 32 D.P.R. 327/80);

6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti (art. 32 D.P.R. 327/80);

7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza (art. 32 D.P.R. 327/80). Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'E.R. (art. 32 D.P.R. 327/80).

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/80 (art. 33 D.P.R. 327/80);
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita (art. 33 D.P.R. 327/80).

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto (art. 33 D.P.R. 327/80).

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dall'art. 14 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 (art. 33 D.P.R. 327/80).

4.7.3. Personale addetto al rifornimento

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e all'art. 4.1.3 del presente Regolamento (art. 34 D.P.R. 327/80).

Capitolo 8

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali (art. 43 D.P.R. 327/80).

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate (art. 43 D.P.R. 327/80). È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento (art. 43 D.P.R. 327/80).

4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli (art. 44 D.P.R. 327/80);
 - b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti (art. 44 D.P.R. 327/80).
- L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R. cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il numero o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art. 45 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione, di cui al precedente art. 4.8.2, è valida per due anni dalla data del rilascio (art. 46 D.P.R. 327/80).

* 4.8.4. Registro delle autorizzazioni

Presso gli uffici dell'E.R. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni (art. 46 D.P.R. 327/80). Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato, semestralmente, in duplice copia al Ministero della Sanità (art. 46 D.P.R. 327/80), nonché ai competenti organi di vigilanza.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui al punto 4.8.1 del presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità (art. 47 D.P.R. 327/80).

* L'E.R. territorialmente competente ove accerti, tramite il Servizio n. 1 o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore (art. 47 D.P.R. 327/80).

4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità (art. 48 D.P.R. 327/80).

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile (art. 48 D.P.R. 327/80). Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del precedente art. 4.8.2 (art. 48 D.P.R. 327/80).

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione (art. 48 D.P.R. 327/80).

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

4.8.8. Trasporto alimenti di origine animale

Per quanto riguarda i mezzi di trasporto di prodotti alimentari di origine animale si applicano le Leggi e i Regolamenti vigenti in materia di Polizia Veterinaria.

Capitolo 9

ACQUA POTABILE

4.9.1. Disposizioni generali. Attingimento dell' acqua

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità così come previsto dal T.U. LL.SS. e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.C.M. 8.2.85.

L'attingimento di acqua destinata ad uso potabile deve avvenire da falde profonde anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi può superficiali;

Ove non sia tecnicamente possibile, a giudizio dell'E.R., può essere consentito l'attingimento dalla falda freatica.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è imposto l'obbligo di allacciamento dove questo è possibile tecnicamente.

Nelle zone non servite da pubblico acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi previa autorizzazione del Sindaco sentito il parere dell'E.R. per gli usi domestici e, per gli usi diversi da quelli domestici, anche della Giunta Regionale-Settore Lavori Pubblici-Servizio Genio Civile.

* 4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento .

Presso l'E.R., Servizio n. 1, è istituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio della USSL.

4.9.3. Contenuto dello schedario

Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:

- a) la documentazione in merito al processo autorizzativo di concessione dello sfruttamento
- b) l'identificazione tramite numero di codice in accordo con il P.M.I.P. e l'Ente Gestore dell'acquedotto.
- c) la stratigrafia nel caso dei pozzi ad uso pubblico e non domestico
- d) scheda pozzi (allegato n. 1)

*4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate. Tale intervento è proposto al Sindaco, che ingiunge al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo dell'E.R., alla chiusura mediante:

- a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
- b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
- c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le altre fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate, previa richiesta di revoca dell'autorizzazione al Genio Civile.

4.9.5. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti invece di una fonte attiva non autorizzata che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione all'Autorità competente purchè in possesso dei requisiti, a giudizio dell'E.R., previsti dal presente Regolamento.

4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

4.9.7. Caratteristiche costruttive

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale devono:

- a) essere di tipo tubolare
- b) l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la colonna del pozzo deve essere riempita con ghiaietto sino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni
- c) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua e nel caso in cui vengano utilizzate pompe di tipo sommerso, queste non devono essere posizionate in corrispondenza dei filtri

di avampozzo e si devono adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare infiltrazioni. Per i pozzi al servizio dei pubblici acquedotti e dovunque l'E.R. ritenga necessario, la parte superficiale deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che dovrà essere interrata, semiinterrata o, preferibilmente sopra il suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve comunque avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture debbono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni di acque sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti o dalla copertura.

e) nei pozzi a servizio dei pubblici acquedotti e dove l'E.R. lo ritenga necessario, la testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotato di foro di diametro 1.1/2 pollici munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (diametro 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

4.9.8. Pozzi di scavo

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

4.9.9 Pozzi attingenti a falde sovrapposte

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario. Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

4.9.10 Captazioni di sorgenti

Per quanto riguarda le sorgenti:

- a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità onde prevenire possibili inquinamenti;
- b) i manufatti di presa devono essere in calcestruzzo ben lavorato e comprendente additivi impermeabilizzanti che non possono essere rilasciati, o, comunque, provocare, effetti nocivi. Nel caso di più manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di "carico". Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;
- c) nel caso di una sola opera di presa, il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di calma e di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca di partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

- uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea a giudizio dell'E.R. prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;
- uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;
- un tubo di partenza posto ad un livello di m 1,00 sotto lo stramazzo di arrivo e m 0,30-0,50 più alto della platea di fondo.

L'opera deve comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua deve passare attraverso apposite condotte in un serbatoio di accumulo di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.

Le verifiche di controllo devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopra detto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato dei manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

4.9.11 Captazione da acque superficiali

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua.

a) Nel caso di approvvigionamenti da laghi l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo, tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o vegetazione, e a distanza dalla superficie tale, che, anche nelle condizioni di massimo svasso, si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche.

Essa deve, inoltre, essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti.

Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.

b) Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, nella ubicazione dell'opera di presa, è necessario tener conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti, della ubicazione degli scarichi. Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Nei casi di cui ai punti a) e b) provvedimenti amministrativi devono essere previsti per quanto riguarda la destinazione del territorio influente, la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della Legge 319/76.

4.9.12 Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo non a pressione, questi devono essere previsti doppi e in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno. Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile. La valvola di non ritorno è obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta ad ogni prelievo e comunque almeno trimestralmente.

In tutti i serbatoi di accumulo, anche in quelli a pressione, le operazioni di pulizia e disinfezione vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

4.9.13 Rubinetto per prelievo

Subito dopo il sistema di emungimento deve essere derivato un rubinetto, con applicato il codice, per il prelievo dei campioni.

4.9.14 Installazione dei contatori

Come previsto dall'art. 7 della Legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte prima di ogni derivazione, di un contatore, preferibilmente di tipo woltmann, regolarmente sigillato e controllato.

Sono esclusi da questo obbligo i soggetti contemplati dal 4° comma dell'art. 1 della Legge n. 153 del 23.4.1981.

4.9.15 Lettura del contatore

Si deve provvedere alla lettura dell'acqua emunta ed alla registrazione dei dati e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore nonché dei dati per la identificazione della fonte. I proprietari devono provvedere, ai sensi dell'art. 7 della Legge 319/76, ad inviare la denuncia del consumo ai competenti uffici delle province, dei consorzi, dei comuni con periodicità non superiore all'anno. Il valore calcolato viene trasmesso all'ufficio comunale competente ai fini della applicazione delle tariffe di cui agli artt. 16 e 17 della Legge 319/76.

4.9.16 Zona circostante il punto di captazione

Allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, è necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misura appropriate mediante prescrizioni e servitù diverse, in relazione alla ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostatigrafiche ed idrologiche della falda (o sorgente) ed economico-produttive locali. Tale zona va suddivisa in due fasce di estensione variabile secondo le caratteristiche locali, l'una immediatamente circostante l'opera di captazione e l'altra all'esterno.

L'E.R., in relazione a specifiche esigenze, stabilisce le dimensioni di tali fasce, e ne controlla il rispetto.

4.9.17 Prima fascia

La prima fascia è rappresentata dall'area immediatamente circostante l'opera di captazione. Detta fascia deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere. L'estensione di tale fascia deve essere comunque di raggio non inferiore a 5 metri.

4.9.18 Seconda fascia

La seconda fascia si estende all'esterno della prima. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività mentre altre vanno opportunamente regolamentate.

Le attività, che vanno assolutamente vietate, sono le seguenti:

- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;
- accumulo di concimi organici;
- dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade;
- aree cimiteriali;
- spandimento di pesticidi e fertilizzanti;
- apertura di cave inerti nel sottosuolo;
- scariche di qualsiasi tipo anche se controllate;
- stoccaggio in superficie e nel sottosuolo di prodotti e sostanze di scarico, allo stato solido, liquido e gassoso e di sostanze radioattive;
- cimiteri di autoveicoli;
- imprese di compostaggio e depuratori.

Deve essere, inoltre, vietata la costruzione di pozzi perdenti, mentre va curata e controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi di prodotti chimici.

L'insediamento di complessi industriali e di allevamenti di bestiame è ammesso, purché soggetto a specifiche prescrizioni dell'E.R. e nel rispetto delle norme previste dal presente Regolamento d'Igiene.

L'estensione di tale fascia può essere variabile in relazione alle caratteristiche complessive della zona, alle esigenze di protezione della falda e alla conformazione del pozzo.

Detta estensione viene definita, su richiesta dell'interessato, previo parere favorevole dell'E.R.

4.9.19 Protezione delle captazioni da acque superficiali

Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

* 4.9.20 Misure dei livelli statici

Contemporaneamente alle analisi, che avvengono simultaneamente (nel più breve arco di tempo possibile) nel territorio, l'E.R. deve eseguire, qualora non sia già stata eseguita dal gestore del pozzo, su una maglia di pozzi predeterminati, la misura dei livelli statici.

I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mare sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M.

La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possano influenzare il livello stesso.

L'E.R. provvede ad individuare alcuni pozzi significativi per i quali la misura avviene mensilmente.

4.9.21 Trattamenti di potabilizzazione

Allorché vengano usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione dell'E.R.

Il livello ottimale di cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione non deve superare 0,4 mg/l.

4.9.22 Flocculazione

Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, deve essere opportunamente accertato il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.

Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

4.9.23. Deionizzazione e addolcimento

L'impiego di apparecchiature atte a distillare e/o deionizzare le acque, deve essere, di regola, vietato per le acque ad uso potabile. Per l'impiego di qualsiasi trattamento dell'acqua ad uso potabile è necessaria una preventiva richiesta all'Autorità Sanitaria Locale, previo parere tecnico del Servizio n. 1, che si pronuncia in merito.

4.9.24 Accesso alle strutture

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle USSL e dei PMIP devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.

Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

4.9.25 Segnalazioni di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione all'E.R., Servizio n. 1 e al PMIP territorialmente competenti, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

4.9.26 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, su parere dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

Tali norme non sono applicate per l'estrazione di acqua per usi domestici.

4.9.27 Documentazione da presentare

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione e delle opere di presa, e i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

4.9.28 Prelievo delle acque superficiali

Se il prelievo è da acque superficiali, va accertata la presenza di insediamenti sia a monte che a valle, la ubicazione e qualità degli scarichi, il regime idrogeologico nel tratto di presa.

4.9.29 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto

Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

* 4.9.30 Parere dell'E.R.

Deve, inoltre, essere richiesto apposito parere all'E.R., che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del Responsabile del Servizio n. 1 e del PMIP.

4.9.31 Concessione alla derivazione

Anche ai fini del rilascio della concessione alla derivazione è necessario il parere dell'E.R. Per gli aspetti igienico-sanitari i Responsabili del Servizio n. 1 della USSEL e delle Unità Operative del PMIP relazioneranno in merito all'E.R., tenendo presente che le indagini e gli approfondimenti attuati in fase di captazione devono essere completati con l'analisi fisica e chimico-biologica dell'acqua per accertarne la idoneità al consumo.

4.9.32 Derivazione delle acque superficiali

Qualora la concessione di derivazione interessi acque superficiali, queste devono essere previamente sottoposte ai trattamenti previsti dal D.P.R. 515/82, in base alle caratteristiche ed alla frequenza minima annuale di campionamento e di analisi ivi fissate.

* 4.9.33 Campionamento

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio n. 1. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal PMIP a richiesta e, comunque, in collaborazione con l'E.R.

Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il PMIP, con fonogramma urgente, informa l'E.R., Servizio n. 1, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

4.9.34. Analisi e comunicazione degli esiti.

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il Responsabile della Unità Operativa del PMIP competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per l'E.R., Servizio n. 1, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il PMIP deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito di tali analisi.

4.9.35. Registrazione degli esiti.

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio n. 1 dell'E.R.

4.9.36. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri

- A) Controllo minimo C_1
Esso comprende il controllo dei parametri di cui all'allegato 2 Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85 più i seguenti parametri: temperatura, NH_4 , nitriti, carica batteria a 37°. Tale controllo va svolto in tutti i pozzi che alimentano pubblici acquedotti con le frequenze stabilite dall'allegato 2 tab. B del D.P.C.M. 8/2/85 e nei pozzi pubblici e privati ad uso non esclusivamente familiare ogni 6 mesi con cadenza intercalata a quelli dei controlli di tipo C_2 .
Le analisi relative al controllo C_1 possono essere svolte dai Servizi degli EE.RR.
Il controllo per la ricerca di inquinamenti batterici va inoltre effettuato ogni mese sulla rete di distribuzione per un numero di campioni non inferiore a 2 per 10.000 abitanti al mese più uno ogni successivi 10.000 abitanti o frazione superiore a 6.000.
- B) Controllo normale C_2
Esso comprende il controllo dei parametri di cui all'allegato 2 Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85. Il controllo normale C_2 viene eseguito con le frequenze stabilite nell'allegato 2 Tabelle B del D.P.C.M. 8/2/85 in tutti i pozzi che alimentano pubblici acquedotti per i quali, in ogni caso la frequenza non deve essere inferiore ad 1 controllo ogni 3 mesi. Per i pozzi pubblici e privati ad uso non esclusivamente familiare la frequenza è di un controllo ogni 6 mesi. Il campionamento è a cura del Servizio n. 1 e le analisi vengono effettuate da parte del P.M.I.P.
- C) Controllo periodico C_3
Viene effettuata la ricerca di tutti i parametri di cui all'allegato 2 Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85. Il controllo va eseguito con le frequenze stabilite dall'allegato 2 tabella B del D.P.C.M. 8/2/85 in tutti i pozzi al servizio di acquedotti e comunque con frequenza minima non inferiore ad 1 ogni 6 mesi.

Per i pozzi pubblici e provati ad uso non esclusivamente familiare la frequenza è di 1 controllo ogni 2 anni. Per i pozzi ad uso esclusivamente familiare la frequenza normale è di 1 controllo ogni 5 anni. Il campionamento è a cura del Servizio n. 1 mentre le analisi sono svolte dal P.M.P.I..
Le suddette frequenze possono essere modificate in senso più restrittivo per tutti o parte dei parametri in caso di situazioni particolari su disposizione del Responsabile del Servizio n. 1.

D) Controllo occasionale C_4
Viene effettuata la ricerca di tutti i parametri di cui all'allegato 2 Tabella A del DD.P.C.M. del 8/2/85. Il controllo sarà effettuato con la frequenza che le Autorità Sanitarie competenti, secondo la circostanza, riterranno opportuno.

4.9.37 Giudizio di potabilità

Il giudizio di potabilità e usabilità è di competenza dell'E.R. tramite il Servizio n. 1, sulla base del referto analitico e del parere del Responsabile della Unità Operativa che ha eseguito l'analisi.
Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici fornito dal controllo periodico C_3 e sulla loro rispondenza ai limiti di cui all'allegato 1³ Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85 nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc..

4.9.38. Giudizio di usabilità

Il giudizio di usabilità viene emesso sulla base del controllo minimo C_1 e del controllo normale C_2 , volta a verificare il mantenimento delle condizioni iniziali di potabilità.

4.9.39 Acqua non usabile

Se non sia stata accertata e dichiarata dall'E.R. la potabilità o la usabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

4.9.40. Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione dell'E.R., il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio, addebitandone le spese al proprietario.

* 4.9.41 Comunicazione periodica

I risultati di tutti gli accertamenti di cui al presente Regolamento devono essere inviati dall'E.R. (Servizio n. 1), al PMIP ed al Settore Sanità e Igiene - Servizio Igiene Pubblica su schema semestrale per essere riportati a cura di questi Servizi su schemi grafici, al fine di tenere costantemente aggiornata e sotto controllo la situazione dell'intero territorio regionale.

* 4.9.42 Conservazione degli esiti

Presso il PMIP e presso il Servizio n. 1 devono essere conservati per un congruo periodo di tempo (possibilmente 10 anni) i registri con la trascrizione dei risultati delle analisi effettuate.

4.9.43 Requisiti, metodi e frequenze di analisi

Le acque destinate al consumo umano devono rispondere ai requisiti indicati all'allegato 1 Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85.

Modelli e frequenze di analisi sono indicate nell'allegato 2 Tabella B del D.P.C.M. 8/2/85.

Per i metodi di analisi si fa riferimento a quanto previsto nell'allegato 3 del D.P.C.M. 8/2/85.

4.9.44. Valori limite e valori guida

Le acque per essere idonee al consumo umano non devono superare i valori limite fissati nella Tabella A, allegato 1 del D.P.C.M. 8/2/85. I valori guida devono essere considerati come valori ottimali cui si deve tendere. I valori limite devono essere considerati come concentrazione massima accettabile, tenuto conto anche di particolari situazioni ambientali.

4.9.45 Deroghe

L'E.R. può prevedere deroghe ai valori limite di cui all'allegato 1 Tabella A del D.P.C.M. 8/2/85, esclusi comunque i parametri chimico-tossici e microbiologici e solo per particolari situazioni geologico-naturali e meteorologiche.

4.9.46 Controllo C₃

In relazione a situazioni note ed accertate, i Servizi n. 1, in accordo con i P.M.I.P., possono, nel caso del controllo periodico C₃, effettuato su fonti già in uso, omettere le ricerche di alcuni parametri rari previsti nella Tabella A allegato 2 del D.P.C.M. 8/2/85.

Il controllo deve essere invece completo, se il controllo C₃ è effettuato per la ricerca di nuove fonti di approvvigionamento.

4.9.47 Situazioni di rischio

In relazione a situazioni documentate di rischio, l'E.R., tramite il Servizio n.1 ed i P.M.I.P., può sottoporre a controllo anche i parametri riportati alla Tabella A allegato 1 del D.P.C.M. 8/2/85, allo scopo di individuare effetti inquinanti derivati da insediamenti urbani, industriali, agricoli.

Per gli stessi motivi possono inoltre stabilire controlli a frequenze più ravvicinate di quelle previste nella Tabella B allegato 2 del D.P.C.M. 8/2/85 per C₃ e C₂ per tutti i singoli parametri, nonché delle frequenze previste nei precedenti punti di questo Regolamento.

4.9.48 Parametri microbiologici accessori

Le ricerche concernenti parametri microbiologici accessori, quali Stafilococchi patogeni, gli Enterobatteri, i Ferrobatteri, gli Enterovirus, i Batteriofagi fecali, i Protozoi, gli Elminti, le Alghe, i Funghi, la Genotossicità, sono disposte, qualora ritenute necessarie, dall'E.R., tramite i Servizi n. 1 e i P.M.I.P. competenti.

4.9.49 Rifornimenti idrici alle industrie alimentari

Per quanto concerne i rifornimenti idrici autonomi delle industrie alimentari, si rimanda alle norme contenute nel paragrafo specifico.

4.9:50. Personale addetto agli acquedotti

Il personale addetto agli acquedotti sia pubblici che privati deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui agli artt. 4.1.3. e successivi.

4.9.51 Norma di rinvio

Per quanti non espressamente previsto nel presente Regolamento si deve fare riferimento alla circolare n. 38/83 del Settore Sanità e Igiene e al D.P.C.M. 8/2/85 "Caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano".

Tabella A - Requisiti delle acque destinate al consumo umano.

| A Numero progressivo | B Parametro ed unità di misura | C Valore guida | D Valore limite | E Osservazioni |
|---|--|----------------------|----------------------------|---|
| A 1) Parametri organolettici, fisici, chimico-fisici e generali | | | | |
| 1 | colore mg/l (scala Pt/Co) | incoloro (0) | 5 | Valori > 0 possono essere indice di inquinamento. |
| 2 | odore (fattore di diluizione) | inodore (0) | 1:2 a 12 °C 1:3 a 25 °C | Valori > 0 possono essere indice di inquinamento. |
| 3 | sapore (fattore di diluizione) | insipore (0) | 1:2 a 12 °C 1:3 a 25 °C | Valori > 0 possono essere indice di inquinamento. |
| 4 | torbidità mg/l SiO ₂ | assente | 5 | Assenza di materiali grossolani e in sospensione. |
| 5 | temperatura °C | 8 - 12 | 18 | > 15° rischio di proliferazione batterica. |
| 6 | concentrazione di ioni idrogeno (pH) | 6,5 - 8,5 | 6,5 - 8,5 | |
| 7 | conducibilità elettrica specifica $\mu\text{s cm}^{-1}$ a 20 °C | 400 | — | Aumento improvviso può essere indice di inquinamento. |
| 8 | durezza totale °F | — | — | Valori consigliati da 15 a 50 °F > 50 incrostazioni. < 10 corrosioni |
| 9 | residuo secco a 180 °C mg/l | 110 - 500 | 1.000 | Brusche variazioni indice di inquinamento. |
| 10 | anidride carbonica libera mg/l CO ₂ | — | — | L'acqua non deve essere aggressiva. |
| 11 | ossigeno disciolto (% di saturazione) | > 75% | — | Valore > 75% non si applica ad acque sotterranee. |
| 12 | ossidabilità mg l O ₂ (KMnO ₄) | 0,5 | 2,5 | Misurazione eseguita a caldo ed in ambiente acido In acque molto profonde può essere di origine vegetale. |
| 13 | TOC mg/l C (carbonio organico tot.) | — | — | Deve essere ricercata qualsiasi causa di aumento delle concentrazioni normali e qualora, a seguito di clorazione vi sia formazione significativa di composti organo alogenati. |
| 14 | Sostanze estraibili con cloroformio mg/l | 0,1 | — | |
| A 2) Parametri chimici. | | | | |
| 15 | Alluminio mg/l Al ⁺⁺⁺ | 0,05 | 0,2 | Va ricercato nel corso di C2 nel caso di acque trattate con composti di alluminio |
| 16 | Calcio mg/l Ca ⁺⁺ | 100 | — | |
| 17 | Cloruri mg/l Cl ⁻ | 25 | — | Concentrazione che è opportuno non superare 200 mg/l. |
| 18 | Magnesio mg/l Mg ⁺⁺ | 30 | 50 | Il valore limite potrà essere superato, fino ad un valore massimo di 125 mg/l, in presenza di particolari situazioni idrogeologiche relative al bacino di alimentazione delle acque, sempre che il valore dei solfati (SO ₄ ⁻) non sia superiore a 200 mg/l. |

segue Tabella A

| A Numero progressivo | B Parametro ed unità di misura | C Valore guida | D Valore limite | E Osservazioni |
|---|--|----------------------|-----------------------------------|--|
| 19 | Potassio mg/l K ⁺ | 10 | 12 | |
| 20 | Sodio mg/l Na ⁺ | 20 | 120 | |
| 21 | Solfati mg/l SO ₄ ²⁻ | 25 | 250 | In associazione a Ca ⁺⁺ e Mg ⁺⁺ può dare, in concentrazione limite irritazione gastro-intestinale. |
| 22 | Silice mg/l SiO ₂ | — | — | |
| A 3) Parametri chimici indesiderabili. | | | | |
| 23 | Azoto ammoniacale mg/l NH ₄ ⁺ | assente | 0,5 | Il valore limite indicato può essere superato solo quando si accerti che l'ammoniaca è di origine geologica e che l'acqua non presenta indici di contaminazione biologica. In ogni caso, valori elevati di azoto ammoniacale possono favorire la crescita di flora saprofiti e fenomeni di corrosione nelle tubazioni. |
| 24 | Azoto nitrico mg/l NO ₃ ⁻ | 5 | 50 | Acque con valori superiori al limite possono dare metaemoglobinemia nel neonato e nel bambino fino a un anno e in soggetti a rischio (soggetti debilitati, con turbe della crisi ematica, ecc.). |
| 25 | Azoto nitroso mg/l NO ₂ ⁻ | assente | 0,1 | Presenza indice di inquinamento recente. |
| 26 | Azoto organico mg/l N | assente | 0,5 | Presenza indice di inquinamento in atto |
| 27 | Argento µg/l Ag ⁺ | assente | — | |
| 28 | Bario µg/l Ba ⁺⁺ | 100 | — | |
| 29 | Boro µg/l B | 1,000 | — | |
| 30 | Cloro residuo libero mg/l Cl ₂ | 0,1 - 0,2 | v. max. 0,4 v. min. 0,1 | |
| 31 | Composti organoalogenati (che non rientrano nel parametro 54) µg/l | assenti | 50 | Per particolari situazioni (es. Milano) possono essere ammessi valori > 50 comunque non > 200 µg/l. Il valore limite di 50 deve essere raggiunto entro 5 anni in tutti i casi. |
| 32 | Fenoli µg/l C ₆ H ₅ OH | assenti | 0,5 | |
| 33 | Ferro µg/l Fe ⁺⁺ + Fe ⁺⁺⁺ | 50 | 200 | Le acque che superano detto valore limite possono provocare proliferazione di ferrobatteri ed incrostazioni. |
| 34 | Fluoro mg/l (da 8 °C fino a 30 °C) | | da 1,7 a 0,8 | Secondo la temperatura media dell'aria della zona geografica considerata. |
| 35 | Fosforo totale µg/l P ₂ O ₅ | assente | 4 000 | Indice di inquinamento da detersivi e fertilizzanti. |
| 36 | Idrogeno solforato µg/l H ₂ S | assente | non rilevabile organoletticamente | |
| 37 | Idrocarburi disciolti od emulsionati (dopo esposizione con etere), oli minerali µg/l | — | 10 | |
| 38 | Manganese µg/l Mn ⁺⁺ | 20 | 50 | |

segue Tabella A

| A Numero progressivo | B Parametro ed unità di misura | C Valore guida | D Valore limite | E Osservazioni |
|----------------------------|--|----------------------|-----------------------|--|
| 39 | Rame $\mu\text{g/l}$ Cu^{++} | 100 | 1.000 | Il valore limite non deve superare il valore di 3.000 dopo 16 ore di ristagno, ma solo per i primi dieci giorni di servizio di tubazioni in rame nuove |
| 40 | Zinco $\mu\text{g/l}$ Zn^{++} | 100 | 3.000 | Il valore limite è ammesso solo dopo 12 ore di ristagno in rete |
| 41 | Tensioattivi anionici (MBAS) $\mu\text{g/l}$ di lauril solfato | assenti | 200 | |
| 42 | Tensioattivi non ionici $\mu\text{g/l}$ nonilfenolo | — | — | |

A 4) Parametri chimici tossici.

| | | | | |
|----|---|------------------|----------------------|---|
| 43 | Berillio $\mu\text{g/l}$ Be^{++} | — | 5 | |
| 44 | Cadmio $\mu\text{g/l}$ Cd^{++} | — | 5 | |
| 45 | Cianuri $\mu\text{g/l}$ CN^- | — | 50 | |
| 46 | Cromo $\mu\text{g/l}$ Cr^{6+} (1) | — | 50 | |
| 47 | Mercurio $\mu\text{g/l}$ Hg^{++} | — | 1 | Per i composti organo metallici di Hg si devono adottare limiti più severi (0,1) |
| 48 | Arsenico $\mu\text{g/l}$ $\text{As}^{3+} + \text{As}^{5+}$ (1) | — | 50 | |
| 49 | Nichel $\mu\text{g/l}$ Ni^{++} | — | 50 | |
| 50 | Piombo $\mu\text{g/l}$ Pb^{++} | — | 50 | |
| 51 | Antimonio $\mu\text{g/l}$ $\text{Sb}^{3+} + \text{Sb}^{5+}$ (1) | — | 10 | |
| 52 | Selenio $\mu\text{g/l}$ Se^{4+} (1) | — | 10 | |
| 53 | Vanadio $\mu\text{g/l}$ V (1) | — | — | |
| 54 | Antiparassitari e prodotti assimilati $\mu\text{g/l}$: per componente separato in totale PCB, PCT diossine e simili | — — — — | — 0,1 0,5 0 | I prodotti considerati sono — insetticidi: organoclorurati organofosforati, e carbammati; — erbicidi; — fungicidi. |
| 55 | Idrocarburi policiclici aromatici $\mu\text{g/l}$ | — | 0,2 | Si tratta di fluorantene; 3,4-benzofluorantene; 11, 12-benzofluorantene; 3,4-benzopirene; 1,2-benzopirene; indeno (1,2,3,-cd) pirene. |

A 5) Parametri aggiuntivi relativi a concentrazioni minime per acque addolcite o dissalate.

| | | | | |
|----|---|---|----|-------------------------------|
| 56 | Durezza totale mg/l Ca | — | 60 | Calcio e cationi equivalenti. |
| 57 | Alcalinità mg/l HCO_3^- | — | 30 | |

(1) Tali elementi vanno intesi come valori totali nelle varie forme di ossidazione e di riduzione.

(2) Fare riferimento alle classi tossicologiche esistenti in Italia (D.P.R. 1255/68).

Fac-simile

F.R./U.S.S.L. N.
COMUNE DI

Pozzo n. Codice Ente o privato gestore
denominazione
indirizzo
ubicazione

| | | | | | | | | | |
|----------------|---------|--------|--------|-----------------|----------------|---------|--------|--------|-----------------|
| Data GG-MM/AA. | Letture | Scatti | Guasti | Stato del pozzo | Data GG-MM/AA. | Letture | Scatti | Guasti | Stato del pozzo |
| | | | | | | | | | |

PREMESSA ALLA SCHEDA DI INVIO SEMESTRALE

Scheda di cui alla Circolare n. 38/SAN/83 del 22 luglio 1983 da compilare semestralmente da parte di ciascuna USSL e da inviare al Servizio Igiene Pubblica dell'Assessorato regionale alla Sanità.
La scheda è composta di due facciate distinte rispettivamente per il controllo batteriologico e chimico.
Gli esiti sono riferiti ai pozzi esaminati pubblici e privati, distinti per ciascun Comune, con segnalazione, per controlli chimici, dei parametri eccedenti i limiti di accettabilità.

U.S.S.L. N.

CONTROLLO BATTERIOLOGICO

| Comune | N. pozzi | N. campioni * | Di cui | | |
|--------|---|---------------|----------|--------------|----------|
| | | | potabili | non potabili | sospetti |
| | Pubblici Privati uso misto Privati uso industr. | | | | |

* Esclusi i ricontrollati

CONTROLLO CHIMICO

| Comune | N. pozzi | N. campioni * | Di cui | | Parametri > limiti di accettabilità |
|--------|---|---------------|----------|--------------|-------------------------------------|
| | | | potabili | non potabili | |
| | Pubblici Privati uso misto Privati uso industr. | | | | |

* Esclusi i ricontrollati

Capitolo 10

GHIACCIO ALIMENTARE ACQUE MINERALI - ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOOLICHE

4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare

Chiunque intenda produrre a scopo di vendita ghiaccio per uso alimentare o che venga comunque a contatto con alimenti deve essere munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere tecnico del Servizio n. 1.

È vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 in seguito alle analisi eseguite dal PMIP.

È vietato impiegare recipienti od aree di congelamento che, a giudizio dell'E.R., non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

4.10.2. Ghiaccio fuso

Il ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua potabile.

4.10.3. Certificato d'origine

Il ghiaccio ad uso alimentare proveniente da Comuni facenti capo ad altro E.R. deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'E.R. cui fa capo il Comune in cui è stato prodotto.

4.10.4. Rivendite di ghiaccio

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e contenitori riconosciuti idonei dall'E.R.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la provenienza del ghiaccio venduto e l'uso cui può essere destinato.

4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio

Per avvolgere il ghiaccio alimentare, è vietato l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

4.10.6. Depezzamento e triturazione

Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate o di ghiacciate, granite, ecc., devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escluso qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiari o palette.

4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio

I veicoli destinati al trasporto delle forniture di ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'E.R. e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non

L'apertura di depositi all'ingrosso di acqua minerale naturale, nazionale ed estera, deve essere autorizzata dall'E.R.
Deve, invece, essere comunicata all'E.R. l'apertura di un deposito all'ingrosso di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non gassate.

4.10.9. Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate

L'acqua minerale e le bevande gassate e non gassate devono essere tenute al riparo dalla viva luce e da sorgenti di calore.

4.10.10. Registri per depositi di acqua minerale

Presso i depositi di acqua minerale deve essere tenuto:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro sul quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti.

4.10.11. Contrassegni

Non possono essere poste in commercio le bottiglie di vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale o bibite analcoliche gassate e non gassate mancanti dei contrassegni prescritti dalle disposizioni di legge.

4.10.12. Norma di rinvio

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non gassate, confezionate in recipienti chiusi, si fa riferimento al D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 e successive modificazioni e integrazioni.

4.10.13. Sostanze consentite per bevande gassate e analcoliche

Per la produzione delle bevande di cui all'articolo precedente possono

essere impiegate solo sostanze consentite dal predetto D.P.R. 719/1958 e dai successivi Decreti Ministeriali.

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R.

4.10.14. Autorizzazioni regionali

L'impiego delle sostanze diverse nonché l'impiego di acque minerali deve essere autorizzato dalla Regione (v. L.R. 13.12.83 n. 95).

Capitolo 11

PANE - PASTA - SFARINATI

4.11.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/56, Legge 426/71, D.M. 30.8.71 e succ. mod.).

4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma comunque visibile dagli stessi, in appositi scaffali, scansie o vetrine, perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

4.11.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante

È vietata la vendita del pane in forma ambulante.

4.11.5. Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura e a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi in negozio con sistema idoneo.

4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile e di colore chiaro.

4.11.7. Conservazione dell'impasto

È vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani di scala, in cantina, ecc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previsti dalle norme vigenti, ed in particolare dall'art. 5 della Legge 30 aprile 1962 n. 283, e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente, e debbono, inoltre, essere impiegati con l'osservanza delle modalità dettate da un'igienica e razionale lavorazione.

La pasta all'uovo deve essere esente da Salmonella in 25 g e lo Staphylococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane

È fatto divieto di utilizzare impasti che abbiano subito processi di congelamento o surgelamento.

È vietato vendere il pane che sia stato scongelato.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di surgelamento deve essere posto in commercio come prodotto surgelato nel rispetto delle norme previste per i prodotti surgelati.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di congelamento deve essere posto in commercio come prodotto congelato; pertanto deve essere riposto in separato scomparto, refrigerato, sul quale sia apposto un cartello con le indicazioni di cui all'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Tale prodotto deve essere venduto in pezzature preincartate e di peso predeterminato indicato nel cartello di cui al precedente comma.

4.11.10. Semilavorati per la panificazione

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta con l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

È vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

È vietato l'uso di strutto contenente additivi o di semilavorati contenenti strutto additivato.

4.11.11. Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nelle norme contenute nei precedenti articoli del presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n. 580 e successive modifiche e integrazioni nonché alle altre disposizioni vigenti tra cui: DD.MM. 27 settembre 1967, 9 giugno 1969, 2 febbraio 1976, 20 marzo 1981, 26 marzo 1945; Legge 31 luglio 1956 n. 1002; D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322.

4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82

Pane, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Capitolo 12

LATTE E DERIVATI

Norme generali

4.12.1. Latte ammesso alla vendita

È ammesso alla vendita e al consumo diretto, nel territorio dell'USSL, soltanto il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi, che sia pastorizzato o sterilizzato o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica riconosciuti idonei dall'E.R., nonché il latte da potersi consumare crudo (certificato), proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi e brucellosi.

4.12.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica.

La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee.

4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve avere queste caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a +6°;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti e comunque di ogni altra sostanza contaminante (Direttiva CEE 76/403 e D.P.R. 915/82);
- 3) pesticidi e pcb assenti o comunque in quantità non superiori a quelle consentite dalle normative;
- 4) carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie/ml a 32°C;
- 5) assenza di altre sostanze estranee;
- 6) caratteri organolettici propri del latte destinato al consumo.

4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igieniche edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attivazione, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata, che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, ai fini di garantire la salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza, e su automezzi adeguatamente protetti, come prescritto dal D.P.R. 327/80 nonché secondo quanto indicato all'art. 4.8.6.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio di eventuale alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro, il Direttore curerà l'esecuzione delle sottoindicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro;
- 8) ossigeno disciolto.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,70%.

Se il tasso di grasso è superiore a 3,15% può essere ammesso un residuo secco magro fino all'8,5%.

4.12.6. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita

Presso i centri di pastorizzazione il latte pastorizzato deve presentare esito negativo alla prova della fosfatasi e il conteggio dei coliformi non deve superare limiti prescritti dall'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978.

Nei campionamenti di saggio presso i punti di vendita, il latte pastorizzato deve presentare coliformi assenti in 1 ml con prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari

Il latte bonificato, pastorizzato a media conservazione o UHT, a lunga conservazione (sterilizzato in bottiglia) deve rispondere alle norme vigenti per i campioni regolamentari.

4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato

Durante la conservazione, sia nelle centrali che nei punti di vendita, e durante il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature previste dal D.P.R. 327/80, Allegato C e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione.

* 4.12.10. Controllo sul risanamento del latte

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo dell'E.R., competente per territorio, tramite il Servizio n. 1 che si avvale dei PMIP.

4.12.11. Latte a lunga e a media conservazione

Al campionamento per le prove di saggio il latte a lunga conservazione presso i luoghi di lavorazione deve presentare dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie/ml. Il latte a media conservazione deve presentare, dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 100 colonie/ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità dell'alcool etilico (68%) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml di latte (norma F.I.L. n. 48, 1969).

4.12.12. Contenitori e relative indicazioni

Tutti i tipi di latte posti in vendita devono essere confezionati in appositi contenitori, chiusi con dispositivi non manomissibili.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo, pastorizzato o a media e lunga conservazione, devono riportare in modo chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.P.R. 19 maggio 1982, n. 322.

In particolare la commerciabilità del latte, sempre subordinata alla osservanza delle cautele di conservazione di cui al successivo art. 4.12.13, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 4 (quattro) giorni per il latte pastorizzato, 4 (quattro) mesi per il latte a media conservazione e di 1 anno per il latte a lunga conservazione.

Per il latte pastorizzato, il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data espressa in giorno e mese, inoltre sulla confezione dovrà essere indicato che il prodotto va conservato in frigorifero prima e dopo l'apertura del contenitore.

Per il latte a media e lunga conservazione il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data espressa in mese ed anno ed inoltre sulle confezioni andranno indicate le istruzioni per la conservazione, indicando che deve essere tenuto in luogo fresco e conservato in frigorifero dopo l'apertura del contenitore.

Le bottiglie vuote potranno essere reimpiegate per lo stesso uso solo dopo un accurato lavaggio.

4.12.13. Rivendite di latte

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda all'E.R., il quale concede l'autorizzazione, dopo aver accertato, a mezzo del Servizio n. 1, il rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alle tabelle I, VI e VII allegate ai DD.MM. 30 agosto 1971 e 14 gennaio 1972 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenerlo tutto.

4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita

Il latte pastorizzato deve essere tenuto a temperature non superiori a quelle previste dalle leggi, nell'armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna fino alla vendita diretta al consumatore. Il latte UHT e quello sterilizzato vanno comunque stoccati in ambiente fresco e giudicato idoneo.

La miscela di latte per il consumo in luogo deve avvenire, negli esercizi pubblici, con l'osservanza delle norme previste all'art. 4.5.9.

4.12.15. Consegna a domicilio

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli atti a mantenere la catena del freddo.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei a mantenere la catena del freddo.

4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte parzialmente scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1,50% e l'1,80%.

In entrambi i tipi il residuo di secco magro non deve essere inferiore a quello previsto per il latte intero.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili «latte scremato» o «latte parzialmente scremato». In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale massima di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le diciture sui contenitori, le capsule ed i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule o i tappi o per le diciture dei contenitori utilizzati per il latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione «latte scremato» e «latte parzialmente scremato».

4.12.17. Latte disidratato - Norme generali

La produzione ed il commercio dei tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato sono disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514, nonché dalle norme del presente Regolamento.

Il latte utilizzato nella produzione del latte disidratato deve avere comunque i requisiti di cui all'art. 4.12.3.

4.12.18. Latte parzialmente disidratato

A tal fine per latte parzialmente disidratato (concentrato) si intende il prodotto liquido ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, scremato, o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti eventualmente con aggiunta di crema di latte.

4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml, non deve contenere *Salmonella* in

25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità di 3 settimane a 32°C e di 10 giorni a 55°C.

4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml, saprofiti, esclusi i lattobacilli, non superiori a 20.000/ml e coliformi assenti in 1 ml.

4.12.21. Denominazione di vendita

I tipi di latte di cui ai due precedenti articoli possono essere venduti con le denominazioni previste nell'allegato al D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514.

4.12.22. Latte totalmente disidratato

Per latte totalmente disidratato (latte in polvere) si intende il prodotto solido ottenuto direttamente per totale eliminazione dell'acqua dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato dalla crema o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore al 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato e ricco di materia grassa con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

| | |
|---------------------------|----------------|
| - intero | 26% (minimo) |
| - parzialmente scremato | 1,5% - 26% |
| - scremato | 1,5% (massimo) |
| - ricco di materia grassa | 42% (minimo) |

4.12.23. Confezioni per la vendita

Il prodotto finito, parzialmente disidratato, deve essere conservato in luogo fresco, asciutto e riconosciuto idoneo dall'E.R., e deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti il termine minimo di conservazione espresso con la dizione «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguito dalla data e recante l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso. Per il trasporto dallo stabilimento produttore a quello utilizzatore è ammesso l'uso di confezioni di grosso taglio, purché impermeabili e a tenuta.

Tali confezioni non sono consentite per la vendita al dettaglio. Per tali prodotti le indicazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 322/82 possono essere riportate solo sui documenti commerciali di vendita.

4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato

Durante la lavorazione del latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, oltre al saccarosio, può essere aggiunto alla materia prima anche lattosio in quantità non superiore allo 0,02% in peso con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10% del lattosio aggiunto come previsto dall'art. 5 del D.P.R. 514/82.

4.12.26. Contenuto in lattati

Il tenore in lattati non deve essere superiore a 300 mg/100 g di estratto secco magro proveniente dal latte (art. 5 D.P.R. 514/82).

4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posti in commercio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- salmonella assente in 25 g e *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g;
- coliformi non superiori a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 100/g.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia nelle campionature regolamentari ai punti di produzione devono rispondere alle leggi vigenti.

Nei campioni di saggio, il latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia deve presentare le seguenti caratteristiche:

- carica batterica totale (flora aerobica a +32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- Staphylococcus aureus* assente in 1 g;
- Salmonella assente in 25 g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

4.12.28. Aggiunta di additivi

Ai tipi di latte di cui al presente capitolo possono essere aggiunti additivi consentiti ai sensi dell'art. 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.12.29. Panna

Per panna (crema di latte) si intende il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte per affioramento o centrifugazione.

La panna può essere messa in commercio solo previo trattamento termico e in contenitori sigillati, in tre tipi diversi cui corrisponde una diversa quantità di materia grassa:

- a) panna da caffetteria (grasso minimo 10%);
- b) panna da cucina (grasso minimo 20%);
- c) panna da montare (grasso minimo 30%).

4.12.30. Divieto di additivi

La panna non può contenere alcun tipo di additivo. È da consentirsi, per il tipo «panna montata» l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellenti secondo buona tecnica industriale.

4.12.31. Conservazione della panna

La panna deve essere sottoposta presso lo stabilimento produttore ad un trattamento di pastorizzazione o UHT o di sterilizzazione e conservata in luoghi riconosciuti idonei e comunque in ambiente fresco. Nel caso in cui sia stata sottoposta al trattamento di pastorizzazione ne deve essere assicurata la conservazione in regime di freddo (da 0 a +4°C) dal momento della produzione a quello di vendita al consumatore.

Per i prodotti dolciari a base di panna vanno rispettate le indicazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 70 del 25 agosto 1980.

4.12.32. Caratteristiche microbiologiche

La panna posta in commercio nelle confezioni di cui sopra deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche del latte da consumo.

4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio

La panna pastorizzata, quella a media e quella a lunga conservazione deve essere posta in commercio in contenitori recanti la stampigliatura indelebile del termine di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il ...» seguita dalla data espressa in giorni e mese per la panna pastorizzata e la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il ...» seguita dalla data espressa in mese e anno per gli altri tipi, nonché ogni altra indicazione prevista dal D.P.R. 322/82.

4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, lavabili con miscela detergente o disinfettante, e sterilizzabili al calore. I medesimi contenitori devono essere consegnati al rivenditore con apposita dichiarazione di accompagnamento da cui risulti l'avvenuta

ta pastorizzazione e la data in cui questa è avvenuta. Sui medesimi certificati vanno riportate le indicazioni del D.P.R. 322/82, qualora non siano già state apposte sui contenitori. Il destinatario deve provvedere alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperature comprese tra 0°C e +4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico mantenuto costantemente in perfette condizioni igieniche munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con il prodotto.

4.12.35. Preparazione della panna montata

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto la cui bonifica sia verificabile dalla dichiarazione di cui al precedente articolo; può essere effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas idoneo, non tossico.

La panna montata deve essere conservata in armadio frigorifero, a temperatura compresa tra 0°C e -4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio refrigerato, alla temperatura sopra riportata, delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disacrata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) E. coli non superiore a 10/g;
- b) Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- c) Salmonella assente in 25 g.

4.12.36 Yoghurt

Con la denominazione Yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10⁶/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione, ed eventualmente, ove richiesto, deve essere sottoposto a processi di omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt così ottenuto deve essere raffreddato a +4°C e mantenuto a temperatura compresa tra 0°C e +4°C fino al momento della vendita.

4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà

Il contenuto in materia grassa dello yoghurt deve corrispondere a quello previsto per il tipo di latte impiegato fatta eccezione per lo yoghurt magro che può avere un contenuto in materia grassa fino all'1%.

Le percentuali in materia grassa, nelle preparazioni con l'aggiunta di al-

tri prodotti alimentari, devono essere riferite al totale del prodotto finito. Lo yoghurt può essere preparato nelle varietà alla frutta o con l'aggiunta di altri prodotti alimentari (caffè, miele, panna, ecc.) in percentuale non superiore al 30% del prodotto finito.

4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto in sede di lavorazione ad una sterilizzazione con il calore, lesiva per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale sia che si tratti di altri tipi di yoghurt (alla frutta, ecc.) non può essere messo in commercio con la denominazione tipica di yoghurt.

Il prodotto non deve contenere antifermentativi tranne che nelle preparazioni alla frutta, in cui può essere impiegato acido sorbico o i suoi sali, purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,2 g/kg espresso in acido sorbico.

4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni

Le confezioni di yoghurt devono riportare, oltre quelle prescritte per le sostanze alimentari dall'art. 3 del D.P.R. 322/82, le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» per lo yoghurt e «da consumarsi preferibilmente entro il...» per i prodotti i cui fermenti non siano più vivi e vitali. La validità di tali prodotti non può essere indicata superiore a 30 giorni.

Il contenuto in sostanza grassa nel prodotto finito non deve essere inferiore a quello del latte utilizzato nella preparazione.

Durante tutto il ciclo non deve essere interrotta la catena del freddo.

4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissati per gli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

Il deposito, il trasporto e la vendita al dettaglio devono avvenire in locali e con mezzi che, oltre a rispondere ai requisiti generali di idoneità stabiliti per le suddette attività, siano dotati di impianti di refrigerazione.

Nello yoghurt coliformi e *Staphylococcus aureus* non devono essere superiori a 10/ml.

4.12.41. Burro e formaggi

La produzione del burro è regolamentata dalla Legge n. 202/83 "Modifi-

ca della Legge 23 dicembre 1956 n. 1526 concernente difesa della genuinità del burro" nonché dalle norme del presente Regolamento.

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione; la carica in muffe non deve essere superiore a 100/g, i coliformi in numero non superiore a 100/g e *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g.

Qualora nella preparazione venga utilizzato il sale, deve essere indicato in etichetta.

4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda

La produzione di formaggi freschi a pasta cruda deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati. Tali prodotti devono essere venduti in giornata, se la struttura di vendita non dispone di adeguate strutture per la conservazione fino al momento della consegna all'acquirente. Il prodotto finito non può contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g, *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g, con prova della fosfatasi negativa alla produzione.

4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata

I formaggi freschi a pasta filata non devono contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g né *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g e devono essere venduti con le modalità in cui al secondo comma del precedente art. 4.12.42.

4.12.44. Formaggi duri e semiduri

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità, possibilmente pastorizzato.

Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. È ammessa la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie, qualora la tecnologia di produzione lo richieda.

4.12.45. Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve provenire da forme di buona qualità alle quali sia stata previamente asportata la parte esterna contenente gli additivi di superficie e deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati e portanti l'indicazione della ditta produttrice, il tipo di formaggio utilizzato, il termine minimo di conservazione e ogni altra indicazione prevista dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

4.12.46. **Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato**
Il formaggio grattugiato non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g. Identiche norme dovranno essere rispettate negli esercizi in cui si faccia uso di formaggio grattugiato.

4.12.47. **Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone**
Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) *E. coli* non superiore a 10/g;
- b) *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g;
- c) *Salmonella* assente in 25'g.

4.12.48. **Formaggi fusi**

I formaggi fusi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione per evitare lo scadimento della qualità e dovrà essere garantita l'assenza di ogni tipo di micro-flora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

4.12.49. **Indicazioni degli ingredienti**

Qualora nella produzione di formaggi siano stati aggiunti ingredienti diversi dal latte, dal sale, dagli enzimi o dalle colture di microrganismi, tali ingredienti sono indicati secondo quanto previsto dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

Capitolo 13

GELATI

4.13.1. **Autorizzazioni**

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R., il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale. L'autorizzazione relativa alla produzione di gelati per la vendita in annessi esercizi deve essere rinnovata all'inizio di ogni attività stagionale e, comunque, alla scadenza di ogni anno di validità.

4.13.2. **Vendita ambulante o in chioschi**

La vendita di gelati in forma ambulante o presso chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 4.3.16 e 4.4.4, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.13.15.

4.13.3. **Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari**

Chi intende installare macchinari per la preparazione estemporanea di gelati in esercizi pubblici, deve richiedere l'autorizzazione all'E.R. che la rilascia purché l'interessato dimostri di:

- 1) possedere idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinato a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) aver provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente al lavaggio e disinfezione.

4.13.4. **Frequenza dei controlli sulla produzione**

L'esercente autorizzato alla vendita di gelati a preparazione estemporanea, deve, a propria cura ogni mese o, comunque, secondo le indicazioni dell'E.R. fare effettuare prelievi ed esami del prodotto in uscita dal tubo distributore dal P.M.I.P. per controllare il permanere delle condizioni che hanno dato luogo all'autorizzazione e rimuovere le cause di insalubrità, qualora i risultati dell'analisi fossero sfavorevoli.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 5 mesi ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

*** 4.13.5. Campionamento di saggio**

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere in qualsiasi momento a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto attraverso l'analisi eseguita dal P.M.I.P.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, per finalità puramente conoscitive sulla qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in 2 aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede immediatamente ad un campionamento regolamentare.

*** 4.13.6. Caso di esito sfavorevole**

Qualora tre campionamenti di saggio anche non consecutivi dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione estemporanea del gelato.

La sospensione è revocata dopo una attenta verifica della igienicità delle attrezzature con eventuali prelievi con esito favorevole effettuati dal Servizio n.1.

4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso, devono essere sempre sciacquati con acqua fredda, lavati con preparati detergenti, sciacquati di nuovo in acqua, quindi immersi in acqua bollente per 10'.

È vietato l'uso di spugne o teli per l'asciugatura degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione

I prodotti che vengono venduti dopo la congelazione come i gelati, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

4.13.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare inquinamenti al prodotto finito.

Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelato in cui entrano come componenti il latte, le uova, il cioccolato, la panna o crema devono essere sottoposte a prolungata ebollizione, cui deve immediatamente seguire la fase di gelatura.

È consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

4.13.10. Conservazione dei gelati

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi per impedire il disgelo, deve essere tenuto a temperatura sufficiente, compresa tra -15°C e -25°C ed in contenitori riservati esclusivamente a tale uso.

4.13.11. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzabili e devono pertanto essere eliminati come materiale di rifiuto.

4.13.12. Igienicità della produzione

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzione ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

4.13.13. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dall'E.R. dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo della polvere fino al momento dell'utilizzazione.

4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumento deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso di acqua potabile corrente.

4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati
I contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati devono.

essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15°C .

4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati

La salubrità dei gelati viene accertata mediante esami microbiologici e/o chimici. Sul prodotto la carica batterica massima consentita è quella prevista dalla O.M. dell'11/10/1978.

I cosiddetti «ghiaccioli» non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie per ml e coliformi superiori a 10 ml e Salmonella deve essere assente in 25 ml.

4.13.17. Gelati monodose

Anche ai fini dell'etichettatura di cui al D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, sono considerati gelati monodose i gelati atti ad essere consumati da una sola persona.

Capitolo 14

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.14.1. Divieti di vendita

È vietata la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.

È vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi e non commestibili.

È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

È vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

4.14.2. Esercizi di vendita

Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli oltre ai requisiti di cui al capitolo 4.3 in particolare devono avere il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.

Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite del libretto di idoneità sanitaria.

Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

4.14.3. Vendita di angurie a fette

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e lavello per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti.

4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

4.14.5. Divieti

È vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.
È altresì vietato involgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

4.14.6. Funghi e tartufi

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

4.14.7. Autorizzazioni

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.
L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli 4.3 e 4.4 nonché da ogni altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto

È comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita

È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

4.14.10. Funghi non riconoscibili

È vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi

L'esercente, che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa con le modalità di cui al precedente art. 4.14.7, specificando in essa le voci «funghi freschi» e «tartufi freschi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

4.14.12. Limitazioni e controlli

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

- 1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
- 2) essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art. 4.14.19;
- 3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'E.R.

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

È ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano

Porcino

Porcino

Porcinello grigio

Porcinello rosso

Pinarello o Porcinello giallo

Pinarello o Boletto granuloso

Ovolo buono

Chiodino

Russula dorata

Russula maggiore

Russula verdeggiante

Cardoncello o Cardarella

Agarico delizioso

o lattarolo sanguigno

Agarico ostreato o gelone

Gallinaccio o Finferlo

Finferla o Cantarello giallo

Trombetta da morto

Prataiolo

Prataiolo coltivato

Steccherino dorato

Nome scientifico

Boletus edulis

- sottospecie *edulis* Schaeff. ex Fries

- sottospecie *pinicola* Vitt. e var. *fusc-ruber* sensu Moser

Boletus aerus Bull. ex Fries

Boletus scaber Bulliard ex Fries

Boletus rufus Schaeff.

Boletus luteus Linn. ex Fries

Boletus granulatus Linn. ex Fries

Antanita Caesarea Quélet.

Armillariella mellea Ricken

Russula aurata With ex Fries

Russula cyanoxantha Fries

Russula virescens Fries

Pleurotus eryngii Quélet

Lactarius deliciosus S.F. Grey e

e *Lactarius sanguifluus* Paulet ex Fries

Pleurotus ostreatus Kummer

Cantharellus cibarius Fries

Cantharellus lutescens Pers.

Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries

Psalliota campestris Linn.

Psalliota arvensis Schaeff. ex Fries

Psalliota bispora Lange (e affini)

Hydnum repandum Linn. ex Fries

| <i>Nome italiano</i> | <i>Nome scientifico</i> |
|----------------------|-------------------------------------|
| Spugnola | Morchella sp. |
| Imbutino | Clitocybe infundibuliformis Quélet. |
| Piopparello | Pholiota aegerita Brig. |

b) Tartufi

| <i>Nome italiano</i> | <i>Nome scientifico</i> |
|--|---|
| Tartufo bianco del Piemonte | Tuber magnatum Pico |
| Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto | Tuber melanosporum Vitt. |
| Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli | Tuber mesentericum Vitt. |
| Tartufo d'estate o scorzone | Tuber aestivum Vitt. |
| Tartufo nero d'inverno o trifola nera | Tuber brumale Vitt. |
| Tartufo moscato | Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry |
| Terfezia | Terfezia leonis |

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammesse alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologo, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.14.14. Funghi freschi coltivati

È ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 4.14.12 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

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

4.14.15. Funghi condizionati

È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della Legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie.

Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi articoli, devono appartenere alle seguenti specie:

| <i>Nome italiano</i> | <i>Nome scientifico</i> |
|------------------------|--|
| Chiodino | Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci) |
| Gallinaccio o Finferlo | Cantharellus cibarius Fries |
| Porcino | Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser |
| Porcino | Boletus aereus Bull. ex Fries |
| Prataiuolo coltivato | Psalliota bispora Lange (e affini coltivate) |

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni.

Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici deve essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

4.14.16. Funghi secchi

È ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

| <i>Nome italiano</i> | <i>Nome scientifico</i> |
|-----------------------------|--|
| Porcino | Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser |
| Porcino | Boletus aereus Bull. ex Fries |
| Trombetta da morto | Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries |
| Finferla o Cantarelo giallo | Cantharellus lutescens Pers. |

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico. La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g e multipli di 10. È vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.

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

Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

È vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve) carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.

È parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

Qualora, nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevino, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, gli stessi procedono nei termini di legge, al sequestro della merce e alla eventuale distruzione della merce avariata. I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.14.17. Funghi surgelati

È ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.14.13, limitatamente a *Boletus* gruppo Edulis e *Boletus aereus*.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati devono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e devono recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi degli artt. 4.14.9 e 4.14.10.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.

4.14.18. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione «proveniente da partite visitate da esperto micologo».

4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse

È consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

È tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 4.14.16.

Capitolo 15

CAMPIONAMENTO

* 4.15.1. Modalità di campionamento

Il campionamento deve essere effettuato con le procedure di cui agli artt. 6 e 16 del D.P.R. 327/80.

Se si tratta di prodotti sfusi, il campionamento deve essere fatto con l'osservanza della più scrupolosa asepsi.

L'invio delle aliquote al P.M.I.P. deve avvenire in un periodo di tempo e con quelle precauzioni tecniche atte a non modificare le caratteristiche microbiologiche e merceologiche del prodotto.

Per quanto attiene alla numerosità dei campioni da prelevare, alle modalità di formazione degli stessi, al quantitativo da suddividere in aliquota nonché ai criteri di giudizio dei risultati delle analisi, deve essere fatto riferimento alle vigenti disposizioni.

Qualora a seguito di un campionamento regolamentare, l'accertamento analitico metta in evidenza indici microbiologici non corrispondenti agli standards previsti dalle leggi vigenti, si procede alla applicazione delle sanzioni penali o amministrative previste dalle leggi medesime.

Capitolo 16

ETICHETTATURA

4.16.1. Norma di rinvio

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme in recepimento di disposizioni comunitarie, sono disciplinati dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 nonché dal presente Regolamento.

4.16.2. Definizione di etichettatura

Per etichettatura si deve intendere l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli, che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legate al prodotto, o, laddove previsto dalle norme specifiche, sui documenti commerciali di accompagnamento (art. 1 D.P.R. 322/82). Tale definizione si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre simili collettività, nonché ai prodotti alimentari dagli stessi distribuiti.

4.16.3. Definizione di confezione

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si deve intendere l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma, comunque, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che l'imballaggio sia aperto o alterato (art. 1 D.P.R. 322/82).

Un prodotto non deve considerarsi confezionato quando l'apposizione nell'involucro avvenga nelle fasi immediatamente precedenti la vendita e abbia l'unico scopo di proteggere dall'inquinamento o dallo spargimento il prodotto, consentendo comunque facile accesso al prodotto stesso senza effrazione dell'involucro.

4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura

L'etichettatura non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto.

La stessa etichettatura non deve, altresì, attribuire al prodotto alimenta-

re proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà, salvo quanto possa essere espressamente previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che il prodotto non possiede (art. 2 D.P.R. 322/82) e che deve comunque possedere. È consentito dichiarare l'assenza di particolari ingredienti o additivi solo quando gli stessi non siano espressamente previsti da disposizioni di legge. Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche alla modalità di realizzazione dell'etichetta (forma, aspetto, materiali utilizzati ecc.), alla presentazione dei prodotti e alla relativa pubblicità.

4.16.5. Indicazioni sull'etichetta

L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale (art. 3° D.P.R. 322/82).

4.16.6. Denominazione di vendita e di fantasia

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione.

In ogni campo visivo, la denominazione di fantasia, il marchio di fabbrica o di commercio non possono mai sostituire la denominazione di vendita o esserne disgiunti ed essere riportata con i medesimi caratteri, di uguale colore, o di uguale risalto.

4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione

Per ingrediente si deve intendere qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto ali-

mentare, ancora presente nel prodotto finito anche se in forma modificata salvo quanto previsto dal successivo articolo 4.16.10.

L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Per ingrediente composto si deve intendere una sostanza a sua volta costituita da due o più ingredienti rispondenti ai requisiti di cui al primo comma del presente articolo.

Gli ingredienti composti devono figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione, seguiti dagli ingredienti che lo compongono in ordine di peso decrescente.

4.16.8. Prodotto finito

Ai fini del presente Regolamento per prodotto finito si deve intendere il prodotto finale di un ciclo di produzione pronto per essere messo in commercio come tale, sia come intermedio o materia prima di un diverso ciclo produttivo.

Vengono inoltre assimilati al prodotto finito anche i prodotti intermedi, i semilavorati e le materie prime che vengono commerciati in quanto tali anche per successive utilizzazioni.

4.16.9. Costituente di ingrediente

Per costituente di un ingrediente si deve intendere una sostanza propria e caratteristica dell'ingrediente e tale da costituire insieme agli altri costituenti elemento strutturale dell'ingrediente stesso (es. tuorlo dell'uovo, grasso del latte ecc.).

4.16.10. Indicazione degli additivi

È consentito non indicare in etichetta quegli additivi contenuti negli ingredienti utilizzati per la preparazione del prodotto finale, qualora questi non svolgano più la funzione per la quale sono stati originariamente aggiunti all'ingrediente, purché, sulla base delle indicazioni riportate sulle etichette degli ingredienti o sui documenti commerciali degli stessi, sia verificata la rispondenza degli additivi presenti, ai requisiti di cui agli artt. 5 g) e 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.16.11. Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

Tale termine deve essere indicato con la menzione «da consumarsi preferibilmente entro»; nel caso di prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, quali affettati, confezionati, surgelati, latte pa-

storizzato, panna pastorizzata, yoghurt, crema, prodotti ripieni a base di uova e di carne, ecc. deve esser riportata la menzione «da consumarsi entro». Le menzioni di cui sopra devono essere seguite dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura apposta in modo chiaro, leggibile ed indelebile ed espressa in giorno, mese, anno, a secondo del tipo di prodotto e alle sue possibilità di conservazione, salvo i casi di cui al sesto, settimo e ottavo comma dell'art. 10 del D.P.R. 322/82.

4.16.12. Prodotti omogenei

Sono da considerarsi prodotti omogenei i prodotti aventi in comune le caratteristiche peculiari (ad esempio: i gelati a base di crema, i gelati a base di pomodoro, i biscotti secchi, ecc.).

NORME FINALI

1. Sanzioni.

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 marzo 1934, n. 383, art. 106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n. 689 e le Leggi Regionali di attuazione (LL.RR. 5 dicembre 1983, n. 90 e 4 giugno 1984, n. 27).

2. Abrogazione delle norme preesistenti

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

3. Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.



Cartografia Paolo Piccini
 Idee: Oreste Mantovani
 Ristrutturazione Cecilia

Rilevamento e Realizzazione:
 F. DUGONI; M. FORINI; L. GALASSI;
 G. MARINI; E. MAZZALI; R. RASIO;
 A. VENERI.
 Analisi di laboratorio:
 S. SANFELICI
 Coordinamento:
 G. CASALICCHIO; G. VIANELLO
 (Università degli Studi di Bologna)
 F. MANCINI
 (Università degli Studi di Firenze)
 Elaborazione Grafica:
 DITTA EMMEGIPI di M.G. Piancastelli - Bologna
 Stampa:
 ARTI GRAFICHE CHIRIBELLA - Bozzolo - Mantova
 ANNO: 1985

In questa carta, è stata impiegata la metodologia proposta dall'United States Department of Agriculture
 indicata con quanto riportato nella "Capacità d'uso dei suoli della regione Emilia Romagna", pubblicato nel

Lavoro eseguito con il contributo del C.N.R. nell'ambito del
 P.F. I.P.R.A. Area 2.4 - U.O. Istituto di Chimica Agraria -
 Università degli Studi di Bologna

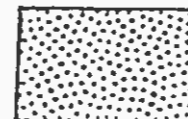
LEGENDA DELLA CARTA PER LO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI ZOOTECNICI

| CLASSI DI ATTITUDINE DEI SUOLI | UNITA' CARTOGRAFICA | T I P I D I L I M I T A Z I O N E |
|--|---------------------|---|
| A D A T T I | A | SUOLI GENERALMENTE BEN DRENATI E A TESSITURA EQUILIBRATA CHE NON PRESENTANO LIMITAZIONI DI RILIEVO ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI. ALCUNI PROBLEMI POSSONO SORGERE NEI PERIODI PIOVOSI INVERNALI CON POSSIBILI RISCHI PER LE ACQUE DI PALDA. |
| M O D E R A T A M E N T E A D A T T I | B | SUOLI CHE PRESENTANO MODERATE LIMITAZIONI ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI A CAUSA DELLA TESSITURA TENDENZIALMENTE SCIOLTA, CON POSSIBILE RISCHIO PER LE ACQUE DI PALDA NEI PERIODI PIOVOSI. |
| | C | SUOLI CHE PRESENTANO MODERATE LIMITAZIONI ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI A CAUSA DELLA TESSITURA ARGILLOSA CHE COMPORTA UNA SCARSA PERMEABILITA' TARDO-AUTUNNALE E INVERNALE DEL SUOLO CON POSSIBILE RISCHIO PER LE ACQUE SUPERFICIALI. |
| | D | SUOLI CHE, PUR ESSENDO ADATTI ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI, PRESENTANO MODERATE LIMITAZIONI ATTRIBIBILI ALL'OCCASIONALITA' DI INONDAZIONE CUI VANNO SOGGETTI. |
| P O C C O A D A T T I | E | SUOLI CHE PRESENTANO INTENSE LIMITAZIONI ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI PERCHE' TROVANDOSI IN COLLENA PROTETTA, POSSONO ESSERE SOGGETTI CON UNA CERTA FREQUENZA E INTENSITA' (AUTUNNO - PRIMAVERA) AD INONDAZIONI ED INOLTRE RISENTONO DELL'INFISSA DELLA PALDA DI SUBALVEO QUANDO QUESTA S'INNALZA A CAUSA DELLE PIOGGE. |
| | F | SUOLI CHE, PUR ESSENDO MODERATAMENTE ADATTI ALLO SPANDIMENTO DEI LIQUAMI, PRESENTANO INTENSE LIMITAZIONI ATTRIBIBILI ALL'OCCASIONALITA' DI INONDAZIONE CUI VANNO SOGGETTI. |
| N O N A D A T T I | G | SUOLI ADIACENTI ALLE VIE D'ACQUA O CON PALDA PERMANENTE IN PROSSIMITA' DEI LAGHI DI CAMPAGNA. |

LO SPANDIMENTO E' COMUNQUE SCONSIGLIATO NEI PEDI IN CUI IL TERRENO E' GELATO E/O INNEVATO E QUANDO SI E' IN PRESENZA DI EVIDENTI RISTAGNI D'ACQUA SUL CAMPO O DI PEDI DI PIOGGE PROLUNGATE. INOLTRE OCCORRE RISPETTARE LE DISTANZE DAGLI EDIFICI CIVILI, STRADE, CORSI D'ACQUA, IN BASELE NORMATIVE VIGENTI.



AREE URBANE, ZONE INDUSTRIALI



CAVE, LAGHI E PALUDI

