



COMUNE DI BERTINORO

# REGOLAMENTO DI IGIENE

**Approvato con Deliberazione della Giunta municipale n. 285 del 10.07.1984  
C.S.R. dal CO.RE.CO. in data 28. 08. 1984 prot. 18135**

Modificato ed integrato da:

*Deliberazione CC. n. 188 del 18.12.1986 "Regolamento Comunale di Igiene – Modifica art. 162 "Esumazioni" (c.s.r. in data 25/02/87 n. 2785)*

*Deliberazione CC. n. 182 del 29/12/1988 "Integrazione agli articoli 94 e 98 del vigente Regolamento di Igiene" (c.s.r. in data 28/02/1989)*

*Deliberazione CC. n. 67 del 24.07.1989 "Regolamento comunale di Igiene. Modifiche proposte dall'U.S.L. n. 38 di Forlì (c.s.r. in data 06/09/19125) Modifica agli artt. 97 – 100 – 103 – 105 – 106 – 108 – 109 – 116 – 118*

*Deliberazione CC. n. 13 del 11.03.1992 "Regolamento comunale di Igiene – Abrogazione del comma 26 dell'art. 116" (c.s.r. in data 16.04.1992 n. 2231)*

*Deliberazione CC. n. 70 del 14.09.2006 con la quale sono state approvate integrazioni e modifiche al Titolo III – Capo IV del Regolamento di Igiene con l'inserimento di articoli (da 97-bis a 97-quater) relativi alla piccola ristorazione;*

*Deliberazione CC. n. 9 del 27.01.2009 "Tipologia dei chioschi per la vendita di piadina romagnola e crescioni – modifica al Regolamento comunale di igiene"*

*Deliberazione CC n. 107 del 22.10.2009 con cui viene modificato il Titolo I al Regolamento d'Igiene*

*Deliberazione CC n. 40 del 30.03.2011 con cui sono state approvate le modifiche al Regolamento Comunale di Igiene (artt. da 97 a 97 nonies).*

*Deliberazione CC n. 23 del 29/04/2013 con cui sono state approvate le modifiche al Regolamento Comunale di Igiene (art. 98).*

*Deliberazione CC n. 80 del 30/10/2014 con cui sono state approvate le modifiche al Regolamento Comunale di Igiene (art. 2.35).*

*Deliberazione CC n. 74 del 27/07/2015 con cui sono state approvate le modifiche al Regolamento Comunale di Igiene (art. 2.35).*

**TESTO COORDINATO**

**Luglio 2015**

**INDICE**

TITOLO I A		
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO		pag. 1
CAPO I		
SUOLO, ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE		pag. 1
Art. 1	Scolo delle acque meteoriche	pag. 1
Art. 2	Deflusso delle acque	pag. 1
Art. 3	Irrigazioni a scopo agricolo	pag. 1
Art. 4	Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche	pag. 1
Art. 5	Cave	pag. 2
CAPO II		
SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, DA INSEDIAMENTI ABITATIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI		pag. 2
Art. 6	Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo	pag. 2
Art. 7	Costruzione e modificazione di fognature private	pag. 2
Art. 8	Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici	pag. 2
CAPO III		
RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI		pag. 3
Art. 9	Rifiuti solidi urbani, speciali, tossici e nocivi	pag. 3
Art. 10	Nettezza Urbana	pag. 3
Art. 11	Detenzione di rifiuti putrescibili	pag. 4
Art. 12	Immondezzai	pag. 5
Art. 13	Rifiuti solidi e fanghi	pag. 5
Art. 14	Battitura e spolveratura di oggetti domestici	pag. 7
<i>CAPO IV (abrogato)</i>		<i>pag. 7</i>
<i>CAPO V (abrogato)</i>		<i>pag. 7</i>
<i>CAPO VI (abrogato)</i>		<i>pag. 7</i>
<i>CAPO VII (abrogato)</i>		<i>pag. 7</i>
CAPO VIII		
EDIFICI ED UNITA' OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA		pag. 7
Art. 55	Lavanderie	pag. 7
Art. 56	Autorimesse non destinate a solo posteggio	pag. 8
Art. 57	Impianti di lavaggio automezzi	pag. 8
Art. 58	Allevamenti animali	pag. 8
Art. 59	Barbieri, parrucchieri e attività affini	pag. 9
TITOLO I B		
DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA AMBIENTALE		pag. 10
CAPO I		
DISPOSIZIONI GENERALI		pag. 10

Art. 1.1 Criteri di applicazione	pag. 10
Art. 1.2 Regime sanzionatorio	pag. 10
Art. 1.3 Devoluzione dei proventi	pag. 11

## CAPO II

## AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI

Art. 1.4 Autorità Sanitaria Locale	pag. 11
Art. 1.5 Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA	pag. 11
Art. 1.6 Attribuzioni e compiti del Comune	pag. 12

## TITOLO II A

IGIENE EDILIZIA DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, COLLETTIVO, SOCIALE, LAVORATIVO	pag. 13
--	---------

## CAPO I

## NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Art. 2.1 Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali	pag. 13
Art. 2.2 Norme specifiche per insediamenti produttivi	pag. 14
Art. 2.3 Norme specifiche per impianti inducenti esposizioni a campi elettromagnetici	pag. 18
Art. 2.4 Interventi edilizi su fabbricati esistenti	pag. 18
Art. 2.5 Dichiarazione di alloggio antigienico ai sensi del DPR 1035/72	pag. 18
Art. 2.6 Dichiarazione di alloggio inabitabile	pag. 18
Art. 2.7 Inizio o modifica di attività e processi produttivi	pag. 19
Art. 2.8 Misure igieniche nei cantieri edili e stradali. Demolizione di fabbricati	pag. 19

CAPO II		
PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE		pag. 20
Art. 2.9	Condizioni di salubrità del terreno	pag. 20
Art. 2.10	Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini	pag. 20
Art. 2.11	Cortili	pag. 20
Art. 2.12	Igiene dei passaggi e spazi privati	pag. 20
Art. 2.13	Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici	pag. 21
Art. 2.14	Scale	pag. 21
Art. 2.14 bis	– Ringhiere e parapetti	pag. 22
Art. 2.15	Sicurezza di circolazione	pag. 22
Art. 2.16	Sicurezza delle superfici fragili	pag. 23
Art. 2.17	Canne di esalazione per cucine e zone di cottura	pag. 23
Art. 2.18	Impianti di riscaldamento e canne fumarie	pag. 23
Art. 2.19	Impianti di trattamento dell'aria	pag. 24
Art. 2.20	Ventilazione artificiale e termoventilazione	pag. 25
Art. 2.21	Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione	pag. 25
Art. 2.22	Umidità per condensa	pag. 25
Art. 2.23	Approvvigionamento di acqua potabile. Dotazione di servizi igienici	pag. 26
Art. 2.24	Canali di gronda	pag. 26
Art. 2.25	Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche	pag. 26
Art. 2.26	Requisiti acustici e valori limite differenziali di immissione	pag. 26
CAPO III		
CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI		pag. 27
Art. 2.27	Classificazione dei locali	pag. 27
Art. 2.28	Locali di categoria A	pag. 27
Art. 2.29	Locali di categoria S	pag. 27
CAPO IV		
REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI		pag. 28
Art. 2.30	Classificazione dei locali di abitazione	pag. 28
Art. 2.31	Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1	pag. 28
Art. 2.32	Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S	pag. 29
Art. 2.33	Alloggi e impianti minimi	pag. 30
Art. 2.34	Locali ai piani interrati e seminterrati	pag. 30
Art. 2.35	Locali sottotetto	pag. 30
Art. 2.36	Soppalchi	pag. 30
CAPO V		
EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE.		
CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICI GENERALI		pag. 31
Art. 2.37	Locali di categoria A2	pag. 31
Art. 2.38	Locali di categoria A3	pag. 31
Art. 2.39	Locali di categoria A4	pag. 31
Art. 2.40	Locali di categoria A5	pag. 32
Art. 2.41	<i>omissis</i>	pag. 32
Art. 2.42	<i>omissis</i>	pag. 32
Art. 2.43	Locali interrati e seminterrati	pag. 32
Art. 2.44	Locali accessori a servizio di attività	pag. 32
Art. 2.45	Soppalchi negli edifici non residenziali	pag. 34
TITOLO II B		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI		pag. 35
CAPO I		
ACQUE POTABILI E LORO TUTELA IGIENICA		pag. 35
Art. 60	Requisiti delle acque destinate ad uso potabile. Tutela igienica	pag. 35
Art. 61	Protezione delle sorgenti e delle opere di presa	pag. 35

Art. 62	Tutela sanitaria	pag. 35
CAPO II		
POZZI , CISTERNE, SERBATOI E SIMILI		pag. 36
Art. 63	Escavazione e trivellazione di pozzi destinati ad uso potabile	pag. 36
Art. 64	Requisiti igienici delle opere di attingimento	pag. 36
Art. 65	Apertura di nuovi pozzi	pag. 36
Art. 66	Chiusura dei pozzi fuori uso o non idonei	pag. 37
Art. 67	Cisterne	pag. 37
Art. 68	Serbatoi di emergenza	pag. 37
CAPO III		
DISTRI BUZIONE DELL'ACQUA POTABILE NELL'ABITATO		pag. 37
Art. 69	Rapporti fra rete idrica, fognature ed altre sorgenti di inquinamento	pag. 37
Art. 70	Rete idrica interna	pag. 38
Art. 71	Dotazione idrica	pag. 38
Art. 72	Installazione di impianti di sollevamento di acqua potabile	pag. 39
Art. 73	Precauzioni per evitare l'inquinamento delle condutture interne ad opera di acque luride	pag. 39
Art. 74	Controllo degli impianti idrici interni al grezzo	pag. 39
Art. 75	Fonti di uso comune	pag. 39
TITOLO III		
TUTELA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE		pag. 40
CAPO I		
VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI		pag. 40
Art. 76	Vigilanza	pag. 40
Art. 77	Ispezioni - Controlli – Accertamenti	pag. 40
Art. 78	Modalità d'esecuzione delle ispezioni	pag. 40
Art. 79	Modalità d'esecuzione dei controlli	pag. 40
Art. 80	Verbale di prelievamento di un campione	pag. 41
CAPO II		
PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI		pag. 41
Art. 81	Deficienze dei locali e delle attrezzature	pag. 41
Art. 82	Irregolarità delle merci	pag. 42
CAPO III		
AUTORIZZAZIONI E NULLA OSTA SANITARI PER STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - IDONEITA' SANITARIA DEL PERSONALE		pag. 42
Art. 83	Nulla Osta per esercizi di vendita al dettaglio	pag. 42
Art. 84	Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrossa e magazzini di deposito	pag. 42
Art. 85	Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande	pag. 43
Art. 86	Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione	pag. 43
Art. 87	Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo	pag. 43
Art. 88	Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari	pag. 43
Art. 89	Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati	pag. 44
Art. 90	Libretto di idoneità sanitaria	pag. 44
Art. 91	Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	pag. 44
Art. 92	Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita	pag. 45
CAPO V		
IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE		pag. 45

Art. 93	Requisiti comuni a tutti gli esercizi	pag. 45	
Art. 94	Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	pag. 46	
Art. 95	Requisiti per cucine industriali	pag. 47	
Art. 96	Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	pag. 48	
Art. 97	Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande	pag. 48	
Art. 97 bis	Esercizi di ristorazione	pag. 49	
Art. 97 ter	Esercizi di piccola ristorazione	pag. 50	
Art. 97 quater	Esercizi di bar	pag. 50	
Art. 97-quinquies	Utilizzo delle aree esterne	pag. 51	
Art. 97 sexies	Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi	pag. 52	
Art. 97 septies	Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	pag. 53	
Art. 97 octies	Requisiti per cucine industriali	pag. 54	
Art. 97 nonies	Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	pag. 55	
CAPO V			
ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE			pag. 55
Art. 98	Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni	pag. 55	
CAPO VI			
REQUISITI E STANDARD IGIENICI DI ALIMENTI E BEVANDE			pag. 77
Art. 99	Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari. Tutela del consumatore – Provvedimenti da adottarsi sulle merci non regolamentari	pag. 77	
Art. 100	Sfarinati – Pane e Pasta	pag. 78	
Art. 101	Trasporto pane	pag. 79	
Art. 102	Strutto	pag. 79	
Art. 103	Burro	pag. 79	
CAPO VII			
ACQUA POTABILE			
Art. 104	Requisiti degli impianti di approvvigionamento ed erogazione	pag. 80	
CAPO VIII			
LATTE E DERIVATI			
Art. 105	Requisiti e caratteri igienico-sanitari	pag. 81	
CAPO IX			
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA			
Art. 106	Crema	pag. 89	
Art. 107	Prevenzione dei rischi biologici da alimenti deperibili	pag. 90	
Art. 108	Paste dolci secche e fresche – Trasporto e vendita	pag. 90	
CAPO X			
GELATI			
Art. 109	Requisiti igienici e autorizzazioni sanitarie	pag. 93	
CAPO XI			
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI			
Art. 110	Ortaggi	pag. 96	
Art. 111	Frutta	pag. 96	
Art. 112	Cocomeraie	pag. 97	
Art. 113	Funghi	pag. 98	
Art. 114	Funghi conservati	pag. 99	
Art. 115	Funghi secchi	pag. 100	
CAPO XII			
CARNE FRESCA, CONGELATA, SCONGELATA			

Art. 116	Requisiti igienico-sanitari	pag. 101
CAPO XIII ALIMENTI ITTICI		
Art. 117	Aspetti igienico-sanitari della industria e commercio dei prodotti ittici	pag. 106
CAPO XIV UOVA		
Art. 118	Problemi igienici particolari	pag. 109
CAPO XV PRESIDI SANITARI (Fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate)		
Art. 119	Autorizzazione	pag. 111
Art. 120	Locali di deposito, vendita e mezzi di trasporto	pag. 112
Art. 121	Modalità per il deposito e la vendita	pag. 113
Art. 122	Modalità d'uso	pag. 114
TITOLO IV PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE		
CAPO I NORME DI ORDINE GENERALE		
Art. 123	Compiti del Comune – Malattie infettive e parassitarie soggette a denuncia obbligatoria	pag. 117
CAPO II PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI GENERICA		
Art. 124	Obbligo della denuncia, raccolta e trasmissione dei dati	pag. 119
Art. 125	Indagine epidemiologica – Accertamenti e misure	pag. 121
Art. 126	Isolamento	pag. 121
Art. 127	Portatori e contatti	pag. 125
Art. 128	Trasporto dei malati	pag. 125
Art. 129	Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione	pag. 125
Art. 130	Disinfezione di altri locali pubblici o privati	pag. 126
Art. 131	Disinfezione divestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati	pag. 126
CAPO III PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICA VACCINANZIONI		
Art. 132	Vaccinazioni	pag. 127
Art. 133	Esenzione e registrazione delle vaccinazioni	pag. 127
Art. 134	Compiti dell'Ufficio di Stato Civile – Registrazioni – Certificazioni	pag. 128
Art. 135	Obbligo di medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite	pag. 128
Art. 136	Vaccinazioni e frequenza in collettività	pag. 128
CAPO IV MISURE PROFILATTICHE SPECIALI		
Art. 137	Difesa delle malattie quarantenarie	pag. 129
Art. 138	Antropozoonosi	pag. 129
Art. 139	Misure di profilassi antirabbia – Dtenzione di cani	pag. 130
CAPO V DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE		
Art. 140	Lotta contro le mosche e altri insetti	pag. 131
Art. 141	Derattizzazione	pag. 131

## TITOLO V

## VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

## CAPO I

## ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 142	Esercizio delle professioni sanitarie , delle professioni sanitarie ausiliari e delle arti ausiliarie	pag. 133
Art. 143	Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari	pag. 134
Art. 144	Autorizzazione e requisiti degli ambulatori medico-chirurgici e veterinari	pag. 134
Art. 145	Istituti di cura	pag. 135
Art. 146	Discipline delle pubblicità sanitarie	pag. 136
Art. 147	Assistenza al parto	pag. 137
Art. 148	Denuncia di nato-morto	pag. 137
Art. 149	Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica	pag. 138
Art. 150	Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo – Registri dei parti e degli aborti – Mansioni	pag. 138

## CAPO II

## COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 151	Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie	pag. 139
Art. 152	Vendita di oggetti sanitari sul suolo pubblico	pag. 139

## CAPO III

## SERVIZIO DI TRASPORTO INFERMII

Art. 153	Servizi pubblici e privati di trasporto infermi	pag. 140
----------	---	----------

## TITOLO VI

## POLIZIA MORTUARIA ED IGIENE CIMITERIALE

## CAPO I

## POLIZIA MORTUARIA

Art. 154	Denunce di morte e accertamento dei decessi – Servizio necroscopico – Periodo di osservazione	pag. 141
Art. 155	Camere ardenti	pag. 143
Art. 156	Trasporto di cadaveri e di resti mortali	pag. 143
Art. 157	Casse funebri – Contrassegni	pag. 144

## CAPO II

## SERVIZIO CIMITERIALE

Art. 158	Vigilanza sui servizi cimiteriali	pag. 144
Art. 159	Piani regolatori cimiteriali	pag. 145
Art. 160	Tipi di sepoltura – Inumazioni	pag. 146
Art. 161	Tumulazioni	pag. 146
Art. 162	Esumazioni	pag. 147
Art. 163	Estumulazioni	pag. 148
Art. 164	Verbalizzazione di opere cimiteriali	pag. 148
Art. 165	Compiti del custode del cimitero	pag. 149
Art. 166	Sepulture private nei cimiteri	pag. 150

## **TITOLO I A IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO**

### **CAPO I SUOLO, ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE**

#### **Art. 1 Scolo delle acque meteoriche**

Le strade, le piazze, il suolo pubblico e le aree private gravate da servitù di uso pubblico debbono essere provviste di cunette o altre opere idonee a convogliare, in genere, le acque meteoriche nel sistema di raccolta fognario principale; tali strutture debbono essere destinate esclusivamente a tale uso.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e in genere dai suoli di zone fabbricate debbono essere convogliate nella fognatura comunale a cura dei proprietari, mediante pluviali e canalizzazioni nei quali è vietato immettere i condotti delle acque usate di qualsiasi tipo.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e a tal fine debbono dotarli di canali di scolo e di altre opere idonee allo scopo.

#### **Art. 2 Deflusso delle acque**

E' vietato far defluire nel suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi tipo provenienti da insediamenti abitativi e produttivi o di servizio, da fabbricati adibiti ad attività alberghiera, turistica, sportiva, ricreativa, scolastica, sanitaria e da pubblici esercizi in genere.

E' vietata la esecuzione nel sottosuolo di lavori che ostacolino il deflusso delle acque sotterranee, come pure è vietato sbarrare o intercettare corsi di acque superficiali senza l'autorizzazione del Sindaco.

Le acque stagnanti, siano queste di origine meteorica o di superficie o del sottosuolo, debbono essere prosciugate da parte delle proprietà le quali debbono anche eliminare le cause che le hanno prodotte.

#### **Art. 3 Irrigazioni a scopo agricolo**

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

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

#### **Art. 4 Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche**

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

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

#### **Art. 5 Cave**

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinari dalle vigenti norme statali e regionali<sup>1</sup>.

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

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

### **CAPO II SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, DA INSEDIAMENTI ABITATIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI**

#### **Art. 6 Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo**

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

#### **Art. 7 Costruzione e modificazione di fognature private**

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

#### **Art. 8 Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici**

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

- a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
- b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile. Il terreno dovrà avere le seguenti caratteristiche:
  - rapporto massimo di 40 q. di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno, con possibili rapporti minori, che verranno stabiliti dall'Autorità competente, in considerazione del grado *di*

---

<sup>1</sup>

protezione dell'acquifero visto in rapporto alla permeabilità del terreno e alla profondità della falda freatica;

- pendenza non superiore al 15% , salvo deroghe previste dalle leggi vigenti;
- profondità della falda freatica non inferiore a mt. 2;
- distanza da insediamenti abitativi non inferiore a mt. 80 e da fonti idriche, pozzi, acquedotti, corsi d'acqua superficiali, laghi e strade a mt. 100; - esclusione della coltivazione di colture da consumarsi crude da parte dell'uomo;

c) piano di smaltimento dettagliato nel quale devono essere specificati:

- per gli allevamenti di suini, galline ovaiole, conigli, la localizzazione delle vasche di accumulo del liquame. Le caratteristiche delle vasche dovranno essere le seguenti:
  - 1) tenuta perfetta;
  - 2) essere almeno in numero di due con caratteristiche tali da assicurare un abbattimento delle esalazioni maleodoranti ed in parte del carico inquinante;
  - 3) cubatura che deve assicurare un cumulo minime di deiezioni di 120 gg. - Agli *effetti* del calcolo si terra conto della capienza massima dell'allevamento;
- per gli allevamenti di bovini e di equini la localizzazione della concimaia. Le caratteristiche e le dimensioni della concimaia a servizio delle stalle di tipo tradizionale debbono essere le seguenti:
  - 1) tenuta perfetta;
  - 2) superficie di mq. 4,50 per capo bovino ed equino presente nella stalla;
  - 3) muretto perimetrale di altezza non inferiore a cm. 30;
  - 4) la platea deve essere lievemente inclinata verso una cunetta impermeabile la quale convogli i liquami in un pozzetto a perfetta tenuta, con dimensione minima di un metro cubo per ogni capo di bestiame;
- per gli allevamenti di polli a terra la localizzazione della concimaia. Le caratteristiche della concimaia debbono essere le seguenti:
  - 1) contenere almeno le lettiere di due cicli di allevamento. Le dimensioni verranno determinate di volta in volta tenuto conto che il volume delle lettiere e proporzionale al peso dei capi allevati;
  - 2) tenuta perfetta;
  - 3) muretto perimetrale di altezza non inferiore a cm. 30;
  - 4) la platea deve essere lievemente inclinata verso una cunetta impermeabile la quale convogli i liquami in un pozzetto a perfetta tenuta, con dimensione proporzionale ai capi allevati;
- ;

d) modalità sul trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;

e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;

f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.

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

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

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

Qualunque variazione relativa al numero e alla specie di bestiame allevate, alla riduzione o all'ampliamento della superficie agraria utilizzata, alla rotazione colturale, deve essere preventivamente comunicata al Sindaco.

### **CAPO III RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI**

#### **Art. 9**

## Rifiuti solidi urbani, speciali, tossici e nocivi<sup>2</sup>

I rifiuti solidi urbani, speciali, tossici e nocivi debbono essere raccolti, trasportati e smaltiti, nel rispetto delle vigenti norme, a spesa di chi li produce ed in località autorizzata dall'Autorità competente.

### Art. 10 Nettezza Urbana<sup>3</sup>

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico debbono essere praticati in conformità alle norme vigenti.

Eventuali discariche controllate pubbliche ed eventuali impianti per la cernita e l'utilizzazione dei rifiuti solidi urbani e di quelli di origine industriale debbono ottemperare alle norme e sottostare alle autorizzazioni previste dalla Legge.

Nelle discariche e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle sostanze fermentescibili o putrescibili debbono essere obbligatoriamente attuati il trattamento contro le mosche e la derattizzazione a cura dei gestori *stessi*.

Per gli impianti termici destinati alla distruzione di rifiuti e con potenzialità superiore ad una tonnellata al giorno, valgono le vigenti norme contro l'inquinamento atmosferico in materia di attività insalubri e di impianti industriali.

E' vietato depositare in recipienti aperti, spargere, accumulare sul suolo pubblico e negli spazi privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti e materiali capaci di svolgere emanazioni i moleste o insalubri.

Le aree scoperte, pubbliche a private, debbono essere recintate in modo da evitare la scarico abusivo di macerie, rottami, rifiuti di origine artigianale n industriale, rifiuti civili e scorie di qualsiasi natura.

Eventuali scarichi abusivi debbono essere eliminati dai proprietari dei terreni, con conseguente bonifica dei *terreni* stessi.

*Nei* fabbricati, a qualunque uso destinati, e proibita la *costruzione* e l'uso di canne di raccolta a di caduta delle immondizie, salvo casi particolari da sottoporre ai preventivo *giudizio* del Medico Igienista e dei competente Servizio di Nettezza Urbana. E' vietata l'installazione di trituratori, di dissipatori dei rifiuti solidi, salvo casi particolari da sottoporre a giudizio del Medico Igienista unitamente ai disegni degli apparecchi, dei collegamenti e delle sezioni dei condotti di scarico.

I proprietari dei cani e le persone momentaneamente incaricate della loro custodia debbono impedire che l'animale sporchi, con deiezioni o con liquami organici, i portici, i marciapiedi, gli attraversamenti pedonali, gli accessi alle civiche abitazioni, gli spazi dei pubblici giardini in uso ai cittadini e gli spazi prospicienti i negozi.

E' comunque fatto obbligo ai proprietari dei cani e alle persone momentaneamente incaricate della loro custodia di provvedere immediatamente alla completa pulizia e all'asportazione delle deiezioni qualora l'animale imbrattasse gli spazi sopra elencati

### Art. 11 Detenzione di rifiuti putrescibili

E' vietato conservare all'interno dei fabbricati, a qualunque uso adibiti, i rifiuti solidi *putrescibili* per un periodo superiore all'intervallo di tempo osservata dal Servizio di Nettezza Urbana nella raccolta dei rifiuti solidi, anche se contenuti in adatti contenitori.

---

<sup>2</sup> D.P.R. 10.9.1982, n. 975

<sup>3</sup> L. 20.3.1941, n. 366

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano e si vendono generi alimentari e che danno luogo a rifiuti facilmente putrescibili (alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, rosticcerie, laboratori che producono pasti da asporto e simili) debbono provvedere, prima del conferimento ai contenitori della Nettezza Urbana, alla temporanea conservazione dei rifiuti solidi prodotti, in idonei recipienti da collocare in appositi locali dei laboratori o dei pubblici esercizi, distinti da quelli di lavorazione.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente che collettivamente nell'ambito di fiere, mercati e simili, debbono munirsi di idonei contenitori a perdere nei quali raccogliere tutti i rifiuti prodotti dalla loro attività: tali contenitori debbono essere depositati chiusi negli appositi luoghi predisposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

### **Art. 12 Immondezze**

Nei luoghi non raggiunti dal pubblico servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani ogni insediamento abitativo, o gruppo di insediamenti abitativi, deve essere dotato di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti e impermeabili e con angoli arrotondati, con capacità massima di mc. 1,5; l'immondezzaio deve essere provvisto di rubo esalatore e di copertura idonea a impedire l'afflusso delle acque meteoriche.

La sua distanza deve essere di almeno mt. 50 da pozzi, corsi d'acqua superficiali, serbatoi e impianti in genere di acqua potabile e ai mt. 20 dalle porte e dalle finestre degli stabili destinati ad uso abitativo o di lavoro.

E' obbligo per i proprietari e gli utenti provvedere alla periodica disinfezione, disinfestazione e derattizzazione degli immondezze.

L'immondezzaio deve essere svuotato, raggiunta la sua massima capacità di ricezione, a cura degli utenti i quali debbono garantire che il trasporto del materiale contenutovi avvenga senza dispersioni.

Lo smaltimento di detto materiale può avvenire o per consegna, convenuta con il Servizio di Nettezza Urbana, all'impianto di smaltimento dei rifiuti o per interrimento in terreni idonei.

In ogni caso il sistema di smaltimento scelto deve essere comunicato al Sindaco, per la preventiva autorizzazione.

### **Art. 13 Rifiuti solidi e fanghi**

a) I rifiuti solidi e i fanghi derivati dalle lavorazioni industriali, artigianali, commerciali e dagli impianti di depurazione aventi caratteristiche qualitative non assimilabili a quelle dei rifiuti civili, debbono essere trasportati e smaltiti a spese di chi li produce, nel rispetto delle norme vigenti.

I fanghi residui dai processi di depurazione delle acque di scarico, provenienti sia da insediamenti abitativi sia da insediamenti produttivi, e i fanghi residui dai cicli di lavorazione, debbono essere sottoposti, a cura di chi li produce, a trattamenti idonei a permettere l'acquisizione delle caratteristiche necessarie per renderli adatti al recettore prescelto.

Per i fanghi prevalentemente organici deve preventivamente essere attuato un trattamento di stabilizzazione che riduca la presenza di germi patogeni e la emanazione di odori molesti.

E' vietato bruciare all'aperto residui di gomma, di materiale plastico, di pellami, carogne e parti di carogne di animali, e di altri materiali residui dalle attività produttive che possano originare fumi ed esalazioni tossiche e moleste.

b) Il terreno da adibire a discarica deve essere ubicato in una posizione tale da non recare pregiudizio all'ambiente e inconvenienti per la salute ed il benessere della collettività, ad una distanza minima di 500 metri dai centri e da nuclei abitati (secondo definizione ISTAT).

La distanza minima tra la base della discarica e la più alta quota freatica registrata deve essere almeno di 3 metri.

La distanza minima tra i confini dell'area adibita a discarica e riserve e punti d'acqua utilizzati e utilizzabili deve essere di almeno mt. 150.

I limiti di cui al 2° e 3° comma sono eventualmente riducibili qualora sia possibile dimostrare che la situazione idrogeologica locale è tale da far escludere eventuali contaminazioni.

Le discariche controllate dovranno essere ubicate su terreni caratterizzati da condizioni geologiche, morfologiche e idrologiche tali da non degradare la qualità delle acque superficiali e sotterranee.

E' in ogni caso vietato ubicare la discarica nelle aree di protezione di acque destinate ad uso potabile.

L'entità delle infiltrazioni di acque superficiali va sempre ridotta al minimo, deviando l'eventuale rete scolante che l'attraversi o confluisca verso l'area prescelta e disponendo opere di drenaggio a monte della discarica.

Dovranno altresì essere previsti canali di raccolta delle acque di scolo.

Per le discariche controllate nelle aree di montagna e di collina, si dovranno assolutamente evitare aree di frana o potenzialmente franose e quelle costituite da formazioni permeabili di fessurazione o per carsismo,

La discarica non autorizzata è vietata. Chi intende impiantare o gestire discariche deve ottenere apposita autorizzazione ai sensi delle leggi vigenti.

La richiesta di autorizzazione dovrà essere corredata, oltre che da quanto prevista dalle norme vigenti, da un progetto corredata da una relazione tecnica e cartografica che esamini i diversi parametri ambientali, fisici e antropici risultanti da una accurata indagine estesa a tutta l'area di potenziale "influenza" diretta e indiretta della discarica e comunque a non meno di 500 metri dai limiti perimetrali della discarica stessa.

La relazione tecnica dovrà evidenziare i seguenti punti:

- 1) coefficiente di permeabilità e dispersione idrodinamica del terreno da adibirsi alla discarica, su analisi litologica e granulometrica, secondo le norme ASTM/CNR ;
- 2) geologia dell'area con particolare riguardo a i rapporti strutturali fra le varie unità geologiche (analisi delle fratture, litoclosi, diaclasi, ecc...);
- 3) provenienza, bacino di alimentazione, profondità, oscillazioni, gradiente, estensione, velocità ed uso delle falde sottostanti e degli acquiferi;
- 4) censimento dei pozzi esistenti e loro caratteristiche costruttive ed analisi delle acque. nonché descrizione del reticolo idrico di superficie;
- 5) disponibilità di materiale per ricoprire la discarica;
- 6) considerazioni sull'inserimento nel paesaggio in rapporto alla destinazione finale dei terreni recuperati;
- 7) analisi della capacità della discarica;
- 8) Tecniche di scarico.

La documentazione cartografica dovrà essere in scala non inferiore a 1 : 10.000.

L'area da destinare alla discarica deve essere collegata alla viabilità ordinaria da una strada di accesso praticabile in ogni condizione di tempo ed adeguata al numero ed alle caratteristiche degli automezzi.

Tutto il perimetro della discarica va adeguatamente recintato e la zona dovrà essere segnalata mediante appositi cartelli.

Il Medico Igienista ha il compito di seguire, con campionamenti semestrali sui pozzi di controllo esistenti o da costruirsi appositamente, i tassi dei parametri fisico-chimici e batteriologici delle falde freatiche a monte, a valle e lateralmente al sito della discarica.

Gli stessi controlli devono essere effettuati prima dell'entrata in funzione della discarica per conoscere le caratteristiche originarie delle falde.

Il terreno a disposizione della discarica va diviso in settori adeguati alle esigenze operative. Gli strati sovrapposti i rifiuti dovranno essere di altezza non superiore a mt. 2.

Entro un massimo di 48 ore (preferibilmente al termine di ogni giornata lavorativa) tutte le superfici, compresa la scarpata, devono essere rivestite con materiale inerte di buona permeabilità avente spessore di almeno cm. 10. Lo strato finale di copertura deve avere uno spessore di almeno 60 cm..

I fanghi potranno essere accettati in discarica purché preventivamente disidratati. Non devono essere smaltiti in discarica i fanghi aventi le seguenti caratteristiche:

- 1) fanghi accendibili;
- 2) fanghi reattivi;
- 3) fanghi contenenti gruppi chimici incompatibili con quelli dei rifiuti smaltiti in precedenza nella stessa discarica ;
- 4) rifiuti volatili che possano dare luogo ad emissioni inquinanti (gas, vapori, ecc.) in contrasto con le norme delle leggi vigenti in materia di Inquinamento atmosferico.

Non possono essere accettati in discarica fanghi la cui composizione chimico-fisica e batteriologica non sia stata preventivamente segnalata al Servizio di Igiene Pubblica. Ogni scarico di fanghi dovrà essere segnalato 24 ore prima per iscritto al Servizio anzidetto. Tale segnalazione dovrà contenere:

- quantitativo di fango trasportato;
- ditta di provenienza.

#### **Art. 14**

#### **Battitura e spolveratura di oggetti domestici**

Sul suolo pubblico o comunque aperto al pubblico è vietato sbattere o spolverare tappeti, effetti lettereschi e altri oggetti di uso domestico.

E' vietato scuotere, spolverare, esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili sui balconi e alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali, lettereschi e di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive e diffuse; la pulizia di tali effetti deve essere affidata esclusivamente ai pubblici servizi di disinfezione.

**CAPO IV (abrogato)**

**CAPO V (abrogato)**

**CAPO VI (abrogato)**

**CAPO VII (abrogato)**

**CAPO VIII**

**EDIFICI ED UNITA' OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA**

#### **Art. 55**

**Lavanderie**

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenerne l'autorizzazione, che è subordinata al parere del Medico Igienista del Servizio di Medicina del Lavoro e Igiene Ambientale.

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

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

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

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

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

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

La ventilazione naturale deve essere integrata con un'adeguata ventilazione artificiale capace di assicurare un numero di ricambi orari non inferiore a 12 vol/h.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali di negozio o nei pressi delle abitazioni.

Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia e smaltiti secondo le istruzioni dell'autorità sanitaria.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili). E' fatto inoltre divieto di tenere, e usare solvente in recipienti scoperti.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dei servizi sanitari competenti.

Il personale addetto alle lavanderie a secco deve sottoporsi a visita medica prima dell'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli non maggiori di 3 mesi.

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e sottoporsi a controlli sanitari, come previsto per legge.

#### **Art. 56**

#### **Autorimesse non destinate a solo posteggio**

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

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

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

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

**Art. 57**  
**Impianti di lavaggio automezzi**

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

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

**Art.58**  
**Allevamenti animali**

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

**Art. 59**  
**Barbieri, parrucchieri e attività affini<sup>4</sup>**

Lo svolgimento delle suddette attività può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché i locali ove si svolge la professione non siano comunicanti con l'abitazione civile o con locali adibiti ad altre attività e siano rispondenti ai requisiti igienici previsti dal presente Regolamento.

Nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori i pavimenti e le pareti dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e la disinfezione più completa.

Nei locali ad uso dell'esercizio deve essere assicurata una ventilazione forzata che consenta dai 12 ai 18 ricambi orari per le parrucchiere e dagli 8 ai 10 ricambi orari per i barbieri.

In tutti i locali dovrà essere assicurata dall'esercente una costante pulizia.

---

<sup>4</sup> L. 14.2.1963, n. 161, modificata con L. 23.12.1970, n. 1142.

**TITOLO I B****DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA AMBIENTALE****CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI****Articolo 1.1  
Criteri di applicazione****C1**

L'indicazione del Sindaco quale autorità competente a provvedere non sta ad indicare una precisa ed esclusiva attribuzione di funzioni bensì la sua qualità di organo responsabile in via generale dell'Amministrazione Comunale. Per effetto di quanto stabilito dall'articolo 107 del Testo Unico 267/2000, l'adozione degli atti o provvedimenti di natura gestionale è riservata alla competenza esclusiva dei dirigenti. Il Sindaco tuttavia può emettere, in sostituzione del dirigente, atti e ordinanze in materia sanitaria.

**C2**

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, in particolare per le attività esistenti o da insediarsi all'interno di edifici soggetti a particolari vincoli, può ammettere proroghe ovvero deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento.

**C3**

Tali proroghe e/o deroghe, che devono essere specificamente richieste e opportunamente motivate, sono subordinate al parere del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente - Sezione Provinciale di Forlì - Cesena (di seguito denominata A.R.P.A.), secondo le rispettive competenze, e all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

**C4**

Resta salva la possibilità al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro di concedere deroghe particolari ai sensi della specifica normativa.

**Articolo 1.2  
Regime sanzionatorio****C1**

Salvo diversa disposizione di legge, le violazioni alle norme in materia di igiene e tutela ambientale sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 25,00 fino a Euro 500,00.

**C2**

È facoltà del Sindaco, ai sensi dello Statuto Comunale, stabilire le somme da pagarsi a titolo di oblazione per singole violazioni o per gruppi omogenei di violazioni.

**C3**

Laddove per singole violazioni o gruppi di violazioni non sia indicata alcuna somma da pagare a titolo di oblazione, l'applicazione della sanzione è regolata dalle disposizioni previste dalla Legge 24/11/1981, n° 689.

**C4**

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative o l'opposizione agli atti esecutivi, sono disciplinati in via generale, dalla normativa vigente.

**C5**

L'autore dell'illecito è obbligato a ripristinare lo stato dei luoghi ed a provvedere all'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento e nei termini indicati in apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria Locale.

**C6**

L'inottemperanza all'ordine di adeguamento o ripristino di cui al comma 5, è punita con la sanzione prevista dal comma 1.

**C7**

La somma da pagarsi a titolo di oblazione per la violazione di cui al comma 6 è pari alla sanzione prevista per la violazione della norma regolamentare aumentata in misura di un quinto. L'oblazione è esclusa nei casi in cui non sia ammessa per la violazione alla norma regolamentare.

### **Articolo 1.3** **Devoluzione dei proventi**

**C1**

I proventi delle sanzioni amministrative per violazioni al presente regolamento e per l'inottemperanza ai provvedimenti adottati dal Sindaco finalizzati alla sua attuazione spettano al Comune ai sensi dell'art. 110 del TULCP approvato con Regio Decreto n.383 del 1934.

## **CAPO II** **AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.**

### **Articolo 1.4** **Autorità Sanitaria Locale**

**C1**

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, cautelativi e repressivi, comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.

**C2**

Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla legge ad altri organi od Enti.

**C3**

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale, si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA intesi quali organi consultivi, propositivi e di vigilanza in materia igienico - sanitaria ed ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalle vigenti normative. A tali servizi il Sindaco può avanzare richieste e commissionare indagini.

**C4**

Ai fini dell'erogazione delle prestazioni analitiche di rilievo sia sanitario sia ambientale il Sindaco e i Servizi di Prevenzione si avvalgono del Dipartimento Tecnico dell'ARPA, nonché, per le specifiche competenze, dell'Istituto Zooprofilattico.

**C5**

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento può richiedere l'intervento immediato dei sopra citati servizi dell'Azienda USL e dell'ARPA per verifiche o accertamenti e per la formulazione di proposte inerenti al caso.

**C6**

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà essere data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

**C7**

Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti, tale comunicazione dovrà essere almeno contestuale al provvedimento.

### **Articolo 1.5** **Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA**

**C1**

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA sono tenuti ai seguenti adempimenti:

- a) devono riferire al Sindaco su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute e costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e dell'ambiente;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco in qualità di Autorità Sanitaria Locale. A tal fine:

- i servizi dell'azienda USL e dell'ARPA, ricevuti gli atti, in copia o in originale, effettuano l'istruttoria tecnica di competenza e trasmettono gli esiti (verbali e pareri) al Comune per la conclusione del procedimento;
  - alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportano comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale.
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco, nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, ambiente e veterinaria;
- e) devono riferire nei confronti degli enti gestori di servizio pubblico per gli ambiti di competenza, su situazioni o provvedimenti di particolare rilevanza.

#### **Articolo 1.6** **Attribuzioni e compiti del Comune**

C1

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici con gli utenti, inerenti alle funzioni amministrative di competenza in materia di sanità e ambiente, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazione o enti.

C2

Il Comune riceve le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore istruttoria tecnica.

C3

Spetta al Comune la stesura, il perfezionamento e la notifica dei provvedimenti di competenza dell'Autorità Sanitaria Locale.

**TITOLO II A**  
**IGIENE EDILIZIA DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, COLLETTIVO, SOCIALE,**  
**LAVORATIVO**

**CAPO I - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E PER LO SVOLGIMENTO DELLE**  
**ATTIVITÀ**

**Articolo 2.1 - Parere sanitario per titoli abilitativi edilizi e per gli strumenti urbanistici generali**

**C1**

Quando sia necessario acquisire parere igienico - sanitario al fine della realizzazione di opere edilizie o all'approvazione di uno strumento urbanistico generale o settoriale qualora tale parere sia richiesto ai sensi della Legge vigente in materia dovrà essere presentata al Servizio di Igiene Pubblica domanda corredata di tutti i documenti atti ed elaborati necessari per permettere una chiara e corretta comprensione dell'opera e per l'acquisizione di tutti gli elementi necessari per l'espressione del parere.

**C2**

Nella relazione e/o negli elaborati da allegarsi alla domanda ai fini della valutazione igienico sanitaria debbono essere indicati:

- i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione di eventuali mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio;
- le caratteristiche, le dimensioni e i sistemi di apertura degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico;
- la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza ed i rapporti di illuminazione ed aerazione dei singoli vani;
- il sistema di ventilazione artificiale degli ambienti per i quali tale ventilazione é ammessa secondo le norme del presente regolamento;
- il sistema di riscaldamento, la potenzialità della caldaia nonché l'ubicazione e le sezioni di canne fumarie e di esalazione;
- il sistema di approvvigionamento idropotabile

**C3**

Il Parere preventivo dell'Azienda USL è richiesto nel caso in cui l'attività rientri nell'elenco di cui al comma 4 ; negli altri casi tale parere potrà essere sostituito da una dichiarazione, ai sensi dell'art. 13 comma 2 della L.R. 31/2002), e per gli effetti di cui all'art. 481 C.P., nella quale il progettista incaricato asseveri che l'intervento rispetta tutti i requisiti di carattere igienico-sanitario, nonché le norme di sicurezza, previsti in materia da leggi e regolamenti vigenti. Nei casi di DIA, si applicherà la procedura prevista dall'art. 10 comma 1 della LR 31/02. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere il parere preventivo qualora lo ritenga opportuno, in relazione alla particolarità dell'intervento richiesto e/o la tipologia del fabbricato.

**C4**

Elenco delle attività soggette al parere preventivo dell'Azienda ASL

- a) attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale, nonché la macellazione;
- b) attività zootecniche: allevamenti, stalle;
- c) attività di servizio: ospedali, strutture sanitarie pubbliche o private, strutture a carattere residenziale o semi-residenziale di tipo socio-assistenziale e/o collettivo, strutture alberghiere e agrituristiche, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, scuole, asili nido, strutture destinate allo spettacolo, allo sport, al tempo libero, campeggi, campi nomadi, laboratori di analisi;
- d) artigianato di servizio, relativamente alle sole attività di: autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico con capienza superiore a 50 postiauto, autolavaggi, lavanderie e attività assimilabili;
- e) attività commerciali e del terziario, limitatamente a: centri e/o attività commerciali di superficie lorda comprensiva di servizi, depositi, ecc.. superiore a 400 metri quadrati, scali commerciali, centri di deposito e/o vendita di presidi sanitari e/o gas tossici, uffici di superficie complessiva superiore a 300

metri quadrati, magazzini, depositi di sostanze e preparati pericolosi (riferimento D.P.R. 24 maggio 1988 n. 215 in attuazione direttive CEE);

f) attività che utilizzano locali interrati o seminterrati con spazi destinati al lavoro od alla sosta di persone, ed altri insediamenti quali: cantine di vinificazione, frantoi, impianti di stoccaggio liquami e/o di depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e/o smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri.

## **Articolo 2.2**

### **Norme specifiche per insediamenti produttivi**

#### **C1**

Nel caso di opere di urbanizzazione e per titoli abilitativi edilizi per insediamenti ad uso artigianale, industriale, collettivo, speciale, lavorativo in genere ed in caso di strumenti urbanistici generali, il parere igienico - sanitario è rilasciato dalla Commissione per gli Insediamenti Produttivi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. che si avvale delle conoscenze tecniche della sezione provinciale ARPA territorialmente competente.

#### **C2**

Ai fini dell'espressione di parere per insediamenti produttivi la documentazione prevista dal precedente art. [2.1](#) deve essere così integrata:

- a) scheda informativa, disponibile presso i competenti uffici, circa le caratteristiche proprie dell'attività, corredata, ove richiesto, di una tavola con lay-out dei macchinari utilizzati;
- b) per gli insediamenti interagenti con l'ambiente, copia delle domande di autorizzazioni previste da legge (es. autorizzazione allo scarico, autorizzazione all'emissione in atmosfera) già presentate agli Enti competenti ed estremi di presentazione delle stesse;
- c) ogni elemento utile alla classificazione di industria insalubre ai sensi dell'articolo 217 del TULS approvato con Regio Decreto n. 1265 del 1934.
- d) planimetria dell'area dell'insediamento che documenti come i raggi di evoluzione di eventuali gru o gli spazi di scorrimento di carri ponte si mantengano al suo interno, senza generare interferenza con altre aree poste all'esterno.

#### **C3**

Per le attività soggette al presente articolo, la documentazione presentata vale come notifica al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'AUSL di Forlì, prevista dall'articolo 48 del D.P.R. n. 303 del 1956, e deve essere presentata ad ogni variazione delle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

#### **C4**

Ai sensi della DGR 1446/2007 le tipologie di intervento edilizio connesse ad attività produttive sono da ritenersi caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente e, quindi, da assoggettarsi a parere integrato ARPA- AUSL quanto agli aspetti igienico-sanitari ed ambientali per i fruitori della struttura o per l'ambiente esterno, esclusivamente nel caso in cui comportino modifiche sostanziali.

Si ha "modifica sostanziale" nel caso che l'intervento:

1. implichi il rilascio di nuove autorizzazioni o la modifica di autorizzazioni rilasciate per gli scarichi idrici e/o per le emissioni in atmosfera;
2. richieda il rilascio della valutazione di impatto acustico;
3. determini l'esposizione a valori di induzione magnetica superiore a 0,2 mT;
4. riguardi impianti tecnologici di processo;
5. presenti mutamento della destinazione d'uso dell'opera;
6. presenti mutamento dell'attività lavorativa, anche se questa è compresa nella medesima destinazione d'uso;
7. preveda una diversa distribuzione degli spazi destinati all'attività che comporti la ridefinizione del layout previsto dal titolo abilitativi precedente;
8. preveda una variazione delle bucatore nell'edificio;
9. preveda una variazione di superficie finestrata apribile di vano per attività principale.

**C5**

Classificazione delle attività produttive caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente

- a. attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale, nonché la macellazione;
- b. attività zootecniche: allevamenti, stalle;
- c. attività di servizio: ospedali, strutture sanitarie pubbliche o private, strutture a carattere residenziale o semi-residenziale di tipo socio-assistenziale e/o collettivo, strutture alberghiere, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, scuole, asili nido, strutture destinate allo spettacolo, allo sport, al tempo libero, laboratori di analisi;
- d. artigianato di servizio, relativamente alle sole attività di: autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico con capienza superiore a 50 posti-auto, autolavaggi, lavanderie e attività assimilabili;
- e. attività commerciali e del terziario, limitatamente a: centri e/o attività commerciali di superficie lorda comprensiva di servizi, depositi, ecc.. superiore a 400 metri quadrati, scali commerciali, centri di deposito e/o vendita di presidi sanitari e/o gas tossici, uffici di superficie complessiva superiore a 300 metri quadrati, magazzini, depositi di sostanze e preparati pericolosi (riferimento D.P.R. 24 maggio 1988 n. 215 in attuazione direttive CEE);
- f. attività che utilizzano locali interrati o seminterrati con spazi destinati al lavoro od alla sosta di persone, ed altri insediamenti quali: impianti di stoccaggio liquami e/o di depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e/o smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri.

Interventi edilizi	ATTIVITÀ CARATTERIZZATE DA SIGNIFICATIVE INTERAZIONI CON L'AMBIENTE						
	a) <b>Attività industriali e artigianali</b> di tipo produttivo o manifatturiero comprese le attività di lavorazione conservazione e trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale nonché la macellazione	b) <b>Attività zootecniche</b> allevamenti e stalle	c) <b>Attività di servizio:</b> strutture alberghiere, strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, strutture destinate allo spettacolo, allo sport, al tempo libero, laboratori di analisi	d) <b>Attività di artigianato di servizio,</b> relativamente alle sole attività di: autofficine, autocarrozzerie, autorimesse di uso pubblico con capienza superiore a 50 posti-auto, autolavaggi, lavanderie e attività assimilabili;	e) <b>Attività commerciali e del terziario,</b> limitatamente a: centri e/o attività commerciali di superficie lorda comprensiva di servizi, depositi, ecc.. superiore a 400 metri quadrati, scali commerciali, uffici di superficie complessiva superiore a 300 metri quadrati, magazzini, depositi di sostanze e preparati pericolosi (riferimento D.P.R. 24 maggio 1988 n. 215 in attuazione direttive CEE);	f) Attività che utilizzano locali interrati o seminterrati con spazi destinati al lavoro od alla sosta di persone	g) Altri insediamenti quali: impianti di stoccaggio liquami e/o di depurazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e/o smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri
a) Manutenzione straordinaria	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di agibilità</b>						
b) Risanamento conservativo e restauro	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di agibilità</b>						
c) Manufatti per eliminazione barriere architettoniche	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
d) Recinzioni, muri di cinta, cancellate	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
e) Ristrutturazione Edilizia	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di agibilità.</b>						

f) Recupero a fini abitativi dei sottotetti da LR 11/98	/	/	/	/	/	/	/
g) Mutamenti di destinazione d'uso senza opere	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di agibilità</b>						
h) Modifiche funzionali di impianti per attività sportive senza volumetrie	/	/	<b>sì se con aumento di numero di utilizzatori e/o spettatori</b>	/	/	/	/
i) Installazione o rev. di impianti tecnologici con volumetrie	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di agibilità</b>						
j) Modifiche e variazioni in corso d'opera	<b>sì, in caso di modifica sostanziale alle condizioni igieniche e di sicurezza per gli utilizzatori e/o per l'ambiente esterno accertate e/o asseverate in sede di rilascio di permesso di costruire</b>						
k) Parcheggi	<b>sì se chiusi e con capienza superiore ai 50 posti auto</b>						
l) Opere pertinenziali non di nuova costruzione	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
m) Significativi movimenti di terra e apposizione di cartelloni pubblicitari	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

**Articolo 2.3****Norme specifiche per impianti inducenti esposizioni a campi elettromagnetici****C1**

Per le installazioni dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi, nonché per nuove installazioni di sottostazioni e cabine di trasformazione elettriche, si applicano le norme del precedente art. [2.2](#).

**Articolo 2.4****Interventi edilizi su fabbricati esistenti****C1**

Per i fabbricati esistenti soggetti a interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo e ristrutturazione sono ammessi interventi, anche in contrasto col presente regolamento, purché l'Ufficio dell'ASL competente ne valuti il miglioramento che ne consegue e non vi sia contrasto con leggi vigenti. Nei casi in cui non sia possibile il rispetto delle norme previste nel presente regolamento, possono essere applicate le norme previste per i locali di abitazione del Centro storico e della "Città del vino e delle sorgenti", costituita dagli ambiti consolidati di Bertinoro, Collinello, Polenta e Fratta Terme, come individuati nelle tavole di R.U.E. relativamente alle finestrate e alle altezze dei vani destinati a soggiorno, pranzo, camera da letto e cucina, alle scale e ai servizi igienici, purché le nuove situazioni non siano igienicamente peggiorative delle preesistenti.

**Articolo 2.5****Dichiarazione di alloggio antigienico ai sensi del DPR 1035/72****C1**

Un alloggio è da ritenersi antigienico quando:

- a) si presenta privo di servizio igienico proprio, incorporato nell'alloggio;
- b) sia presente, in modo permanente e su porzioni rilevanti delle superfici interne, umidità dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione.

**C2**

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

**C3**

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico.

**C4**

Il Sindaco su proposta del Servizio di Igiene Pubblica può ordinare interventi di manutenzione o di risanamento.

**Articolo 2.6****Dichiarazione di alloggio inabitabile****C1**

Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un edificio o parte di esso per motivi di igiene. Tra i motivi di inabitabilità si segnalano:

- a) condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- b) parametri di superfici, altezze, aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti;
- c) mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

**C2**

In caso di alloggio dichiarato inabitabile ai sensi del comma 1, il Sindaco ne dispone lo sgombero con propria ordinanza. Lo stesso alloggio potrà essere rioccupato solo dopo il suo adeguamento ai requisiti richiesti per il ripristino delle condizioni di abitabilità, di cui ai punti b e c del precedente comma 1, previo accertamento tecnico del Servizio di Igiene Pubblica.

Per la verifica delle condizioni di incolumità, relativamente alla staticità e stabilità delle strutture, di cui al **C1 lett.a)** l'accertamento dovrà essere effettuato dagli enti preposti per competenza.

## Articolo 2.7

### Inizio o modifica di attività e processi produttivi

#### C1

Chi intende avviare, riattivare, dopo sospensione, o modificare in modo significativo un'attività o un processo produttivo deve darne comunicazione allo Sportello Unico Attività Produttive o al Sindaco almeno 30 giorni prima, rispettivamente dell'attivazione o dell'inizio dei lavori di modifica.

#### C2

La comunicazione di cui al comma 1, vale quale notifica ai sensi dell'articolo 48 del D.P.R. 303/56 per le ditte soggette al decreto per le quali non era stata dichiarata l'attività in sede di concessione o agibilità e per i casi in cui le modifiche di cui al comma 1 siano state attuate in assenza di titolo abilitativo edilizio. In questi casi la comunicazione dovrà essere corredata della documentazione di cui all'art. 2.1, comma 2, ed art. 2.2, comma 2, e va presentata, negli stessi termini di cui al comma 1, anche al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL.

#### C3

A seguito della comunicazione di cui al primo comma, su proposta del Dipartimento di Prevenzione, l'organo competente provvederà ad emettere nei confronti delle attività classificate insalubri ai sensi della vigente normativa, apposito decreto di classificazione.

#### C4

Il Sindaco per motivate esigenze di tutela dell'ambiente e/o della salute pubblica, potrà o vietare l'avvio delle attività o del singolo processo produttivo o subordinarli a determinate condizioni e cautele sia strumentali che operative.

#### C5

Sono comunque fatti salvi, per i titolari, gli obblighi di notifica previsti da specifiche normative di settore e gli obblighi di programmare l'attività nel rispetto delle esigenze di sicurezza ed igiene per gli addetti.

## Articolo 2.8

### Misure igieniche nei cantieri edili e stradali. Demolizione di fabbricati

#### C1

In ogni intervento edilizio devono adottarsi, a cura del costruttore e del proprietario, tutte le necessarie precauzioni per garantire l'incolumità e l'igiene dei cittadini; in particolare deve essere impedito l'accesso ai non addetti mediante barriere invalicabili ed inamovibili; qualora ciò non fosse possibile si deve provvedere con misure alternative.

#### C2

Nei cantieri edili e stradali devono essere posti in opera tutti gli accorgimenti ai seguenti fini:

- a) per il controllo dell'inquinamento acustico
- b) per evitare insudiciamento nelle zone esterne al cantiere;
- c) per evitare, nella misura massima possibile, il sollevamento delle polveri e la loro propagazione, in particolare modo quando si tratta di interventi su fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico.

#### C3

I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere smontati e disinfettati prima della demolizione dei fabbricati.

#### C4

Nei cortili delle case private ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata è vietato il deposito, per periodi superiori a 30 giorni, di terreni o materiali di rifiuto provenienti dalla demolizione di opere murarie; nell'ipotesi di materiali contaminati da sostanze maleodoranti o insudicianti questi dovranno essere immediatamente rimossi. Entro il termine sopra previsto il proprietario o l'imprenditore deve provvedere allo sgombero ed al trasporto negli appositi luoghi di scarico.

#### C5

Sono fatte salve tutte le disposizioni di legge per la salute e l'incolumità dei lavoratori addetti ai cantieri edili.

## CAPO II PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE

### Articolo 2.9 Condizioni di salubrità del terreno

**C1**

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

**C2**

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

**C3**

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

**C4**

La distanza delle finestre o delle porte dei locali di cat. A, di cui al successivo art. 2.10, da scarpate o da muri di sostegno non deve essere minore di mt. 5,00. Tale disposizione si applica in presenza di scarpata con pendenza superiore al 40% o di muri di sostegno di altezza superiore a mt. 1 dalla quota di piano terra, qualora la banchina o la soglia risultino a quota inferiore della quota massima del muro di sostegno antistante la finestra o la porta.

### Articolo 2.10 Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini

**C1**

Cavedi, chiostrine e pozzi luce devono essere facilmente accessibili per interventi di pulizia.

**C2**

Essi devono avere angoli interni tra 80° e 100° e possono aerare ed illuminare solo locali accessori e di servizio; ogni lato non deve essere inferiore a mt. 4; non sono ammesse rientranze dei perimetri o aggetti, ad eccezione delle gronde che non possono comunque avere uno sbalzo superiore ai cm. 30, e delle condutture solari (pozzi luce) che non debbono comunque avere o essere coperti da uno sbalzo superiore a cm. 50.

**C3**

Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo tale da evitare ristagni di acqua; è vietato versare in detto scarico acqua o materiali di rifiuto provenienti dalle abitazioni. I cavedi devono avere accesso sempre dal basso e comunque anche da un locale comune.

### Articolo 2.11 Cortili

**C1**

I cortili, intesi come spazi aperti di pertinenza di edifici, devono avere, nel rispetto delle indicazioni urbanistico edilizie, pavimentazione atta a garantire un rapido deflusso delle acque meteoriche, apprestare una bordatura impermeabile alla base delle murature perimetrali ed impedire fenomeni di infiltrazione lungo i muri.

**C2**

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali in cui siano esercitate attività che possono essere causa di insalubrità o disturbo degli inquilini stessi.

## **Articolo 2.12**

### **Igiene dei passaggi e spazi privati**

**C1**

Le disposizioni di cui al precedente art. [2.11](#), comma 1, si applicano anche ai vicoli e ai passaggi privati.

**C2**

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente in buono stato di manutenzione (es.: imbiancati, intonacati, puliti, etc.), spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

**C3**

Le aree inedificate all'interno del territorio urbanizzato devono essere recintate, tenute sgombre da ogni rifiuto che possa cagionare cattiva esalazione o essere ricettacolo di animali infestanti, nonché mantenute in stato di decoro ed essere mantenute con almeno due tagli d'erba all'anno.

**C4**

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutti gli spazi comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e tutti coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

**C5**

Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, può adottare provvedimenti per l'igiene degli spazi e dei passaggi privati.

## **Articolo 2.13**

### **Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici**

**C1**

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei volatili e di animali in genere.

**C2**

In specifico per i piccioni vanno adottati i seguenti interventi in ordine di sequenza:

- a) interventi di pulizia e disinfezione necessari al ripristino delle condizioni di igienicità;
- b) interventi di tipo meccanico o strutturale atti a mantenere condizioni sfavorevoli alla nidificazione e allo stazionamento dei piccioni.

**C2bis**

Tutti gli interventi posti in essere in applicazione delle presenti norme devono rispettare le regole di non maltrattamento degli animali. A tale scopo, senza ostacolare l'aerazione, devono essere resi impenetrabili sottotetti, cantine, solai, vespai con intercapedini ventilate e spazi in genere, con grate e reti a maglie fitte, come meglio disciplinato nei successivi commi.

**C3**

Le aperture di canne di aspirazione e ventilazione devono essere munite di reti a maglie fitte alla loro sommità o in posizioni facilmente accessibili per eventuali controlli.

**C4**

All'interno degli edifici, le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare alcuna comunicazione con il corpo della muratura; deve essere assicurata la perfetta tenuta di tutti gli elementi del sistema fognario; i cavi elettrici, di T.V., telefonici, di pubblica illuminazione, ecc. devono essere, di norma, posti in canalizzazioni stagne.

**C5**

Tutti gli spazi interesterni (portici, androni, ecc.), le corti, i cortili e le chiostrine, devono presentare superfici senza distacchi e crepe sia nelle pareti che nei pavimenti; nelle cantine, le connessioni di pavimenti e pareti devono essere stuccate.

## Articolo 2.14 Scale

### C1

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, e a servizio di più unità immobiliari, per ogni piano servito, devono essere aerate ed illuminate dall'esterno a mezzo di finestratura avente superficie libera non inferiore a mq 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie di ventilazione sia pari a mq 0.40 per ogni piano servito, compreso il piano terra; negli edifici ricadenti in Centro Storico e nel perimetro della "Città del vino e delle sorgenti", qualora non vi siano le condizioni tecniche, può essere ammessa una riduzione della superficie di ventilazione minima sino a mq. 0,20 per ogni piano servito, compreso il piano terra.

### C2

Nei vani scale è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui.

### C3

Le scale, sia interne che esterne, anche quando chiuse fra pareti verticali, devono essere sempre dotate di corrimano o di parapetti di altezza in ogni punto non inferiore a m. 1; le scale devono essere conservate in buono stato di manutenzione e di pulizia.

### C4

Le scale e i pianerottoli devono essere dimensionati e costruiti a regola d'arte per risultare agevoli e sicuri sia alla salita che alla discesa; le scale devono essere commisurate al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, prevedendo le seguenti larghezze minime di passaggio utile:

- a) Scale interne lineari ad una o più rampe comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno, e scale esterne di accesso alle abitazioni: metri 1,20; se collegano solo due livelli metri 1,00.
- b) Scale interne agli alloggi e di collegamento con i locali sottotetto purchè aperte: metri 0,80;
- c) Scale di collegamento interne ed esterne fra abitazione e zone di servizio di categoria S ad esclusione dei locali sottotetto (cantine, tavernette, garages, ecc.): metri 0,60 se aperte, metri 0,80 se chiuse.

Le scale di collegamento di più alloggi devono presentare pedate non inferiori a cm. 28 di profondità ed alzate non superiori a cm. 18 di altezza ed un numero di alzate non superiore a 12 per rampa. Tale norma non si applica per scale a giorno e scale di servizio.

### C5

I pianerottoli di raccordo fra le rampe devono avere quota costante, pertanto non sono ammessi piè d'oca e gradini intermedi se il dislivello fra i piani non è superiore a m 3.00, è fatta eccezione nell'ambito del Centro storico e della "Città del vino e delle sorgenti". Il piede d'oca deve consistere in unico gradino inclinato di 45°.

### C6

Le scale a gradini trapezoidali, ovvero a chiocciola sono ammesse, anche in edifici pubblici, alle seguenti condizioni:

- a) Ad uso pubblico, con larghezza minima di passaggio utile di m 1,20, con pedata minima di cm 30 misurata a cm 30 dal pilastro centrale, ed alzata massima di cm. 16,5;
- b) Ad uso privato principale, con larghezza minima di passaggio utile di m 0,75; nell'ambito del Centro storico e della "Città del vino e delle sorgenti" la larghezza minima di passaggio utile può essere ridotta a m 0,60, purchè aperte.
- c) Ad uso privato secondario, con larghezza minima di passaggio utile di m 0,60 purchè aperte.

### C7

Per tutte le scale devono essere sempre rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché da altre norme speciali.

## Articolo 2.14 bis Ringhiere e parapetti

### C1

I parapetti delle scale e dei balconi devono presentare un'altezza minima dal piano di calpestio di m.1,00; i parapetti devono, inoltre, presentare spazi, fra gli elementi costituenti, aventi almeno una delle due dimensioni non superiore a cm 10 ed essere non scalabili.

**C2**

I parapetti delle finestre possono avere altezza ridotta a m 0,90 ma la somma dell'altezza dei davanzali e della profondità dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m 1,20.

**C3**

Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza minima di m. 1,00 ed essere non scalabili.

**Articolo 2.15**  
**Sicurezza di circolazione****C1**

Le superfici calpestabili delle parti comuni o di uso pubblico, interne ed esterne agli edifici, devono essere realizzate con materiali che riducano al minimo il pericolo di scivolamento.

**C2**

Tutte le superfici (pavimenti di ingressi, scale esterne, marciapiedi, bagni, pavimenti di officine meccaniche, di stabilimenti di macellazione o attività similari) che in condizioni d'uso possono diventare particolarmente scivolose per la presenza di acqua, di oli o di grassi, devono essere realizzati con materiali aventi un coefficiente di attrito dichiarato idoneo alle condizioni di uso.

**Articolo 2.16**  
**Sicurezza delle superfici fragili****C1**

Tutte le superfici fragili (vetri, specchi e superfici similari), anche in relazione alla loro funzione e posizione, devono essere realizzate ed installate conformemente alla regola d'arte ed in modo tale da fornire sufficienti garanzie di sicurezza contro il pericolo costituito dalla possibile rottura delle lastre, per urti od altra causa.

**Articolo 2.17**  
**Canne di esalazione per cucine e zone di cottura****C1**

Tutte le cucine e le zone di cottura, comunque alimentate, debbono essere provviste di sistemi atti a condurre i vapori ed i prodotti della combustione a canne di esalazione singole e indipendenti o collettive e ramificate, adibite solo a tale uso.

All'interno del Centro storico e della "Città del vino e delle sorgenti" e solo per cucine ad uso familiare è possibile utilizzare cappe a carboni attivi ove non sia possibile procedere diversamente per motivi tecnici od estetici.

**C2**

Tali canne dovranno essere condotte a tetto, dotate di comignoli realizzati e posizionati nel rispetto delle norme tecniche UNI - CIG e a distanza tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione sia essa naturale o artificiale.

**C3**

Tali ambienti devono altresì essere dotati di idonee aperture permanenti di ventilazione naturale diretta, realizzate nel rispetto delle norme tecniche sopra citate.

**C4**

Per interventi di risanamento conservativo e ristrutturazione in edifici preesistenti, solo per le civili abitazioni, in luogo delle canne di esalazione, ove non sia possibile rispettare la norma generale e sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, possono essere ammessi sistemi alternativi o per il trattamento o per l'allontanamento dei vapori di cottura (quali ad esempio: filtri a carboni attivi, canne di esalazione a parete, ecc.).

**C5**

Le canne di esalazione delle cucine ad uso di attività di ristorazione o comunque non assimilabili a cucine ad uso familiare, devono essere realizzate con materiali impermeabili ai vapori ed ai gas ed essere idoneamente coibentate, al fine di evitare fenomeni di condensazione ed apprezzabili incrementi di temperatura negli ambienti attraversati. Devono inoltre essere sempre prolungate sino al tetto con scarico posto a distanza non inferiore ai 10 metri dalle pareti degli edifici circostanti, riducibili a mt. 6 in Centro

Storico e all'interno del perimetro della "Città del vino e delle sorgenti", salvo distanze maggiori a giudizio del Sindaco.

**C6**

La sommità dei comignoli deve superare il tetto di almeno cm 50, così come i parapetti e qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m, al fine di agevolare la dispersione dei fumi nell'aria. I comignoli devono essere conformi alle norme UNI-CIG e al D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970. Modalità organizzative diverse sono ammesse in presenza di apposito calcolo tecnico, che dimostri la pari efficacia della soluzione adottata.

Qualora l'Ufficio dell'AUSL competente ne ravveda la necessità, in riferimento all'altezza degli edifici nell'intorno, può imporre elevazioni a maggior altezza dei comignoli o l'adozione di sistemi alternativi di trattamento dei fumi.

**Articolo 2.18****Impianti di riscaldamento e canne fumarie****C1**

Tutti gli edifici devono essere dotati di idoneo impianto di riscaldamento, tale da assicurare le condizioni di esercizio conformi a quanto previsto da specifiche norme tecniche ed in funzione della destinazione d'uso.

**C2**

Gli impianti termici, le canne fumarie e le loro parti terminali, devono essere costruiti a regola d'arte, con materiali e componenti realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza UNI - CIG, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, compresi i regolamenti adottati ai fini del contenimento dei consumi di energia.

**C3**

Ove non sia predisposta l'installazione di apparecchi di combustione di tipo stagno, gli ambienti relativi devono essere dotati di aperture di ventilazione realizzate nel rispetto delle norme tecniche.

**C4**

Le canne fumarie, singole o collettive, a cui collegare le caldaie e gli apparecchi di riscaldamento degli ambienti e di produzione di acqua calda, comunque alimentati, nonché le stufe, i caminetti ed i forni alimentati a legna o simili apparecchiature, devono essere condotti al tetto.

**C5**

Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterne e con aperture per ventilazione naturale o meccanica.

**C6**

Per interventi sul patrimonio edilizio esistente è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione per i soli apparecchi alimentati a gas metano, nel rispetto delle indicazioni impiantistiche delle norme UNI - CIG, del D.P.R. 412/93 e del DM 37/2008 qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) lo scarico dei prodotti non interferisca con prese d'aria esterne, con aperture per ventilazione naturale o meccanica;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio o degli impianti;
- c) non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.

**C7**

Le prese d'aria per l'alimentazione degli apparecchi di tipo stagno possono essere poste a parete.

**C8**

Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, nei casi in cui lo scarico dei prodotti della combustione, di qualunque impianto o apparecchio termico, interferisca con prese d'aria esterne o, comunque, crei disagio permanente alla fruibilità degli ambienti determinando problemi igienico - sanitari, può ordinare interventi sulle canne fumarie nonché, in generale, l'elevazione dello sbocco di condotti esistenti.

## **Articolo 2.19**

### **Impianti di trattamento dell'aria**

#### **C1**

Per la classificazione degli impianti di trattamento dell'aria si richiama quanto indicato dalla norma UNI. Detti impianti devono essere realizzati nel rispetto delle norme di buona tecnica.

#### **C2**

Gli impianti devono garantire il rispetto delle condizioni parametriche di esercizio (quali ad es. purezza e velocità dell'aria, temperatura, ecc.) definite dalle stesse norme tecniche e correlate alla tipologia d'uso del locale.

#### **C3**

Le prese d'aria esterna anche per gli impianti di cui al successivo art. 2.20 devono essere posizionate, ove tecnicamente possibile, in conformità alla norma UNI applicabile e comunque ad almeno metri 2 dal suolo ed in zone sottratte ad azioni inquinanti.

#### **C4**

Le condotte di espulsione dell'aria devono sfociare a tetto e devono essere posizionate e realizzate nel rispetto delle regole dell'arte; esse non devono interferire con aperture di prese d'aria naturale o artificiale.

#### **C5**

Il funzionamento degli impianti non deve essere causa di disturbo per gli ambienti di vita circostanti; a tal fine, sono oggetto di valutazione tecnica da parte degli organi competenti gli incrementi del rumore di fondo e l'innalzamento della temperatura, conseguenti al funzionamento di detti impianti, anche su segnalazione di privati cittadini.

## **Articolo 2.20**

### **Ventilazione artificiale e termoventilazione**

#### **C1**

La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione o ad integrazione di quella naturale negli spazi di servizio dei seguenti locali:

- servizi igienici pubblici;
- servizi igienici privati nelle abitazioni, (qualora sia presente più di un servizio igienico almeno uno deve essere ventilato naturalmente)
- anti - wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di persone;
- alberghi, pubblici esercizi, locali di pubblico ritrovo, autorimesse a più posti macchina, esercizi commerciali, magazzini e depositi.

#### **C2**

Nei casi sopra indicati, ove non diversamente previsto da specifica norma, devono essere assicurati almeno cinque ricambi volume – ambiente per ora.

#### **C3**

Nei servizi igienici la ventilazione artificiale può avvenire con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale, con temporizzatore ritardante l'arresto di almeno 3 minuti.

#### **C4**

Negli edifici multipiano la ventilazione artificiale può essere ottenuta anche mediante condotto collettivo ramificato, costruito a regola d'arte, che deve essere ad uso esclusivo dei locali di servizio ventilati.

#### **C5**

La dotazione di un idoneo impianto di termoventilazione è requisito minimo per i locali pubblici di spettacolo e di riunione e per i locali ad uso commerciale e di servizio con permanenza di persone quando detti locali, per necessità od obblighi costruttivi e di esercizio, non possono essere sufficientemente o razionalmente aerati con finestre apribili. I locali pubblici di spettacolo e di riunione e i locali commerciali di superficie netta superiore ai 300 mq., devono essere dotati di impianto di ventilazione che garantisca un minimo ricambio d'aria commisurato al volume intero.

**Articolo 2.21**  
**Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione**

**C1**

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie piana, facilmente lavabile e disinfettabile. Detti locali, inoltre, devono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi vi abita. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

**Articolo 2.22**  
**Umidità per condensa**

**C1**

Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, sia nei locali di abitazione sia in quelli accessori, le superfici interne delle pareti perimetrali, nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo, non devono presentare tracce di condensa permanente. Negli ambienti per cui è previsto, per brevi periodi, un forte sviluppo di vapori (bagni, cucine e simili) è ammessa la presenza momentanea di umidità, quando siano previsti sistemi di ventilazione, evacuazione o assorbimento dell'acqua di condensa formatasi, tali da evitare danni permanenti. I sistemi adottati si ritengono idonei quando, a mezz'ora dalla chiusura delle fonti di sviluppo di vapore, le pareti interne degli ambienti non presentano tracce rilevanti di condensa.

**Articolo 2.23**  
**Approvvigionamento di acqua potabile - Dotazione di servizi igienici**

**C1**

Tutte le unità immobiliari, sia ad uso residenziale che ad uso lavorativo, devono essere provviste di servizi igienici al loro interno ed essere fornite di acqua potabile.

**C2**

Il numero dei servizi igienici e la distribuzione dell'acqua dovranno tenere conto ed essere proporzionati al numero dei locali abitabili ed alle caratteristiche dell'utenza.

**Articolo 2.24**  
**Canali di gronda**

**C1**

I tetti devono essere muniti, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

**C2**

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti, in numero adeguato e del diametro interno non inferiore a cm. 8; i condotti di scarico devono essere facilmente ispezionabili.

**C3**

I condotti di scarico di cui al comma 2, non devono avere aperture e interruzioni di sorta nel loro percorso; essi devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

**C4**

È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine. I pluviali devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede da realizzarsi con fondo libero permeabile per evitare il ristagno d'acqua (per lotta alla zanzara tigre).

### **Articolo 2.25** **Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche**

**C1**

Negli edifici di nuova costruzione, all'interno di aree dotate di rete di distribuzione del gas metano, adeguata a soddisfare le potenzialità dei nuovi impianti e di quelli esistenti, si fa obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche installate.

**C2**

Negli edifici esistenti e nelle aree servite dalla rete di distribuzione del gas metano, la sostituzione di generatori di calore obsoleti o deteriorati dovrà avvenire preferibilmente tramite installazione di generatori funzionanti a gas metano.

**C3**

Soluzioni tecnologiche che non prevedano l'utilizzo di combustibili fossili (energia solare, fotovoltaica, teleriscaldamento ecc.), sono consentite anche in deroga all'obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche.

### **Articolo 2.26** **Requisiti acustici e valori limite differenziali di immissione**

**C1**

I componenti (partizioni orizzontali e verticali e gli impianti tecnologici) degli edifici di cui alla Tab. A del D.P.C.M. 5 dicembre 1997 di nuova costruzione devono essere realizzati in modo da garantire i requisiti acustici delle sorgenti sonore interne ed i requisiti acustici passivi di cui al D.P.C.M. medesimo.

**C2**

Per gli ambienti abitativi diversi dagli edifici di cui al comma 1, si applicano i criteri emanati dalla Regione Emilia Romagna ai sensi dell'articolo 4 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

**C3**

Eventuali indicazioni di dettaglio derivanti dalla specifica normativa comunale agiranno come prevalenti sulle presenti norme.

## **CAPO III** **CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI**

### **Articolo 2.27** **Classificazione dei locali**

**C1**

Sono locali abitabili o usabili quelli in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività delle persone; essi sono definiti di Categoria A e sono articolati secondo la classificazione contenuta nel successivo art. [2.28](#).

**C2**

Sono locali accessori quelli in cui la permanenza delle persone è limitata nel tempo e per ben definite operazioni; essi sono definiti di Categoria S e sono articolati secondo la classificazione contenuta al successivo art. [2.29](#).

**C3**

I locali non espressamente elencati negli articoli [2.28](#) e [2.29](#), sono classificati dal Sindaco su parere dei servizi tecnici e sanitari competenti.

### **Articolo 2.28** **Locali di categoria A**

**C1**

I locali di categoria A sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:

- a) Categoria A1: residenza
- b) Categoria A2:

- Cat. A2.1: uffici e studi (pubblici e privati) di enti, associazioni, libero professionali, direzionali e assimilabili;
  - Cat. A2.2 : locali ad uso commerciale, esposizioni e mostre;
  - Cat. A2.3 : pubblici esercizi, laboratori gastronomici con somministrazione al pubblico, sale di ristoranti, mense collettive, self-service e assimilati;
  - Cat. A2.4 : artigianale di servizio, ambulatori;
  - Cat. A2.5 : servizi ricreativi e culturali, sale di riunione e lettura, biblioteche, locali di culto;
- c) Categoria A3: laboratori artigianali ed industriali di produzione e trasformazione, lavanderie artigianali ed industriali, officine meccaniche ed autorimesse non destinate al solo posteggio dei mezzi , magazzini e depositi in cui la permanenza delle persone non sia saltuaria, laboratori di produzione, conservazione, trasformazione e manipolazione di prodotti alimentari, macelli;
- d) Categoria A4:
- Cat. A4.1 : alberghi, pensioni e strutture per il soggiorno temporaneo delle persone;
  - Cat.A4.2 : case di cura, ospedali e centri di assistenza socio - sanitaria;
  - Cat. A4.3 : locali di divertimento, di spettacolo e per attività sportive (cinema, discoteche, piscine e assimilabili);
  - Cat. A4.4 : scuole pubbliche e private;
- e) Categoria A5: locali di ricovero e sosta per gli addetti alle strutture di ricovero ed allevamento degli animali (pensioni per animali, canili, gattili, stalle, porcilaie e assimilabili).

#### **Articolo 2.29** **Locali di categoria S**

##### **C1**

I locali di categoria S, sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:

- a) Categoria S1: servizi igienici e bagni in genere, locali di servizio condominiali, spogliatoi collettivi, tavernette, locali di servizio (stireria, guardaroba, ecc.), corridoi, atri e disimpegni;
- b) Categoria S2: vani scale che collegano più di due piani, lavanderie private, stenditoi e simili, autorimesse di solo posteggio, depositi o archivi in cui la permanenza delle persone sia saltuaria;
- c) Categoria S3: ripostigli, vani guardaroba con superficie inferiore a 9 mq. vani scale colleganti solo due piani, vani tecnici.

#### **CAPO IV** **REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI**

##### **Articolo 2.30** **Classificazione dei locali di abitazione**

##### **C1**

Sono definiti di Categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, cucina in nicchia, soggiorno, pranzo, studio, sala gioco, camera da letto, locali in genere posti ai piani abitabili aventi le caratteristiche di cui al successivo art. [2.31](#).

##### **C2**

Sono definiti locali o ambienti accessori per la civile abitazione:

- a) servizi igienici e bagni in genere, antibagni, spogliatoi, tavernette, locali di servizio (stireria, guardaroba, ecc.), corridoi, atri e disimpegni (appartenenti alla Categoria S1);
- b) autorimesse, lavanderie, stenditoi, stirerie, corridoi, atri e simili (appartenenti alla categoria

- S2);
- c) ripostigli, guardaroba, dispense e simili aventi superficie inferiore a mq. 9, cantine, centrali termiche e simili (appartenenti alla categoria S3)

### Articolo 2.31

#### Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1

##### C1

L'altezza dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a metri 2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza media ponderale. In nessun punto del locale l'altezza può essere inferiore a metri 2,00.

L'altezza media ponderale della cucina in nicchia deve essere non inferiore a metri 2,40.

##### C2

Il rapporto di illuminazione ed aerazione (R.I.A.) non deve essere inferiore a 1/8 (0,125); tale rapporto deve essere calcolato nel rispetto delle seguenti modalità:

- a) per superficie illuminante interessata da balconi, porticati o oggetti sovrastanti di profondità superiore a metri 1, la dimensione minima della superficie illuminante, deve essere incrementata di mq. 0,05 ogni 5 cm di ulteriore oggetto oltre il metro;
- b) qualora i vani si affaccino esclusivamente su cortili, la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto non deve essere inferiore a m. 6. Nel caso di locali S1 le aperture a distanze minori possono essere utilizzate per prendere luce ed aria così come definito all'art. 2.10 Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini.

##### C3

La superficie dei locali di abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni:

- a) vani abitativi in genere (studio, sala gioco, ecc.): non inferiore a mq.9,00;
- b) superfici minime per locali ad uso specifico:
  - cucina: mq. 6,00; sono consentite cucine in nicchia con superficie non inferiore a mq.3,00 in appartamenti di superficie netta inferiore a mq.100; tali cucine in nicchia devono avere un'ampia comunicazione con il locale soggiorno (minimo m.1,50); nelle cucine deve essere assicurato idoneo sistema di aspirazione di fumi ed esalazioni, prima che si diffondano;
  - cucina in nicchia e soggiorno/pranzo: mq.17,00 in alloggi con superficie netta inferiore a mq. 100;
  - pranzo, soggiorno e camera da letto a due posti: mq.14,00;
  - camera da letto ad un posto: mq. 9,00.

##### C4

E' fatto salvo quanto previsto al successivo art. [2.33](#) per gli alloggi di edilizia sovvenzionata, convenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale.

##### C5

Due locali adiacenti possono essere considerati come ambiente unico quando l'apertura di comunicazione fra i due locali misura almeno m. 2,00 di larghezza e m. 2,00 di altezza; in tal caso, ai fini di quanto stabilito ai commi 2 e 3, si devono sommare i R.I.A. e le superfici.

##### C6

Per i soppalchi, la proiezione orizzontale non deve eccedere del 50% la superficie del locale sottostante; valgono comunque le disposizioni specifiche del successivo art. [2.36](#).

### Articolo 2.32

#### Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S

##### C1

I locali accessori di categoria S, ove non sia diversamente stabilito da norme speciali del presente Regolamento, devono rispettare i seguenti parametri:

- a) locali di categoria S1:

- altezza media: non inferiore a m.2,40; se situati ai piani terra non abitabili a servizio dell'abitazione, non inferiore a m. 2,30;
  - altezza minima: m.2,00;
  - R.I.A.: almeno 1/12 (0,083);
- b) locali di categoria S2:  
□ altezza minima: m.2,00;
- c) locali di categoria S3:  
□ altezza media: non inferiore a m.2,00.

**C2**

I servizi igienici possono essere "ciechi", purché dotati di aspirazione forzata con canna di esalazione al tetto, solo nel caso in cui sia presente più di un servizio igienico e uno di essi sia con aerazione naturale. Inoltre possono essere ciechi, ove se ne dimostri l'effettiva necessità e previo parere preventivo dell'USL di cui all'art. 2.4 - Interventi edilizi su fabbricati esistenti, i servizi igienici dei monolocali e bilocali posti in edifici del Centro storico e della "Città del vino e delle sorgenti" anche se dotati di unico bagno e posti nel resto del territorio comunale solo nei monolocali ad esclusione di quelli in edifici di nuova costruzione.

**C3**

I servizi igienici ed i relativi antibagni devono avere una superficie minima di mq.1,00 con i lati non inferiori a m.1,00. Il servizio igienico deve essere completamente rivestito o tinteggiato con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00; tale prescrizione si applica anche per l'antibagno qualora sia presente un lavabo o una doccia.

**C4**

I servizi igienici ed i bagni non possono avere accesso diretto dai locali di categoria A se non attraverso un disimpegno o antibagno. Nel caso di unità edilizia con più servizi igienici, almeno un bagno deve avere le caratteristiche precedenti mentre per gli altri è consentito l'accesso dai locali a cui sono specificamente attribuiti (camere da letto), ad esclusione della cucina e del soggiorno se ha funzione anche da sala da pranzo. È comunque vietato costruire servizi igienici all'esterno del fabbricato.

**C5**

Le tavernette devono essere dotate di finestre anche di altezza superiore a m. 1,70 dal piano di calpestio e non devono essere attrezzate con cucina. Non è ammesso l'allaccio al gas per tali locali.

**Articolo 2.33****Alloggi e impianti minimi****C1**

Per alloggio monostanza (monocale) si intende il locale abitabile dotato di antibagno e WC che deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi (antibagno e bagno), non inferiore a mq. 28 se in Centro storico e a mq 38 nel resto del territorio comunale se destinato a un massimo di due persone.

**C2**

Ogni bilocale, deve essere costituito da un soggiorno, una cucina o zona cottura di almeno 17 mq, una camera da letto di almeno 9 mq. e di almeno un servizio igienico idoneamente disimpegnato, completo di W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia.

**C3**

Per interventi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale è consentito, limitatamente agli alloggi di superficie utile non superiore a 45 mq. e destinati a non più di 2 persone, di realizzare soggiorni con "angolo cottura" munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli (articolo 6 del D.M. 5 luglio 1975) di superficie non inferiore a mq 14.

**Articolo 2.34****Locali ai piani interrati e seminterrati****C1**

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

**C2**

† locali di categoria S1, posti ai piani seminterrati, debbono avere aperture atte ad assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

**C3**

I locali completamente interrati possono essere classificati solo come S1 (solo bagni e antibagni), S2 ed S3 e devono essere aerati ove possibile con aperture (es. bocche di lupo) o idonei impianti di trattamento dell'aria.

**C4**

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

**Articolo 2.35  
Locali sottotetto****C1**

Nelle nuove costruzioni, locali sottotetto devono possedere i seguenti requisiti:

- ⌚ i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,70 con altezza minima di m. 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); la superficie minima deve essere di mq. 9,00 o mq. 14,00 a seconda della tipologia del locale;
- ⌚ i locali di categoria S1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,40 con altezza minima di m 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
- ⌚ i locali di categoria S2 e S3 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
- ⌚ i locali con altezza media ponderale inferiore a m. 2,00 possono essere destinati a soffitta.

L'altezza minima di mt. 2,00 si può ottenere anche mediante partizione con materiali di arredo fisso a tutta altezza ovvero pareti in cartongesso a tutta altezza.

**C2**

Negli edifici destinati in prevalenza a residenza il recupero a fini abitativi dei sottotetti, ove consentito, deve garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza utile media ponderale non inferiore a m. 2,70 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625), in caso di apertura in falda, non inferiore a 1/8 (0,125) in caso di apertura a parete;
- b) i locali destinati a servizi quali corridoi, disimpegni, bagni, ripostigli, devono avere una altezza utile media ponderale non inferiore mq. 2,40 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625) in caso di apertura in falda, non inferiore a 1/12 (0,083) in caso di apertura a parete.

**C3**

Negli edifici di valore storico - architettonico in prevalenza a residenza il recupero a fini abitativi dei sottotetti deve garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,40, con altezza minima di m. 1,80 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625) in caso di apertura in falda;
- i locali di categoria S1 quali corridoi, disimpegni, bagni e ripostigli devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,20, con altezza minima di m. 1,80, l'illuminazione e la ventilazione potranno essere assicurati artificialmente.

Il recupero a fini abitativi dei sottotetti esistenti è ammesso nel rispetto delle disposizioni relative agli interventi edilizi ammessi di cui all'art. 3.10 delle NTA del PSC.

**C4**

L'altezza utile media, ai fini di quanto stabilito al comma 2 e al comma 3, è calcolata dividendo il volume utile della parte di sottotetto la cui altezza superi m. 1,80 per la superficie utile relativa; le due zone devono comunque essere separate come indicato al precedente comma C1 ultimo capoverso.

## Articolo 2.36 Soppalchi

### **C1**

I soppalchi aperti, ad uso abitabile o accessorio, sono sempre consentiti quando in qualsiasi punto del soppalco e del locale sottostante sono rispettati i parametri propri della categoria di appartenenza, quindi con altezza minima non inferiore a mt. 2,00 e altezza media non inferiore a quella prevista per la categoria di appartenenza.

### **C2**

La superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante. C3  
Nella parte aggettante del soppalco deve essere previsto un idoneo parapetto di cui all'art. 2.14 bis non scalabile avente altezza minima di m. 1,00.

### **C4**

Per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente.

### **C5**

In caso di solai con travi a vista l'altezza minima va misurata all'intradosso delle travi portanti e l'altezza media ponderale, calcolata ai sensi dell'art. A.3.10 dell'Appendice Definizioni del RUE approvato con Del. CC. n. 43 del 7 maggio 2009<sup>5</sup>, deve essere quella specifica attribuita alla categoria del locale. In caso di controsoffittature ai fini igienico-sanitari esse se chiuse si considerano come parete in quanto riducono il volume d'aria dell'ambiente.

---

5

L'altezza ponderale interna di uno spazio chiuso è la misura che si ottiene dividendo l'effettivo volume dell'ambiente, misurandolo puntualmente in caso di soffitti inclinati o di forma più complessa, dall'intradosso strutturale di solai con travi portanti inclinate, per la superficie utile interna

**CAPO V****EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE - CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICI GENERALI****Articolo 2.37  
Locali di categoria A2****C1**

I locali di categoria A2.1 sono equiparati a locali di categoria A1; essi pertanto devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) superficie non inferiore a mq 9;
- b) altezza media ponderata non inferiore a m. 2,70 e altezza minima non inferiore a m. 2.00;
- c) R.I.A. non inferiore a 1/8 ( 0,125 );
- d) nei locali ad uso ufficio deve essere prevista, per ogni operatore, una superficie di lavoro non inferiore a mq. 6.

**C2**

I locali di categoria A2.2 - A2.3 - A2.4 – A2.5, ove non sia diversamente stabilito da norme di legge o da disposizioni speciali del regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) per le attività commerciali, altezza minima di m. 2,70;
- b) per le altre attività altezza media ponderata non inferiore a m.3,00, con altezza minima non inferiore a m. 2,70;
- c) per le attività di pubblico esercizio, ristorazione, vendita prodotti alimentari e simili, altezza media di m. 3,00, con altezza minima m. 2,70 riducibile a m. 2,40 come altezza minima in Centro Storico e nel perimetro della "Città del vino e delle sorgenti";
- d) per attività a ridotto impatto igienico - sanitario può essere ammessa un'altezza minima non inferiore a m. 2,70 previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica che possono subordinare l'assenso al posizionamento di un idoneo impianto di ventilazione o condizionamento;
- e) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125), riducibile a 1/16 (0,0625), ad esclusione di cucine ed ambulatori, per le attività A2.3 e A2.4 in Centro Storico e nel perimetro della "Città del vino e delle sorgenti";
- f) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
- g) superficie minima di mq.20;
- h) per le strutture sanitarie soggette alla L.R. 34/98 e s.m.i. si applicano le disposizioni stabilite dalla normativa regionale.

**Articolo 2.38  
Locali di categoria A3****C1**

I locali di categoria A3, ove non stabilito diversamente da disposizioni speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza media ponderata non inferiore a m. 3,00 con altezza minima di m. 2,70;
- b) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125);
- c) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
- d) superficie minima di mq. 20

**Articolo 2.39  
Locali di categoria A4****C1**

I locali di categoria A4, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge o da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza minima di m. 3,00;
- b) R.I.A non inferiore a 1/8 (0,125);

- c) superficie minima di mq.9 per i locali assimilabili a locali di vita e di mq. 20 per i locali di lavoro:

Parametri edilizi diversi possono essere ammessi previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

**C2**

Le Unità Abitative Mobili e le Unità Abitative Fisse di cui all'art. 6 della L.R. 16/04, che possono essere installate all'interno delle strutture ricettive all'aria aperta, possono avere rispettivamente altezza minima di m. 2,00 e m. 2,40.

**C3**

I locali di categoria A4.1 destinati ad uso proprio degli ospiti (stanze di alberghi o pensioni, ecc.) debbono rispettare le norme regionali vigenti (Del.Reg 916/2007 e Del.Reg. 2186/2005).

**C4**

Per i locali destinati a servizi assistenziali ed occasionali si applicano le disposizioni specifiche previste dal presente regolamento, nonché le norme regionali vigenti L.R. 34/98 e s.m.i..

**Articolo 2.40**  
**Locali di categoria A5**

**C1**

I locali di categoria A5, finalizzati alla specificità di utilizzo dell'allevamento, devono rispettare le norme vigenti in materia e garantire idonee condizioni ergonomiche degli animali allevati.

**Articolo 2.41 - omissis**

**Articolo 2.42 – omissis**

**Articolo 2.43**  
**Locali interrati e seminterrati**

**C1**

È vietato adibire al lavoro locali chiusi, interrati o seminterrati salvo quando particolari modalità di lavorazione non lo richiedano (ad es. cantine di vinificazione e frantoi), e risulti assentito ai sensi del precedente art. 2.2. In questi casi i locali interrati e seminterrati devono essere provvisti di intercapedine laterale di profondità minima pari a m. 1,00 con locale di servizio filtro verso la parte interrata e seminterrata. In tale intercapedine sono consentiti locali di servizio quali bagni e antibagni, ripostigli, spogliatoi, ecc.

**C2**

Per ottenere l'autorizzazione in deroga alle prescrizioni di cui al comma 1, deve essere predisposta, da parte di tecnico abilitato, sintetica relazione tecnica atta ad identificare le necessità tecniche ed i mezzi di protezione adottati.

**C3**

Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. n. 303 del 1956, è vietato adibire i locali chiusi interrati a lavorazioni con esalazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive; lo stesso divieto si applica nel caso in cui i locali non rispondano ai requisiti dimensionali stabiliti dal presente regolamento.

**C4**

L'utilizzo del locale di cui al comma 1, è comunque subordinato alla presenza di specifici presidi tecnici integrativi per aerazione, illuminazione e sicurezza.

**Articolo 2.44**  
**Locali accessori a servizio di attività**

**C1**

Sono locali o ambienti accessori a servizio di attività: servizi igienici, docce, antiservizi, spogliatoi collettivi, ripostigli, depositi, magazzini, mense, ambulatori aziendali e archivi.

**C2**

I locali accessori a servizio di attività devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) servizi igienici, docce, antiservizi: essi sono equiparati ai locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
  - altezza media ponderata non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2,00;
  - R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata, capace di garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti, ed idoneamente illuminati con luce artificiale;
  - superficie minima di mq.1,00 elevata per i servizi igienici a mq.1,2 con un lato di almeno mt 1,00;
- b) nei locali di lavoro deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile che idrico per lavarsi;
- c) tutti gli insediamenti devono essere forniti di w.c. e antibagno, convenientemente riscaldati nella stagione fredda, separati per sesso, con porte e pareti divisorie a tutt'altezza e in numero non inferiore per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	WC
0 - 200	1/20
200 - 400	1/25
oltre 400	1/30

- d) quando si svolgono attività di cui alla tabella sopra, gli insediamenti devono essere forniti di docce con acqua calda e fredda; tali docce devono essere individuali, in locali distinti per i due sessi e riscaldate nella stagione fredda. Il numero delle docce deve essere congruo e comunque non deve essere inferiore a 1 ogni 15 persone addette o frazione per turno.
- e) I lavandini devono essere in numero non inferiore, per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	Lavabi
0 - 200	1/20
200 - 400	1/25
oltre 400	1/30

- f) i w.c. e le docce devono essere rivestiti con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00. È vietato costruire servizi igienici posti all'esterno del fabbricato. Docce e wc devono essere costruiti in locali separati; in casi particolari può essere autorizzata dal Dipartimento di Prevenzione la costruzione, in un unico locale, del w.c. e della doccia.
- g) Per le Aziende oggetto di incremento occupazionale può essere concessa deroga su specifica autorizzazione del Dipartimento di Prevenzione, rispetto ai requisiti di cui ai punti c) ed e) del presente comma a seguito di apposita richiesta contenente le modalità organizzative che possono determinare le condizioni per l'accoglimento.
- h) Spogliatoi: tutti gli insediamenti produttivi in cui si svolgono lavorazioni di cui alla tabella n.1 o che occupano più di 5 addetti, devono disporre di locale spogliatoio distinto per i due sessi, non comunicanti direttamente con il w.c., arredati con armadietti a doppio scomparto e riscaldati

durante la stagione fredda. Gli spogliatoi sono equiparati a locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:

- ⌚ altezza media ponderale non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
  - ⌚ R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti ed idoneamente illuminati con luce artificiale
  - ⌚ superficie minima di mq.2 con lato minore non inferiore a m. 1; deve essere garantita comunque una superficie minima di mq. 1,20 per ogni addetto occupato per turno.
- i) locali di riposo: gli insediamenti produttivi di cui alla tabella allegata n.2 caratterizzati dalla esposizione dei lavoratori a particolari rischi per la sicurezza e la salute, devono avere un locale di riposo loro riservato. I locali di riposo devono essere idoneamente arredati; essi devono essere riscaldati durante la stagione fredda; tali locali, ove non sia presente un locale infermeria, devono essere provvisti di cassetta di medicazione. I locali di riposo sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
1. altezza minima di m.2,70;
  2. R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
  3. superficie minima non inferiore a mq. 9,00 e comunque congrua rispetto al numero degli addetti occupati per turno nelle specifiche lavorazioni a rischio.
- j) Per i locali di riposo di tipo temporaneo sono ammessi parametri inferiori, previa autorizzazione da parte del Dipartimento di Prevenzione.
- k) mense: gli insediamenti produttivi che occupano più di 30 persone devono possedere un locale mensa o cottura, isolato dall'ambiente di lavoro e riscaldato nella stagione fredda; tale prescrizione può essere derogata nel caso in cui l'azienda sia convenzionata con una mensa interaziendale ubicata nella zona di insediamento. I locali mensa sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
1. altezza minima di m.2,70;
  2. R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché idoneamente illuminati con luce artificiale e dotati di impianto di ventilazione artificiale o condizionamento; tali impianti devono essere preventivamente sottoposti al parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione;
  3. superficie minima di mq. 9 e comunque congrua rispetto al numero degli utilizzatori.
- l) ambulatori aziendali e locali infermeria. Il datore di lavoro deve garantire la presenza dei presidi sanitari necessari per provvedere alle prime cure. Nei casi previsti dalla legge e comunque ove siano presenti più di 100 persone, gli insediamenti produttivi devono essere dotati di un locale infermeria idoneamente arredato, attrezzato, riscaldato, provvisto di lavandino ed acqua corrente. I locali destinati ad infermeria e ad ambulatorio aziendale sono equiparati a locali di categoria A1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- a. altezza minima di m.2,70;
  - b. R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
  - c. superficie non inferiore a mq.9.
- m) depositi e magazzini, ripostigli, archivi: tali locali sono equiparati a locali di categoria S1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :
- a. altezza media non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
  - b. R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083).
  - c. sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno quando non è prevista la permanenza di persone. In tali locali, quando la permanenza del personale è saltuaria, deve essere previsto un impianto di ventilazione forzata atto a garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti; essi inoltre devono essere idoneamente

illuminati con luce artificiale. Nel caso in cui in tali locali si svolga attività lavorativa in maniera costante o regolare, essi devono rispettare le caratteristiche proprie dei locali di lavoro.

**C3**

L'accorpamento in un unico locale di più funzioni assistenziali tra quelle elencate al comma 2, lettere c), d) ed e) può essere ammesso, in via straordinaria, a fronte di motivata richiesta.

**Articolo 2.45 - Soppalchi negli edifici non residenziali.****C1**

Per i soppalchi aperti all'interno d'edifici non residenziali si applicano le disposizioni dell'art.2.36

**TITOLO II B  
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI****CAPO I  
ACQUE POTABILI E LORO TUTELA IGIENICA****Art. 60  
Requisiti delle acque destinate ad uso potabile  
Tutela igienica<sup>6</sup>**

L'utilizzo di qualsiasi sorgente di acqua e di raccolta idrica superficiale per scopi potabili, è subordinata alla esecuzione delle analisi ed alla verifica della rispondenza ai requisiti di potabilità fissati dalle vigenti norme.

E' vietato adibire ad uso potabile acque che non siano state specificamente giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica e che non rispondano, per quanto attiene le opere di captazione, protezione, prelievo, trasporto e trattamento a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui alle vigenti leggi in materia, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti.

**Art. 61  
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa**

Le sorgenti di acqua o raccolte idriche superficiali comunque destinate ad uso pubblico e le relative opere di presa, incluse quelle per derivazione di acque superficiali, nonché le sorgenti di acqua potabile destinate ad uso privato del possessore del fondo da cui emergono, debbono avere una zona di protezione che verrà determinata dalla Autorità Sanitaria, su conforme parere del Medico Igienista, tenuto conto delle caratteristiche del bacino imbrifero, della natura geologica e della situazione superficiale della zona, nonché di ogni altro elemento che possa influire sulla tutela igienica delle acque.

Le zone di protezione dovranno essere recintate a cura di chi ha diritto all'utilizzo dell'acqua, al fine di impedire l'accesso a chi non ne ha titolo.

Entro le zone di protezione sono proibiti il pascolo, la coltivazione e qualunque opera di fabbricazione e di escavazione nonché la formazione di depositi di concime e di qualunque altra materia, che a giudizio del Medico Igienista possa costituire pericolo per la purezza delle acque.

Per l'apertura di pozzi, fossi, nuovi scoli ed eventuali opere di costruzione attinenti all'utilizzo dell'acqua, occorre l'autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica.

Le opere di presa di acqua sorgive o di falda devono essere ermeticamente chiuse da ogni parte con muratura impermeabile.

---

<sup>6</sup> L. 10.5.1976, n.319 (art.2)

Ove sia necessario praticarvi aperture di ispezione, queste devono essere munite di sportello metallico con chiusura a perfetta tenuta.

Tutti i cunicoli, le gallerie filtranti e i drenaggi costituenti l'opera di allacciamento delle sorgenti devono essere accessibili e difesi da invasioni di acque estranee. Per le opere di presa superficiale l'Autorità Sanitaria locale, su parere del Medico Igienista, stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

#### **Art. 62** **Tutela sanitaria**

Di qualunque malato o sospetto di malattia infettiva, tra le persone dimoranti nelle zone di custodia o di protezione delle sorgenti e degli acquedotti, dovrà darsi, a cura dell'ente gestore dell'acquedotto, immediata notizia al Servizio d' Igiene Pubblica.

Gli addetti alla manutenzione ed alla vigilanza degli acquedotti dovranno essere munite dell'apposito libretto di idoneità sanitaria ed avere subito, nei periodi stabiliti, i prescritti trattamenti unitamente alle persone con essi conviventi.

I preposti ai lavori di manutenzione e di riparazione dovranno, con opportune visite mediche, assicurarsi che gli operai addetti ai lavori stessi non siano portatori di infezioni. Manifestandosi malattie infettive tra gli operai, gli ammalati saranno esclusi dal lavoro, dal quale saranno altresì esclusi gli operai che convivano con persone affette da malattie infettive.

Delle insorte manifestazioni infettive e delle conseguenti esclusioni dovrà essere data immediata notizia al Servizio d' Igiene Pubblica.

### **CAPO II** **POZZI , CISTERNE, SERBATOI E SIMILI**

#### **Art. 63** **Escavazione e trivellazione di pozzi destinati ad uso potabile**

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

Ferma restando ogni altra disposizione a tutela degli acquedotti, tali pozzi potranno essere invece consentiti nelle altre zone, salva l'autorizzazione di cui al comma primo dell'art. 65, a condizione che nella località la raccolta, l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto siano assicurati con manufatti impermeabili e comunque con opere ritenute idonee dal Servizio d'Igiene Pubblica.

Nelle zone a carattere alluvionale, ove tecnicamente è possibile attingere acqua dalle falde acquifere mediante pozzi tubolari (trivellati o tipo Northon) o battuti, è vietata la costruzione di pozzi a scavo.

#### **Art. 64** **Requisiti igienici delle opere di attingimento**

Non è permesso l'uso di pozzi freatici o profondi, a scavo o trivellati che non siano distanti almeno mt. 20 da latrine, concimaie, depositi luridi e dagli impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto citati nel presente articolo e che non abbiano intorno all'apertura una pavimentazione impermeabile su sottofondo di cemento del diametro di mt. 5, con gli opportuni scoli e convogliamenti a distanza dell'acqua piovana o dispersa.

I pozzi a scavo dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento fino ad un'altezza superiore alla quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua dei pozzi.

Il loro imbocco dovrà essere protetto da apposito manufatto in muratura e lo scavo dovrà essere munito di due solette di chiusura in cemento armato munite di passo d'uomo a bordi rilevati, chiusa da portelli metallici a perfetta tenuta.

La prima di dette solette dovrà essere posta a livello o al disopra del piano di campagna; la seconda almeno di mt. 1 al disopra della quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua nel pozzo.

L'accesso alla soletta inferiore sarà sempre assicurato mediante scala metallica murata alle pareti.

L'estrazione dell'acqua sarà effettuata esclusivamente a mezzo di idonea pompa.

L'espurgo dei pozzi dovrà essere effettuato almeno una volta l'anno.

Le caratteristiche strutturali e l'uso dei pozzi trivellati, con rivestimento metallico o meno, saranno determinati caso per caso in sede di rilascio dell'autorizzazione prevista dall'art. 65.

**Art. 65**  
**Apertura di nuovi pozzi<sup>7 8</sup>**

Chiunque intenda aprire nuovi pozzi ad uso domestico dovrà dare comunicazione preventiva al Sindaco. Tale comunicazione dovrà essere completata con l'apposito modulo, debitamente compilata in ogni sua parte, da inoltrare al Sindaco a lavori eseguiti. Potrà essere autorizzata l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi per necessità di cantiere soltanto nelle zone non assoggettate a tutela igienica delle falde idriche, a condizione che essi vengano colmati con materiali impermeabili ad avvenuta chiusura del cantiere stesso.

**Art. 66**  
**Chiusura dei pozzi fuori uso o non idonei**

I pozzi fuori uso o dichiarati non idonei dovranno essere colmati fino al livello del suolo, a cura e spese del titolare dell'autorizzazione o, in difetto, del proprietario del fondo, con materiale ritenuto idoneo dal Servizio d'Igiene Pubblica e dovranno essere murati.

**Art. 67**  
**Cisterne**

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la conservazione delle acque meteoriche a scopo potabile soltanto ove non sia possibile l'utilizzo di altre acque dichiarate idonee a tale uso. Le pareti delle cisterne e dei condotti di alimentazione saranno di materiale impermeabile; la bocca della cisterna sarà ermeticamente chiusa e protetta. Qualora le cisterne siano interrato, le loro pareti dovranno essere isolate per ogni lato, inferiormente e superiormente, dal terreno circostante, mediante muratura formante intercapedini. Dette intercapedini dovranno avere una larghezza mai inferiore a cm. 80 e un facile accesso dall'esterno. E' prescritto un deviatore di scarico per l'esclusione delle prime acque piovane ed è vietato comunque l'uso di tubazioni di piombo. L' attingimento dovrà avvenire esclusivamente a mezzo pompa. L'autorizzazione di cui al primo comma è subordinata al parere favorevole del Servizio d'Igiene Pubblica. Il progetto costruttivo dovrà essere corredato da ogni elemento riguardante la superficie di raccolta, i materiali usati, l'apparecchio deviatore delle prime acque, le caratteristiche strumentali della cisterna e quelle dei mezzi di attingimento, nonché della indicazione della distanza da latrine, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto, da concimaie e depositi di rifiuto, distanza che non dovrà essere inferiore a mt. 20.

**Art. 68**  
**Serbatoi di emergenza**

In casi particolari, su parere favorevole del Servizio d'Igiene Pubblica, potrà essere consentita la costruzione di serbatoi di acqua potabile a piè fabbricato o in cabina idrica sul piano di copertura, alimentabili mediante autobotti, sempre che vengano dotati di idoneo bocchettone di allaccio per il raccordo con il tubo di alimentazione. L'acqua dovrà essere addizionata di ipoclorito di sodio in modo da aversi 0,5 mg/l di cloro attivo. Il Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica può, a richiesta, autorizzare l'uso di altro disinfettante.

---

<sup>7</sup> Trattasi di pozzi per attingimento d'acqua ad uso potabile

<sup>8</sup> T.U. 11.12.1933 n. 7775 (art.93)

### CAPO III DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE NELL'ABITATO

#### Art. 69

##### Rapporti fra rete idrica, fognature ed altre sorgenti di inquinamento

Nessun tubo della rete di distribuzione di acqua potabile esterna ai fabbricati potrà essere posto a distanza minore di m. 1.50 da fognoli o pozzetti per l'allontanamento di acque luride o comunque inquinanti.

Quando non sia possibile rispettare tale distanza, detti tubi dovranno essere protetti con sistemi preventivamente approvati dall'Autorità Sanitaria locale, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica.

Le fognature e le tubazioni di scarico di acque luride o comunque inquinanti dovranno essere poste con l'estradosso ad almeno cm. 50 sotto il piano di posa delle tubazioni di acqua potabile.

L'attraversamento delle zone di terreno sovrastanti gli acquedotti con tubazioni di scarico di acque luride e soggetto ad autorizzazione comunale, che sarà rilasciata solo in caso di accertata necessità, dovrà avere direzione perpendicolare all'andamento dell'acquedotto. Peraltro, entro una zona comprendente la proiezione verticale dell'acquedotto e, per ciascun lato, la contigua fascia di larghezza pari alla distanza verticale intercorrente tra il fondo dell'acquedotto e il piano di campagna, dette tubazioni di attraversamento dovranno essere realizzate con materiali ed accorgimenti tali da garantire l'impermeabilità.

I materiali ed i giunti che verranno adottati, nonché i sistemi costruttivi, dovranno essere preventivamente approvati dal Servizio d'Igiene Pubblica. Se la tubazione di scarico è interrata, dovrà, per tutto il tratto che attraversa la zona di protezione di cui al precedente comma, essere posta, mediante baggioli, mensole o staffe, in un cunicolo con fondo in cemento armato e le pareti di muratura impermeabile con intonaco in cemento. Detto cunicolo, che sarà dotato di pozzetti di ispezione ai due estremi della zona di protezione di cui sopra, dovrà avere dimensioni tali da poter convogliare le acque in caso di rottura o perdita della tubazione in esso contenuta e dovrà essere in grado di smaltire le acque all'aperto in modo da rendere visibili le perdite. Se la configurazione del terreno non renda ciò possibile, il cunicolo stesso dovrà essere prolungato da entrambi i lati fino ad una distanza doppia di quella indicata nel quinto comma, con pozzetti di ispezione ai due estremi.

Sono vietati i pozzi neri e le concimaie, fino alla distanza di m. 50 dall'asse della proiezione verticale degli acquedotti, salvo che non vengano costruiti e mantenuti in condizioni da non poter costituire fonte di inquinamento per l'acqua potabile, previa autorizzazione rilasciata dal Sindaco.

#### Art. 70

##### Rete idrica interna<sup>9</sup>

Nelle abitazioni site in zone servite con distribuzione a contatore, gli impianti idrici interni debbono essere idonei per tale sistema di erogazione e debbono essere posti in opera in modo tale da renderne facili la verifica e l'eventuale riparazione.

In particolare in tali impianti, per i quali sono ammessi soltanto materiali giudicati idonei dai Servizi Tecnici competenti, non è consentita comunicazione diretta tra l'acqua contenuta nei serbatoi domestici a pelo libero e tubazioni di alimentazione derivanti dalla rete stradale.

Non è altresì consentita la messa in opera di apparecchi che possano dare erogazioni istantanee tali da turbare fortemente l'erogazione dell'acqua ad altri utenti. Sono inoltre vietati allacciamenti di qualsiasi genere tra le tubazioni dell'impianto di distribuzione, connesse con la rete di distribuzione idrica cittadina, e quelle di acqua di altra provenienza.

Sulla sommità di ogni colonna montante dovrà essere posta idonea valvola automatica che permetta il rientro dell'aria in caso di sospensione di flusso della rete di distribuzione.

Detta valvola sarà posta in una cabina che dovrà rispondere alle caratteristiche indicate dal seguente articolo.

---

<sup>9</sup> D.P.R. 3.8.68, n. 1095

### **Art. 71**

#### **Dotazione idrica**

In ogni appartamento la totale dotazione giornaliera di acqua per uso potabile e domestico non dovrà essere inferiore a litri 200 per abitante.

Qualora l'edificio venga dotato di serbatoi di raccolta essi dovranno essere collocati sulle terrazze o nei sottotetti. Solo in casi eccezionali e su conforme parere del Servizio d'Igiene Pubblica potranno essere installati nell'interno dei singoli appartamenti. Nel primo caso dovranno essere posti entro apposite cabine in muratura di facile accesso, ben ventilate e protette sia dall'eccessivo calore sia dalla penetrazione di topi, mosche ed altri insetti convenientemente lontane da sbocchi di fumaioli o di condutture in diretta comunicazione con la fognatura. La porta delle cabine stesse dovrà essere chiusa con serratura e la chiave sarà affidata a persona responsabile designata dal proprietario e notificata al Servizio d'Igiene Pubblica per le ispezioni. Allorché i serbatoi siano collocati nei singoli appartamenti, dovranno essere posti in luoghi di facile pulizia e manutenzione e ben protetti ed attrezzati nei confronti dei fenomeni di condensazione. I serbatoi dovranno essere chiusi con idoneo coperchio e dovranno essere costruiti con materiale non attaccabile dall'acqua, con esclusione in ogni caso dell'impiego del piombo. Dovranno essere inoltre adeguatamente ispezionabili da ogni lato, inferiormente e superiormente.

Il fondo dei serbatoi dovrà essere conico o a pendenza, laterale, provvisto di vite di scarico manovrabile dall'esterno per la rimozione dei sedimenti naturali. Dovrà inoltre essere curata dai proprietari la perfetta manutenzione dei serbatoi stessi e la rimozione dei sedimenti naturali dovrà essere effettuata almeno due volte all'anno.

### **Art. 72**

#### **Installazione di impianti di sollevamento di acqua potabile**

L'installazione di qualsiasi tipo di impianto di sollevamento dell'acqua potabile è subordinata al benessere del Servizio d'Igiene Pubblica, previo consenso dell'Ente gestore del servizio. La relativa domanda dovrà essere corredata da una relazione tecnica.

### **Art. 73**

#### **Precauzioni per evitare l'inquinamento delle condutture interne ad opera di acque luride**

Le condutture di sopravanzo dei serbatoi di acqua potabile non potranno essere direttamente immerse nelle fognie, nei fognoli ed in altre condutture di scarico, ma dovranno prima sboccare liberamente dentro cassette dotate di sifone a chiusura con scarico non inferiore a cm. 5 di diametro. Lo sbocco dell'acqua nelle cassette di cacciata per i lavaggio dei vasi delle latrine deve essere situata a quota tale da risultare in ogni caso ad un livello superiore a quello massimo del liquido contenuto nella cassetta.

### **Art. 74**

#### **Controllo degli impianti idrici interni al grezzo**

Non appena nelle nuove costruzioni sia stata ultimata la posa delle tubazioni per la distribuzione interna di acqua potabile, il titolare della concessione edilizia, prima di dare inizio ai rivestimenti con intonaco o alla chiusura delle condotte di servizio contenenti dette tubazioni, deve farne denuncia al Comune allegando la dichiarazione del Direttore dei lavori di conformità dell'impianto alle norme vigenti.

### **Art. 75**

#### **Fonti di uso comune**

Le fonti di uso pubblico debbono essere alimentate esclusivamente con acqua riconosciuta potabile dal Servizio d'Igiene Pubblica. Non possono essere dotate di manufatti che consentano di attingere acqua diversamente che dalla bocchetta.

Debbono inoltre essere circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta e il convogliamento delle acque di supero.

**TITOLO III**  
**TUTELA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE**

**CAPO I**  
**VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI**

**Art. 76**  
**Vigilanza<sup>10</sup>**

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

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto; a cura del Medico Igienista, del Veterinario territorialmente competente e del personale tecnico dei Servizi dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) secondo le rispettive competenze.

**Art. 77**  
**Ispezioni - Controlli - Accertamenti**

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1 ) ISPEZIONI, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzatura nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- 2 ) CONTROLLO IGIENICO delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- 3) ACCERTAMENTO che i titolari, conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle Leggi di cui all'art. 76 adempiano agli obblighi delle Leggi stesse e del presente Regolamento.

**Art. 78**  
**Modalità d'esecuzione delle ispezioni**

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 7 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di Servizio.

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

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

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

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

---

<sup>10</sup> L. 30.4.1962. n. 283 e successive modificazioni contenute nella L. 262.1963, n.441 - D.P.R.26.3.80, n.327  
L.R. n. 19/82 (Regione Emilia-Romagna)

**Art. 79**  
**Modalità d'esecuzione dei controlli<sup>11</sup>**

I controlli, di cui al punto 2) del precedente articolo 77, si eseguono con:

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

**Art. 80**  
**Verbale di prelevamento di un campione<sup>12</sup>**

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

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

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

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

**Art. 81**  
**Deficienze dei locali e delle attrezzature<sup>13</sup>**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico Igienista competente del Servizio Igiene Pubblica può proporre all'Autorità Sanitaria Locale di:

- a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- c) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'Autorità Sanitaria Locale dal Veterinario territorialmente competente dell' U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per i casi di specifica competenza.

I provvedimenti suddetti vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale ovvero della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui sono adottati costituiscano reato od illecito amministrativo.

---

<sup>11</sup> L. 30.4.1962, n. 283  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

<sup>12</sup> D.P.R.26.3.80, n. 327

<sup>13</sup> L. 30.41 962, n. 283  
D.P.R. 26.3.1988, n. 327  
D.P.R. 11.2.1961, n.264 (art. 2)

**Art. 82**  
**Irregolarità delle merci<sup>14</sup>**

Gli addetti alla vigilanza, quando:

- a) hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;
- b) accertano che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- c) accertano che la merce è nociva e il detentore non si oppone, ne accertano che la merce è nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per le rispettive competenze.

Il Medico Igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.

Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell' U.S.L.

**CAPO III**  
**AUTORIZZAZIONI E NULLA OSTA SANITARI PER STABILIMENTI E LABORATORI DI**  
**PRODUZIONE, DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E**  
**BEVANDE - IDONEITA' SANITARIA DEL PERSONALE**

**Art. 83**  
**Nulla Osta per esercizi di vendita al dettaglio<sup>15</sup>**

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

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

deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle Leggi Nazionali. Tale autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco, previo "nulla osta" del Medico Igienista competente del Servizio Igiene Pubblica attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa di cui al comma precedente, occorre conseguire anche una specifica autorizzazione sanitaria per gli spacci di vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata e per le rivendite del latte.

---

<sup>14</sup> L. 30.4.1962, n. 283 (artt. 1 e 16)  
R.D. 1.7.1926, n. 1361 (art. 703)  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

<sup>15</sup> L. 11.6.1971, n. 426 (artt. 24,34 e 35)  
R.D. 20.12.1928, n. 3298 (art. 29)  
R.D. 9.5.1929, n.994 (art. 22)  
D.P.R. 11.2.1961, n. 264 (art. 2)  
Regione Emilia Romagna 25.1.1974, n. 8 (Tab.6)

**Art. 83****Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito<sup>16</sup>**

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

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

Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccati, l'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Veterinario territorialmente competente.

Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.

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

**Art. 85****Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande<sup>17</sup>**

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali CAFFÈ, BAR, OSTERIE, PIZZERIE, TRATTORIE E RISTORANTI), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia, deve conseguire il nulla osta sanitario prescritto dalle vigenti norme, che è rilasciato dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica, previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

**Art. 86****Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione<sup>18</sup>**

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

- a) laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;
  - b) laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine prevalentemente animale;
- deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalle Autorità Sanitarie secondo le rispettive competenze.

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

---

<sup>16</sup> L. 30.4.1962, n. 283 (art. 2)  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327  
R.D. 20.12.1928, n. 3298

<sup>17</sup> D.P.R. 24.7.1977, n. 616  
TT.LL.SS. 27.7.1934, n. 1265 e successive modifiche contenute nella L. 16.7.1939, n. 1112 (art. 231)  
D.P.R. 17.2.1961, n. 264. (art. 2)  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

<sup>18</sup> L. 30.4.1962, n. 283 (art. 21)  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

**Art.87****Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo<sup>19</sup>**

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Medico Igienista territorialmente competente del Servizio d'Igiene Pubblica, previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla Legge e dal presente Regolamento,

**Art. 88****Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari<sup>20</sup>**

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

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

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

**Art. 89****Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati**

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

**Art. 90****Libretto di idoneità sanitaria<sup>21</sup>**

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari - anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Il libretto deve essere rinnovato ogni anno, salvo diversa giustificata prescrizione del Medico Igienista, oppure quando l'attività dall'ultimo controllo non è stata esercitata o è stata sospesa per un periodo superiore a tre mesi.

Il Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica, nell'ambito dell'ampia discrezionalità tecnica spettante all'Autorità Sanitaria locale in ragione della specifica responsabilità in materia, ha facoltà di disporre accertamenti sanitari periodici mirati, necessari ed idonei, nonché di richiedere accertamenti estemporanei sullo stato di salute delle persone aventi l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, per contingenti esigenze di salute pubblica.

---

<sup>19</sup> D.P.R. 3.8.1968.n , 1255 (artt. 9 e 10)

<sup>20</sup> D.P.R. 3.8.1968. n. 1255 (art. 11)  
L. 27.10.1969, n. 754

<sup>21</sup> L. 30.4.7462, n. 283 lan. 14)

**Art. 91****Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria**

Il Medico Igienista rilascia o rinnova il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato e previo accertamento che:

- a) non sia affetto da malattia infettiva contagiosa o portatore di germi responsabili di tossinfezioni alimentari con particolare riguardo a quelli responsabili delle intossicazioni e delle infezioni alimentari;
- b) sia stato sottoposto alle vaccinazioni obbligatorie e ai procedimenti profilattici richiesti dalle caratteristiche epidemiologiche locali.

Alle persone che siano risultate affette da malattia o portatrici dei relativi germi e agenti patogeni, il libretto di idoneità sanitaria potrà essere rilasciato o rinnovato dopo avvenuta guarigione clinica e batteriologica.

Il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria sono infine conseguenti ad opportuno colloquio di aggiornamento tra un Operatore Sanitario del Servizio d'Igiene Pubblica e l'interessato, vertente sull'Igiene del Lavoro e sulla Prevenzione delle Malattie Infettive.

**Art. 92****Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita**

Il "nulla osta" prescritto dal precedente art. 33, per gli esercizi di vendita al dettaglio, è richiesto direttamente al Sindaco. Per le autorizzazioni e gli attestati sanitari di cui ai precedenti artt. 84, 85, 86, 87, 88 e 89, gli interessati dovranno inoltrare domanda in regolare carta da bollo all'Autorità Sanitaria competente al rilascio.

Le richieste di "nulla osta" di cui al 1° comma e le domande di autorizzazione di cui al 2° comma dovranno essere corredate di norma:

1) per qualsiasi tipo di esercizio di vendita:

a) da una pianta planimetrica dei locali in duplice copia, firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1:100 per i piccoli esercizi ed in scala 1:200 per esercizi, laboratori e stabilimenti che occupano superfici estese e comunque non inferiore a 200 mq. Le piante debbono essere completate dei dati relativi all'altezza, larghezza e lunghezza dei singoli vani, nonché di "legenda" con la specificazione dell'uso o destinazione dei singoli vani e, nel caso di vani in cui siano stati previsti settori con diversi utilizzi, la destinazione dei singoli settori;

b) da una relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, redatta da un tecnico o dall'interessato.

2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti suddetti:

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

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

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

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

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza, ai sensi del precedente art. 76.

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

**Art. 93**  
**Requisiti comuni a tutti gli esercizi<sup>22</sup>**

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi e Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche se a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dalle vigenti leggi. Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata la comunicazione diretta con l'abitazione privata.

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

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq, 0,60 o comunque da quanto previsto dall'art. n. 52. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un' idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dall' Autorità Sanitaria competente.

Per i negozi, i magazzini ed i depositi si applicano anche le norme fissate dal precedente art. 84.

**Art. 94**  
**Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento<sup>23</sup>**

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

- 1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;
- 2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, distinti in:
  - a) vani per servizi;
  - b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi ;
  - c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui al precedente art. 86; pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;
- 3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati o da ambedue le fonti.

<sup>22</sup> D.P.R. 19.3.1956.n.303  
D.M. 22.7.1977 {G.U. n.246,del 9.9.1977}  
L. 30.4.1962, n. 283  
D.P.R. 26.3.1 980, n. 327

<sup>23</sup> L. 30.4.1962, n. 283  
D.P.R. 26.3.1980. n. 327

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

4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:

- a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;
- b) in modo da consentire una facile pulizia;
- c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;
- 5) sorgenti luminose protette contro le rotture.

In deroga all'art. 35, 1° comma lett. b, i laboratori artigianali aggregati ad un'attività principale (es. laboratori gelati ecc.) possono avere una superficie minima di mq. 10.

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

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolati, fumi, vapori, esalazioni moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, secondo le prescrizioni dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro.

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

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

#### **Art. 95** **Requisiti per cucine industriali<sup>24</sup>**

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

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 86 e può essere conseguita assolvendo le modalità di cui all'art. 92.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 93 e 94, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60. Per un numero di pasti giornalieri superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

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

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

---

<sup>24</sup> L. 30.4.1962, n. 283  
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (f, g, h) possono essere compresi nei medesimo ampio locale. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionanti debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.

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

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

Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate all'art. 97 del presente Regolamento.

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

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

### **Art. 96**

#### **Requisiti degli esercizi di deposito e vendita<sup>25</sup>**

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

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi del precedente art. 94, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 2) un vano per i servizi comprendente almeno:
  - a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
  - b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
  - c) servizio igienico con antiservizio;
  - d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
  - e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
- 3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;
- 4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- 5) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vendono prodotti facilmente deperibili;
- 6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

### **Art. 97**

#### **Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande**

1. Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti, agli effetti del presente regolamento, nelle tipologie di cui ai commi 2, 3 e 4.

2. Esercizi di "ristorazione": effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di alimenti, identificabili, a mero titolo esemplificativo e secondo la terminologia corrente, in: ristoranti tradizionali, ristoranti etnici o a tema, trattorie, osterie, tavole calde, fast-food, self-service, pizzerie e similari.

3. Esercizi di "piccola ristorazione": effettuano la somministrazione di alimenti, oltrechè di bevande, entro i limiti di seguito indicati:

a) attività consentite:

- 1) preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali

<sup>25</sup> L. 30.4.1962, n. 283

D.P.R. 23.3.1980, n. 327

- chiuse e munite di idonea etichettatura, sughi e condimenti aventi le medesime caratteristiche;
- 2) preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;
  - 3) riscaldamento di cibi precotti, congelati o surgelati, preconfezionati in monoporzione;
  - 4) somministrazione o consumo di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali, pronti al consumo o soggetti ad operazioni di completamento di cottura o semplice riscaldamento;
- b) superficie di somministrazione: non può eccedere i 100 mq.complessivi. Oltre tale limite gli esercizi sono comunque equiparati ad esercizi di "ristorazione";
- c) le operazioni di cui alla lett. a), punti 3) e 4), possono essere consentite, in assenza di uno specifico locale di cucina, quando all'interno degli esercizi sia predisposto uno spazio idoneo predisposto con attrezzature per il riscaldamento o il completamento di cottura dei cibi ed un piano di lavoro adeguato;
- d) qualora l'esercizio non sia munito di apposito lavastoviglie è unicamente consentito l'utilizzo di stoviglie a perdere.
4. Esercizi di "bar"che effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di bevande ed identificabili, nella terminologia corrente, nei bar, bar-caffè e similari.
5. La dotazione dei requisiti minimi specificamente richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione, è stabilita agli artt. 103, 104 e 105, per tipologia di esercizio.

#### **Art. 97 bis** **Esercizi di ristorazione**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 2, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:
- a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mt. 20; tale superficie è aumentata del 20% della superficie di somministrazione eccedente i 100 mq. In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL.
- Inoltre, la cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:
- 1) preparazione carni;
  - 2) preparazione verdure;
  - 3) preparazione altri alimenti;
  - 4) cottura;
  - 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.
- I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben distinte e separate dello stesso locale;
- b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 8 incrementata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina oltre i 20 mq.. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:
- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;
  - c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare all'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;
  - d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavole e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,20 per ciascun posto tavola;
  - e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti ed adeguatamente conservate al caldo o al freddo, così come previsto dall'art. 31 del DPR 327 del 1980. I banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;

f) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

- 1) fino a 50 mq: n. 1 servizio igienico;
  - 2) oltre 50 mq e fino a 100 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
  - 3) oltre 100 mq. e fino a 200 mq.: n. 3 servizi igienici;
  - 4) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 3 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 100 mq.;
- g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- h) negli esercizi con dimensione superficie di somministrazione superiore a 100 mq. debbono essere individuati spazi adeguati da adibirsi a guardaroba ad uso degli avventori.
2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

#### **Art. 97 ter** **Esercizi di piccola ristorazione**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 3, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq. 12. In assenza di uno specifico locale di cucina, valgono i limiti di cui all'art. 102, comma 3, lett. c). In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;
- b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 4. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:
  - 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;
  - 3) n. 1 servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, accessibile dall'interno, non direttamente comunicante con le sale da pranzo e adeguatamente lontano dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande e adeguato per portatori di handicap.

2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

#### **Art. 97 quater** **Esercizi di bar**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 4, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- a) locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125). In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui

caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;

b) locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;

c) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale di somministrazione e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

1) fino a 100 mq: n. 1 servizio igienico;

2) oltre 100 mq e fino a 200 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;

3) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 2 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 50 mq., fino ad un massimo di 6. Limitatamente agli esercizi dotati di una superficie di somministrazione non superiore a 100 mq., è ammissibile la dotazione di un unico servizio igienico, sia per il pubblico che il personale dipendente, sempre ch  lo stesso presenti le caratteristiche tecniche richieste dal presente regolamento e tali da renderlo idoneo per entrambi gli usi. E' inoltre ammissibile la dotazione di servizio igienico accessibile da corte interna di esclusiva pertinenza dell'esercizio;

d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attivit  svolta, protetto ed attrezzato in modo idoneo, anche ricavato nel banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toast e prodotti similari. In tale settore debbono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette, debbono essere munite di termometro a lettura esterna, essere apribili solo dalla parte degli addetti ed in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla normativa vigente, anche quando l'esposizione   effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini ed i prodotti similari, nonch  ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; debbono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione   effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

f) presenza di adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazioni esterne.

2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attivit  di somministrazione esercitate nei circoli privati.

#### **Art. 97-quinquies** **Utilizzo delle aree esterne**

1. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, da parte degli esercizi pubblici di cui all'art. 102, ai fini dell'esercizio dell'attivit  di somministrazione o al fine di consentire il mero consumo sul posto degli alimenti e delle bevande,   soggetto, fatto salvo quanto previsto ai commi successivi, alle seguenti prescrizioni di carattere generale:

a) la collocazione e l'allestimento delle aree deve essere tale da consentire la protezione del consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere o altri agenti inquinanti. A tale scopo, le aree debbono essere dotate di misure di protezione, ove necessarie (tipo barriere verdi o altro), in conformit  alle prescrizioni eventualmente impartite dal Servizio Igiene Pubblica. Non sono ammesse aree allestite in diretta proximit  di strade e vie a traffico intenso o pesante;

b) le attrezzature debbono essere altres  idonee a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti oggetto di consumo ed inoltre, tali da consentire la pulizia degli spazi occupati.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, l'utilizzo delle aree esterne, pubbliche o private,   distinto nelle forme di cui all'art. 25 della "Disciplina dei procedimenti, dei piccoli

trattenimenti e dell'utilizzo delle aree esterne ai locali" approvata con deliberazione consiliare n. 33 in data 11 aprile 2005, ovvero in:

a) utilizzo delle aree in forma "precaria", intendendosi tale quello che avviene:

1) per uno o più periodi, se frazionati, nel complesso non superiori a 240 giorni nel corso di ogni anno solare, per uno o più anni consecutivi;

2) per una superficie dell'area esterna comunque non superiore al 50 per cento della superficie di somministrazione autorizzata;

b) utilizzo delle aree in forma "stabile", intendendosi tale quello che avviene per uno o più periodi di durata superiore, nel complesso, a 240 giorni per ogni anno solare o per una superficie dell'area esterna superiore al 50 per cento della superficie di somministrazione autorizzata.

3. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. a), è soggetto a notifica sanitaria, al fine di consentire i controlli ed impartire le eventuali prescrizioni in relazione alle finalità di cui al comma 1, lett. a) e b).

4. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. b), è soggetto, su domanda dell'interessato, al rilascio di notifica sanitaria o nel caso di esercizi già esistenti, all'adeguamento dei requisiti e delle prescrizioni richieste dal presente regolamento, fatto salvo quanto previsto dal comma 5, con conseguente aggiornamento del titolo autorizzativo.

5. La dotazione di servizio igienico adeguato per portatori di handicap, deve intendersi richiesta, ai fini dell'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, in forma stabile, qualora l'entità della superficie di somministrazione che ne consegue, nel complesso, sia tale da richiedere un incremento della dotazione di servizi igienici rispetto alla dotazione esistente.

#### **Art. 97 sexies -**

#### **Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi**

1. Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:
  - a) accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento;
  - b) assenza di comunicazione diretta con la civile abitazione;
  - c) dotazione di acqua potabile;
  - d) le pareti dei locali destinati alla lavorazione di alimenti o bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate, rivestite fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo con materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile e devono avere spigoli e angoli arrotondati;
  - e) le pareti dei locali destinati a deposito di alimenti e bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate. Fino ad altezza di mt. 2 dal suolo dovrà essere utilizzata tinta o altro materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile;
  - f) i pavimenti di tutti i locali devono essere a superficie continua, integra, realizzati con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; i pavimenti dei laboratori e delle zone di lavorazione devono inoltre avere spigoli e angoli arrotondati; ove ritenuto necessario i pavimenti devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili in fognatura o di altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
  - g) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
  - h) le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per

la pulizia;

- i) le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
  - j) dotazione di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale ed in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro e deposito e con accesso dall'interno dell'esercizio; nei casi stabiliti dal presente regolamento devono essere dotati di uno o più servizi igienici per il pubblico. Il servizio igienico si intende costituito da un locale destinato ad accogliere wc o turca e da un vano antiservizio dotato di lavandino con erogatore di acqua calda e fredda (azionabile a pedale, fotocellula o con modalità similari ad uso del personale; del tipo non azionabile a mano nei servizi igienici ad uso del pubblico), distributore di sapone, asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, porta a chiusura automatica. Le pareti dei due vani devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la parete di divisione fra i due vani deve essere a tutta altezza. Non sono ammesse porte a soffietto o comunque tali da non garantire una completa separazione. Sia il locale wc che l'anti bagno devono avere superficie minima di mq. 1; devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti.
  - k) dotazione di un locale spogliatoio con superficie minima di mq. 2 da aumentarsi di mq. 1 per ogni addetto oltre al primo. Lo spogliatoio deve garantire i normali movimenti delle persone in relazione all'uso e pertanto deve presentare il lato minore non inferiore a m. 1. Lo spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti, per la custodia degli abiti civili e da lavoro. Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;
  - l) presenza di una dispensa o deposito per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
  - m) presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la pulizia ;
  - n) idonei contenitori in materiale lavabile dotati di coperchio a tenuta, con apertura a pedale, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione in attesa di smaltimento;
  - o) gli impianti, le macchine e gli utensili installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
  - p) in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro.
2. Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

#### **Art. 97 septies -**

#### **Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento**

1. Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione,

preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti all'art. 98, sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.

**2.** Attività tradizionali di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi similari.

a) locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:

1) superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;

2) altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2,70;

3) RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).

b) locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;

c) locale vendita. La vendita deve essere effettuato in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;

d) servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.

**3.** Monoproduzioni definite al successivo comma 4.

a) locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:

1) superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;

2) altezza minima di m. 2,70;

3) RIA non inferiore a un dodicesimo(0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.

b) locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:

1) superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.

2) altezza minima di m. 2,70.

I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutt'altezza.

c) locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il locale di preparazione o di vendita;

d) servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, avente i requisiti funzionali di cui all'art. 98 comma 1 lettera k), purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui

alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.

4. Ai fini dell'applicazione del comma 3 si considerano monoproduzioni:
- a) produzione di piadina e crescioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
  - b) produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
  - c) cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
  - d) cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;
  - e) preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
  - f) produzione di miele;
  - g) produzione formaggi per vendita diretta;
  - h) attività di macellazione animali appartenenti a specie avicole, di selezionamento o trasformazione carni eseguite da allevatori per la vendita diretta;
  - i) altre produzioni simili o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.
5. Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di cui ai punti f, g, h del comma precedente, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico-sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.

#### **Art. 97 octies** **Requisiti per cucine industriali**

1. Sono definite "cucine industriali" i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
2. L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n. 283 del 1962.
3. Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui all'art.98. La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa una opportuna riduzione di detto coefficiente.
4. Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:
  - a) ricevimento;
  - b) conservazione derrate non deperibili;
  - c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
  - d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti

caseari e salumi, frutta , prodotti congelati e surgelati;

- e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
- f) preparazione pasti;
- g) cottura;
- h) confezionamento piatti;
- i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- j) deposito d'uscita e distribuzione;
- k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- m) locale mensa per il personale;
- n) servizi igienici con antiservizio e docce;
- o) ufficio amministrativo;
- p) autorimessa;
- q) altri proservizi, se necessari.

5. I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti ( comma 5 punti f, g, h) possono essere compresi in un medesimo locale purchè di ampiezza adeguata.
6. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e periodicamente disinfettati.
7. I contenitori per il trasporto dei pasti pronti devono essere del tipo termico, a chiusura ermetica, e in grado di garantire durante tutto il trasporto, il mantenimento delle temperature richieste per gli alimenti cotti

#### **Art. 97 nonies - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita**

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio .In ogni caso il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq. 20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70 , R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito-dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
  - b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'art. 99, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
  - c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
  - d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico;
  - e) banchi di vendita dotati di idonee protezioni per l'esposizione di alimenti non protetti

da involucro proprio;

f) banchi o vetrine refrigerate, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, che garantiscano idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;

g) lavandino dotato di rubinetteria a comando non manuale e armadietto scolapiatti chiuso.

## **CAPO V ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE**

### **Art. 98**

#### **Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni**

1. È ammessa la preparazione, somministrazione e vendita presso chioschi ad installazione fissa di piadina romagnola, anche farcita, e crescioni, unitamente alla somministrazione e vendita di bevande analcoliche, escluso il caffè, con l'utilizzo di bicchieri a perdere.
2. L'installazione di nuovi chioschi deve avvenire nel rispetto della tipologia dei chioschi per la piadina romagnola allegato al presente Regolamento previa autorizzazione del Servizio Attività economiche.
3. Nei chioschi esistenti già autorizzati è possibile effettuare interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia, ampliamento fino ad un massimo del 30% della superficie autorizzata, nonché cambio di gestione senza dover procedere alla realizzazione di un nuovo chiosco nel rispetto della tipologia di cui al precedente comma.
4. Qualunque modifica elencata al precedente comma 3 superiore alla manutenzione ordinaria comporta la necessità di adeguare il chiosco ai seguenti requisiti:
  - il chiosco dovrà essere ritinteggiato esternamente con la colorazione riportata nei prospetti di cui all'allegato A al presente regolamento;
  - il chiosco dovrà avere forma e volume compatto previa verifica con l'Ufficio tecnico comunale.
5. E' ammessa la preparazione, somministrazione e vendita presso chioschi ad installazione fissa di prodotti da friggitoria purché già lavorati o semilavorati surgelati solo da friggere previo aumento della superficie interna della cucina da 13 mq a 20 mq.
6. La friggitoria dovrà essere dotata di cappa di aspirazione e l'olio esausto dovrà essere stoccato ai sensi di legge
7. Nelle aree esterne dovranno essere posizionati contenitori per i rifiuti la cui pulizia sarà a cura del gestore del chiosco.
8. Le installazioni dei suddetti chioschi su suolo pubblico o ad esso equiparato dalla Giunta comunale possono avvenire esclusivamente sulle aree o posteggi individuati dal Comune. I chioschi devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a. superficie minima complessiva non inferiore a 15 mq. (22 mq in caso di friggitoria), comprensiva del servizio igienico. La superficie interna utile di lavoro non deve essere inferiore a mq. 13 (20 in caso di friggitoria);
  - b. altezza minima di mt. 3;
  - c. presenza di servizio igienico con relativo disimpegno, con accesso esterno; nell'antibagno deve essere installato apposito lavandino, munito di rubinetteria a pedale, di distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere; ed un cestino per i rifiuti;
  - d. allacciamento alla rete idrica;
  - e. allacciamento alla rete fognaria;
  - f. allacciamento alla rete gas metano ove possibile; in alternativa posizionamento di bombola a gas all'esterno del chiosco, nel rispetto dei requisiti di sicurezza prevista dalla normativa in materia;
  - g. pareti e pavimenti interni di materiale resistente liscio, lavabile ed impermeabile; le pareti devono avere sgoli fra parete e parete e fra parete e pavimento onde consentire adeguate operazioni di pulizia;
  - h. essere dotati dei seguenti impianti e attrezzature:
    1. attrezzature e piani di lavoro in materiale idoneo preferibilmente acciaio inox;
    2. un lavandino a due scomparti con comando non manuale e armadietto pensile scolapiatti;

3. un frigorifero per la conservazione delle materie prime con termometro visibile per il controllo della temperatura;
  4. un frigorifero per la conservazione delle bevande;
  5. una cappa di aspirazione sui punti cottura ;
  6. idonei contenitori per i rifiuti con coperchio e apertura a pedale.
9. Oltre a quanto prescritto al comma 2, dal momento che non è richiesta una separazione fisica fra la zona di preparazione e la zona di vendita, deve comunque essere garantita una separazione funzionale delle varie fasi operative e cioè:
- a) zona conservazione alimenti;
  - b) zona preparazione;
  - c) zona cottura;
  - d) zona vendita attrezzata con apposite vetrinette protettive di adeguata altezza

## **CAPO VI REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI E BEVANDE**

### **Art. 99 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari – Tutela del Consumatore – Provvedimenti da adottarsi sulle merci non regolamentari**

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

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

### **Art. 100 Sfarinati – Pane – Pasta e Riso**

La produzione ed il commercio di sfarinati di cereali, del pane e della pasta alimentare sono disciplinati dalle leggi nazionali specifiche.

Nei laboratori di panificazione è vietato detenere sostanze contenenti ingredienti (come tali o sotto forma di preparati) non consentiti dalla panificazione.

### **Art. 101 Trasporto pane**

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

Il trasporto deve essere effettuato con un mezzo che disponga di un cassone proprio, costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

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

### **Art. 102 Strutto**

La denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale. Lo strutto può essere venduto soltanto in confezione sigillata.

### **Art. 103 Burro**

La denominazione di burro è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca. Per il prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca, deve essere indicato: "burro di..." seguito dall' indicazione della specie animale da cui proviene il latte.

Il burro, di qualsiasi tipo, per essere immesso al consumo deve essere prodotto con creme che siano state preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o simile, deve riportare sulla confezione la dichiarazione del trattamento subito.

## **CAPO VII ACQUA POTABILE**

### **Art. 104 Requisiti degli impianti di approvvigionamento ed erogazione**

I pozzi per uso domestico delle zone del territorio dell'USL (Unità Sanitaria Locale) non raggiunte dagli acquedotti comunali devono avere acqua dichiarata potabile dal Servizio di Igiene Pubblica.

Se non è stata accertata e dichiarata dal Servizio di Igiene Pubblica la potabilità dell'acqua di un pozzo, è vietato usarla per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura di recipienti destinati a contenere dette sostanze o bevande.

I pozzi ed altri impianti di captazione da sorgente di nuova costruzione devono essere abilitati alla fornitura di acqua potabile dall'Unità Sanitaria Locale, su parere dei competenti Servizi Tecnici dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale)

L'abilitazione viene concessa quando risulta che:

- a) siano costruiti razionalmente;
- b) siano sufficientemente protetti da eventuali inquinamenti;
- c) forniscano in maniera regolare acqua avente tutti i caratteri (organolettici, fisici, chimici e microbiologici) di potabilità secondo gli standard che saranno stabiliti dalla competente Autorità Sanitaria.

Le analisi dell'acqua devono essere eseguite dal Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio. L'abilitazione dei pozzi in uso deve essere confermata dall'Autorità Sanitaria competente, dopo ogni analisi di controllo. Il Medico Igienista competente del Servizio di Igiene Pubblica vigila sull'efficienza igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di attingimento e distribuzione di acqua, sia pubblici che privati.

Le acque distribuite dall'Acquedotto Comunale devono essere controllate con analisi batteriologiche e chimiche eseguite dal Servizio Multizonale di Prevenzione competente per territorio. L'acqua dei pozzi privati che viene adoperata per uso pubblico deve essere controllata almeno una volta all'anno mediante analisi chimiche e batteriologiche eseguite dal Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio, a cura e a spese dell'interessato. Per i grossi impianti, la frequenza dei controlli sarà stabilita in relazione all'effettivo numero degli utenti. Per le industrie alimentari i rifornimenti idrici autonomi devono essere controllati almeno ogni sei mesi.

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico privato sia riconosciuta non potabile il Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco che venga ingiunto al proprietario di sospendere l'uso e di provvedere al suo risanamento.

## **CAPO VIII**

## LATTE E DERIVATI

### Art. 105

#### Requisiti e caratteri igienico-sanitari

##### Latte

E' ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria locale.

E' altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

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. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore ai 4° C;
- 2) assenza di antibiotici o conservanti

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-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 attività, 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, nonché della 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.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcolica di atizarina;
- 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

I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- 1) caratteristiche organolattiche normali;
- 2) grasso non inferiore al 3,2%;
- 3) residuo secco magro non inferiore al 8,50%

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della Sanità.

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml, mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all' Autorità Sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono provvedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invio sistematico del modulo con i dati al Medico Igienista competente del Servizio di Igiene Pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall' Autorità Sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di autorizzazione o di rinnovo.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo. Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico Igienista competente del Servizio di Igiene Pubblica, che si avvale del Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

Il latte a lunga conservazione e il latte a media conservazione debbono rispondere al test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) 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 100ml di latte.

Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con sistemi non manomontabili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:

- 1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;
- 2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

La commerciabilità del latte, subordinatamente all'ordinanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte a potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il...". Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve farne domanda al Sindaco, il quale concede l'autorizzazione dopo aver accertato, a mezzo del Servizio di Igiene Pubblica, il rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30/08/1971 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 contenere tutto il prodotto.

Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4° C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.

La miscela di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli adatti 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.

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 casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

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 contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti 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" o "latte parzialmente scremato".

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml, e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20000/ml nel prodotto ricostituito.

Per "latte in polvere" si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- 1) intero: 30%
- 2) parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- 3) scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti. 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, riportanti almeno la denominazione del prodotto, il nome o ragione sociale del produttore, la ubicazione dello stabilimento di produzione.

Durante la fase di concentrazione, oltre al saccarosio, può essere aggiunto alla materia anche lattosio in piccole quantità, secondo buona tecnica industriale, quale inibitore di cristallizzazione.

### **Panna**

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica.

La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.

La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere anche venduta in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzati al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al rivenditore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a + 4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto. La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo.

La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a + 4°C e non può essere esposta in mostra né alle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

### **Yogurt**

Con la denominazione "yogurt" si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Il latte impiegato per la produzione dello yogurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione, eventualmente (ove richiesto) a processi di omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yogurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yogurt normale che di yogurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yogurt).

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yogurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimum di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dall'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo.

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. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, tranne che nello yogurt alla frutta.

### **Burro**

La produzione del burro deve essere effettuata partendo da panna sottoposta a processo di bonifica. La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

### **Formaggi**

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente. In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente serato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

Essi dovranno disporre di idonei servizi igienici nel numero e con le caratteristiche fissate dalla legge nazionale e dal presente Regolamento.

Qualora il laboratorio sia a conduzione esclusivamente familiare, il o i Servizi Igienici potranno essere, sentito il parere del Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica, quelli della attigua abitazione civile del proprietario del laboratorio, purché siano collocati nello stesso edificio e non abbiano comunque accesso diretto al laboratorio di lavorazione.

Infine, come già prescritto dalla legislazione vigente, i suddetti laboratori dovranno essere muniti di tutti i requisiti atti ad impedire la presenza e la contaminazione di insetti, roditori, altri animali portatori di agenti infettivi.

Il formaggio fresco pecorino, vaccino o misto sfuso, deve essere posto in commercio con l'indicazione della qualità, del nome, cognome ed indirizzo del produttore e che il latte utilizzato provenga da allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi oppure che si tratti di latte pastorizzato proveniente da stabilimenti autorizzati.

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità. Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio dopo un periodo di stagionatura di almeno giorni 60, a temperatura non inferiore a + 4°C.

Il formaggio grattugiato deve provenire da forme di buona qualità ed essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati sotto vuoto e previa disidratazione, portanti l'indicazione della ditta produttrice, della qualità di formaggio utilizzato e della data di confezionamento.

D.M. 14.9.1963  
Norma FIL. n. 48/1969  
L. 30.4.1962 n. 283 (art. 8)  
D.P.R. 26.3.1980 n. 327

## **CAPO IX PRODOTTI DELLA PASTICCERIA**

### **Art. 106 Creme**

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

### **Art. 107 Prevenzione dei rischi biologici da alimenti deperibili**

Sono "alimenti deperibili" quelli costituiti in tutto o in parte di latte o derivati del latte, uova, carne, pollame, pesce, molluschi, crostacei edibili od altri ingredienti in forma capace di favorire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti o tossigeni. Sono esclusi gli alimenti con Ph inferiore o uguale a 4,6.

Chiunque produce per vendere o per somministrare al pubblico alimenti deperibili o chiunque venda e somministri al pubblico alimenti deperibili deve essere dotato delle attrezzature necessarie per conservarli alle temperature dettate dalla normativa vigente, secondo le prescrizioni impartite dai competenti servizi dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

Qualora la situazione epidemiologica locale lo consigli, con ordinanza del Sindaco possono essere proibite la produzione e la vendita di cibi preparati con alimenti deperibili, durante il periodo estivo. Il trasporto di alimenti deperibili dovrà essere effettuato con idonei mezzi, dotati dei necessari sistemi di conservazione delle temperature prescritte dalla normativa vigente.

L. 30.4.1962, n. 283  
L. 26.3.1980, n. 327 (art. 31, 36, e 43)

### **Art. 108 Paste dolci secche e fresche – Trasporto e vendita**

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellate, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino all'esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

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

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con il pubblico.

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

## **CAPO X GELATI**

### **Art. 109**

#### **Requisiti igienici ed autorizzazione sanitaria**

Chiunque intenda produrre gelati su scala industriale o per conto terzi deve provvedersi dell'autorizzazione sanitaria, come da normativa vigente.

Chiunque intenda fabbricare in forma artigianale i gelati, per la vendita diretta in annessi esercizi, deve fare domanda all'Autorità Sanitaria competente, la quale rilascia la speciale autorizzazione su parere del Servizio di Igiene Pubblica relativo all'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale, e dopo opportuni controlli batteriologici sui prodotti finiti per acquisire la necessaria documentazione circa l'igienicità delle apparecchiature, delle metodiche di preparazione e delle sostanze impiegate.

Le analisi dovranno dimostrare la piena rispondenza del gelato, nei suoi vari tipi, alle norme del presente Regolamento e di ogni altra normativa in vigore.

La suddetta autorizzazione deve essere rinnovata all'inizio di ogni attività stagionale e comunque alla scadenza di ogni anno di validità.

E' ammessa la vendita di gelati in forma ambulante limitatamente al prodotto confezionato in pezzature originali sigillate.

L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente negli esercizi pubblici, purché l'esercente possa dimostrare 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 disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire a contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario.

L'esercente, autorizzato alla vendita di gelati a preparazione estemporanea, deve, a proprie cura e spese, con periodicità stabilita dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica, fare effettuare esami di igienicità del prodotto in uscita dal tubo distributore dal competente Presidio Multizonale di Prevenzione per controllare il permanere delle condizioni che hanno dato luogo all'autorizzazione e rimuovere le cause di insalubrità, qualora i risultati delle analisi fossero sfavorevoli. Gli esiti di tali esami devono essere conservati ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza sanitaria.

Il personale di vigilanza igienico-sanitaria può procedere in qualsiasi momento a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la idoneità del prodotto attraverso l'analisi del Presidio Multizonale di Prevenzione territorialmente competente. Qualora tre campioni, anche non consecutivi, prelevati d'ufficio, dovessero dare esito sfavorevole, il Medico Igienista competente del Servizio di Igiene Pubblica potrà sospendere l'autorizzazione al funzionamento dell'apparecchiatura per la produzione estemporanea del gelato. La sospensione sarà revocata dopo che una nuova serie di prelievi effettuati sull'intero ciclo di produzione del gelato abbia dato esito favorevole.

È vietata la gelatura di miscele per conto terzi o fuori dagli ambienti appositi.

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 lavati con acqua fredda e detergenti, quindi trattati con acqua bollente.

È vietato l'uso di spugne o teli per l'asciugatura degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

La composizione del gelato da vendersi sfuso deve essere indicata su apposita tabella esposta al pubblico, dalla quale risulti anche la provenienza del prodotto stesso. Nelle tabelle devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di qualità presenti, ivi comprese le aliquote di prodotti non aventi valore alimentare aggiunti per necessità tecniche, come addensanti, emulsionanti, ecc...

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. Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare contaminazioni al prodotto finito.

Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelati 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. E' consentito l'uso di panna, solo se pastorizzata.

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedire il disgelo, comunque non superiore a meno 15°C ed in conservatori riservati esclusivamente a tale uso.

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati come materiali di rifiuto.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto da quello impiegato per il commercio di altri generi. Lo strumento di distribuzione dei gelati 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 appositi recipienti sotto flusso di acqua potabile corrente.

La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori dell'esercizio deve essere fatta impiegando contenitori a perdere, tenuti in idonei cestelli fino al momento dell'utilizzazione.

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati all'origine devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla giusta temperatura (- 15°C).

La salubrità dei prodotti gelati viene accertata mediante esami microbiologici e/o chimici.

L. 30.4.1962, n. 283

L. 26.2.1963, n. 441

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

## **CAPO XI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI**

### **Art. 110 Ortaggi**

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- 1) Le radici: carote, rape, ecc...;
- 2) I bulbi: aglio, cipolle, ecc...;
- 3) I tuberi: patate, ecc...;
- 4) I fusti: asparagi, sedani, ecc...;
- 5) Le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc...;
- 6) Le inflorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc...;
- 7) I frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc...;
- 8) I legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc...;

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

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

### **Art. 111 Frutta**

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita:

- 1) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- 2) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
- 3) della frutta rotta o tagliata;
- 4) di frutta e verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;

In deroga al disposto del punto 3) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.

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

### **Art. 112 Cocomeraie**

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall' Autorità Sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- 1) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- 2) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
- 3) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- 4) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- 5) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- 6) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere;

Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti. Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'asportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

- 7) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- 8) di frigorifero per il ghiaccio.

### **Art. 113 Funghi**

La vendita di funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, è soggetta ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Medico Igienista del Servizio di Igiene

Pubblica a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi I e VI della tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

È consentita la vendita dei funghi freschi spontanei compresi nel seguente elenco:

1)	Amanita Cesarea	Ovulo buono
2)	Armillariella Mellea	Chiodino
3)	Boletus Eduliis (e sue varietà)	Porcino
4)	Boletus Aereus	Porcino nero
5)	Boletus Scaber	Aibarola
6)	Boletus Fufus	Porcinello rosso
7)	Boletus Granulatas	Pinarolo
8)	Boletus Leteus	Pinarolo anelato
9)	Cantharellus Cibarius	Galletto-Finferio
10)	Cantharellus Lutescens	Trombetta-Finferia
11)	Craterelus Cornucopioides	Trombetta da morto
12)	Hydrium Repandum	Dentimo-Steccherino dorato
13)	Le piota Exriata	Mazza di Tamburo-Bubbola
14)	Le piota Procera	Mazza di Tamburo
15)	Marasmus oreades	Cappellina-Gamba secca
16)	Mitrofora Ibrida	Fratino
17)	Morchella	Spugnosa
18)	Agrocybe Aegerita	Pioppino
19)	Pleuroyus Cornucopiae	Corno dell'abbondanza
20)	Pleuroitus Ostratus	Gelone-Ostricone
21)	Psalliota Hortensis	
22)	Psalliota Arvensis	Prataioli
23)	Psalliota Silvicola (e varietà)	
24)	Tricholoma Georgi	Prugnolo
25)	Tricholoma Nundum	Piede Violetto
26)	Tuber Magnutum	
27)	Tuber Melanosporum	Tartufo-Trifola
28)	Tuber Brumale	
29)	Tuber Aestivum	

Potranno essere venduti, sotto la responsabilità accettata per iscritto di micologo responsabile, incaricato dall'Autorità Sanitaria competente, funghi di altre specie purché non confondibili con specie tossiche.

È vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.

E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5 e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.

I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

L. 17.7.1970, n. 568

L. Reg. Emilia Romagna 24.1.1977, n. 2

#### **Art. 114 Funghi conservati**

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

E' vietata la vendita di funghi conservati appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

È ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

È vietata la vendita di funghi conservati al freddo appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

R.D.L. 8.2.1933, n. 501  
R.D. 14.10.1926, n. 1927  
L. 27.1.1968, n. 32

### **Art. 115 Funghi secchi**

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

1) Boletus Eduliis (e sue varietà)	Porcino
2) Morchella (tutte le specie)	Spugnola
3) Cantharellus Friesii	Galletto o Finferio
4) Cantharellus Cibarius	Galletto o Finferio
5) Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferio
6) Psalliota Hortensis	
7) (varietà Bispora)	Prataiolo o Champignon

E' vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

E' vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 60% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, nome e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

È vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). È lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'Autorità Sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

È vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

## **CAPO XII CARNE FRESCA, CONGELATA, SCONGELATA**

### **Art. 116 Requisiti igienici e vigilanza**

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente Regolamento.

Sono considerate carni tutte quelle parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Chiunque intenda aprire o attivare uno spaccio o una macelleria per la vendita delle carni deve presentare domanda al Sindaco, nella quale indichi la specie o le specie animali delle quali intende porre in vendita la carne.

Il Sindaco concederà l'autorizzazione, previo parere del Veterinario dell'U.S.L., dopo aver accertato l'idoneità, sotto l'aspetto igienico-sanitario e funzionale dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

I locali, destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre o veli simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L. facilmente lavabile e disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori; il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con condotta per gli scoli munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- 1) acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- 2) almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;
- 3) un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- 4) un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- 5) un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.

Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

E' vietato l'impiego di polietilene, materie plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

E' vietato introdurre anche temporaneamente, nei macelli, laboratori e spacci, cani, gatti ed altri animali da cortile.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

- 1) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati. E' vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;
- 2) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina. E' vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di pollame non completamente spennato e sviscerato, nonché di conigli non sviscerati, non spellati e non liberati dalle parti distali degli arti. E' vietato tenere conigli a bagno ed a contatto diretto con il ghiaccio. La selvaggina deve recare evidenti i segni dell'uccisione, nel rispetto delle norme vigenti sulla caccia;
- 3) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;
- 4) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

5) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

La vendita di ciascun prodotto indicato nei numeri precedenti è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria competente ed al possesso di banchi, frigoriferi, celle o scomparti autonomi, e di attrezzi ed utensili che attuino una separazione rigida delle merci allo scopo di evitare ogni contatto fra le diverse merci nella fase di deposito, esposizione e vendita.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Sindaco il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

- 1) banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ ;
- 2) celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ , ove lo richiedono esigenze commerciali;
- 3) adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

Negli spacci di carne e nelle macellerie è ammessa la vendita di selvaggina in stato di congelamento, non spellata né spennata, purché si disponga di appositi banchi distinti da quelli in cui sono conservate le altre in stato di congelamento.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a  $+4^{\circ}\text{C}$ , separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

- 1) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
- 2) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, è vietata.

Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purché effettuate mediante unità mobili riconosciute idonee dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) – la relativa autorizzazione sanitaria è valida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente Regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purché ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità

Sanitaria Locale). Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda. I prodotti carnei conservati in recipienti chiusi devono essere sottoposti ad un processo di lavorazione che ne garantisca l'igienica preparazione e la lunga conservazione. Le conserve di carne non devono presentare alterazioni del contenitore (arrugginimento, bombatura, fuoriuscita del contenuto), nonché variazione dei caratteri organolettici del prodotto carneo (colore, odore, sapore, acidificazione). Le semiconserve in contenitori ermetici devono essere conservate a temperatura inferiore a + 10°C.

Le sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande di origine animale non possono essere detenute nei locali di lavorazione o comunque in locali che siano a diretta comunicazione con questi.

L'istituzione ed il funzionamento dei macelli pubblici e privati è disciplinata, oltre che dalle norme citate alla fine del presente articolo, dal Regolamento dei Servizi Veterinari.

L. 3.6.1971, n. 419 e D.M. 19.10.1971  
L. 27.1.1968, n. 32 (art. 3)  
L. 4.4.1964, n. 171 e L. 18.3.1977, n. 63  
D.L. 17.1.1977, n. 3  
L. 30.4.1962, n. 283  
D.M. 3.2.1977  
R.D. 20.12.1928, n. 3298

### **CAPO XIII ALIMENTI ITTICI**

#### **Art. 117**

#### **Aspetti igienico-sanitari dell'industria e commercio dei prodotti ittici**

L'industria ed il commercio dei prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

La vigilanza di questi prodotti si esercita:

- 1) nelle zone di pescaggio;
- 2) nei mercati all'ingrosso;
- 3) nei mercati al minuto;
- 4) negli spacci di vendita al dettaglio;
- 5) nelle friggitorie, rosticcerie e depositi;
- 6) nei mezzi di trasporto e negli imballaggi;
- 7) negli stabilimenti ove si procede alla lavorazione ed utilizzazione dei prodotti ittici per la confezione di alimenti anche ad uso zootecnico o per la preparazione di fertilizzanti.

Tutti i locali adibiti alla produzione, alla conservazione, all'esposizione ed al commercio dei prodotti Ittici, nonché i mezzi comunque adibiti al trasporto di questi alimenti, devono mantenere costantemente

Le necessarie condizioni igieniche. In particolare:

- a) i mezzi di trasporto, costruiti a furgone e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile, devono possedere requisiti di rapidità, aerazione, refrigerazione, tali da garantire la migliore conservabilità della merce nel tempo di trasferimento dai luoghi di produzione a quelli di consumo; in essi infine angoli e spigoli saranno smussi ed arrotondati;
- b) gli imballaggi, di materiale idoneo ai sensi delle norme vigenti, devono essere confezionati in modo da garantire i prodotti ittici da ogni possibile inquinamento. Gli imballaggi in legno devono essere considerati "a perdere" e quindi vanno usati una sola volta. Il ghiaccio che viene usato per la conservazione del prodotto deve essere preparato con acqua potabile;
- c) i frigoriferi addetti alla conservazione dei suddetti prodotti devono essere tenuti costantemente puliti, in perfetto stato di efficienza e non possono essere adibiti alla conservazione di altri prodotti alimentari;
- d) i locali di esposizione e di vendita devono essere ben aerati, anche a mezzo di impianti ventilatori ed aspiratori, quando ciò si rende necessario, con i pavimenti e le pareti impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno 2 m., provvisti di abbondante acqua potabile e di condotti smaltitori

- e) delle acque luride a chiusura idraulica;  
i tavoli per l'esposizione dei prodotti ittici, che dovranno sempre essere all'interno dei locali di vendita quando non si disponga di vetrine refrigeranti, devono essere costruiti con piano di marmo, vetro o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile, con giusta inclinazione per le acque di lavaggio. L'esposizione del pesce deve avvenire a temperatura idonea per la conservazione (da 0 a - 4°C) come da norme vigenti;
- f) nei locali di vendita, così come nei frigoriferi, angoli e spigoli saranno smussi ed arrotondati al fine di evitare pericolosi impolveramenti.

Il Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tal fine l'Autorità Sanitaria Comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato. Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residua dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita. Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, controllando che non siano posti in commercio o comunque distribuiti al consumo prodotti ittici pescati in un periodo proibito dalla legge o che non abbiano raggiunto le dimensioni prescritte dal Regolamento.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi i prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distribuzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto o mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in un fosso di scolo, stagni, canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi o tabulari regolarmente autorizzati;

E' vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato (per partite). E' permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto di molluschi eduli è consentita solamente se sono presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzione di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della validità del prodotto.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di – 18°C. Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

L. 2.5.1977, n. 192

## CAPO XIV UOVA

### Art. 118 Problemi igienici particolari

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o all' utilizzo nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

CATEGORIA A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

CATEGORIA B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

CATEGORIA C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

Sulle uova di categoria A, che hanno una camera d'aria inferiore ai 4 mm., può essere apposta la dicitura "EXTRA" su una fascetta.

Le uova di categoria A e B sono classificate secondo le seguenti categorie di peso:

categoria 1: 70 g. e più

categoria 2: da meno di 70 g. a 65g.

categoria 3: da meno di 65 g. a 60 g.

categoria 4: da meno di 60 g. a 55 g.

categoria 5: da meno di 55 g. a 50 g.

categoria 6: da meno di 50 g. a 45 g.

categoria 7: da meno di 45 g.

Sulla fascetta o sul dispositivo di etichettatura, di cui devono essere muniti i grandi imballaggi (confezione di oltre trenta uova), deve essere indicata, oltre alle altre indicazioni di legge, la settimana di produzione secondo una numerazione annuale e progressiva di 1 a 52 oppure 53. la settimana che comprende il 1° gennaio porta il numero 1. Sui piccoli imballaggi (confezione di non oltre trenta uova) si può apporre, anziché il numero che indica la settimana di imballaggio, in giorno, mese ad anno.

Le uova possono essere poste in commercio soltanto se classificate e confezionate in centri di imballaggio appositamente autorizzati, ad eccezione delle uova cedute direttamente al consumatore dal produttore sul luogo della produzione o su un mercato pubblico locale.

Non è consentita la vendita di uova non confezionate o sfuse, anche se prelevate da grossi o piccoli imballaggi regolarmente confezionati dai centri autorizzati.

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla lavorazione di prodotti dell'uovo sgusciato (tuorlo – albume – misto) è subordinato al possesso delle caratteristiche richieste per gli stabilimenti ed i depositi di sostanze alimentari in genere.

In tali stabilimenti dovrà sempre esserci una sufficiente separazione delle operazioni di sgusciatura, di pastorizzazione e di confezionamento.

Gli impianti dovranno essere mantenuti perfettamente puliti e sottoposti a scrupolosa bonifica (pulizia, disinfezione, risciacquo con acqua potabile calda) ogni volta che si interrompa la lavorazione e, in ogni caso, alla fine della giornata lavorativa.

Le operazioni di sgusciatura dovranno essere sempre precedute da una accurata operazione di lavaggio e pulizia dei gusci.

La sgusciatura delle uova di anitra deve essere sempre fatta separatamente dalla lavorazione delle uova di gallina.

I componenti dell'uovo devono essere sottoposti, immediatamente dopo la sgusciatura ad adeguato trattamento termico di pastorizzazione che garantisca una soddisfacente condizione igienica degli stessi e, in particolare, l'assenza di salmonella in 25 g.

**CAPO XV**  
**PRESIDI SANITARI**  
**(Fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate)**

**Art. 119**  
**Autorizzazioni**

I fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate, sono denominati "presidi sanitari" e sono soggetti alle seguenti autorizzazioni:

- a) a produrre, con obbligo di sottoporre a registrazione, ogni singolo prodotto o formulato, da richiedersi al Ministero della Sanità;
- b) ad istituire deposito o negozi di vendita, da richiedersi all'Autorità Sanitaria competente;
- c) di abilitazione personale alla vendita, da richiedersi all'Autorità Sanitaria competente;
- d) di abilitazione all'acquisto, limitatamente ai prodotti iscritti alla 1° e 2° classe tossicologica, da richiedersi all' Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura.

Le ditte produttrici, regolarmente autorizzate dal Ministero della Sanità, sono tenute a munirsi della autorizzazione di cui al punto b) per i depositi nei quali si effettua la vendita diretta ai consumatori e non per i depositi di smistamento dei loro prodotti, anche se istituiti fuori della fabbrica, per i quali è fatto obbligo soltanto di notificare l'attività all'Autorità Sanitaria competente.

Le domande per conseguire l'autorizzazione ad istituire depositi e negozi di vendita dei presidi debbono essere corredate da:

- a) due piante planimetriche in scala 1:100
- b) dichiarazione dell'istitutore e procuratore, con firma autenticata, che si assume l'incarico e la responsabilità della conduzione dell'esercizio e di essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita.

D.P.R. 3. 8. 1968, n. 1255

**Art. 120**  
**Locali di deposito e vendita e mezzi di trasporto**

I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari debbono essere:

- a) isolati da case di abitazione;
- b) separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio d'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile e corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di 1° e 2° classe.

È consentita la deroga dalle prescrizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non diano luogo alla produzione di odori od esalazioni moleste.

Sui carri, automezzi ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimentari, bevande o loro imballaggi.

I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

**Art. 121**

### Modalità per il deposito e la vendita

Per il deposito e la vendita dei presidi sanitari di 1° e 2° classe è obbligatoria l'istituzione del registro di carico e scarico; il registro può essere a pagine od anche a schede progressivamente numerate e singolarmente vistate dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica.

Nel registro debbono essere riportate:

- 1) alla voce carico:
  - a) la denominazione del prodotto, la classe di appartenenza ed il numero di registrazione;
  - b) la ditta produttrice;
  - c) il quantitativo del prodotto in carico e la data d'arrivo.
- 2) alla voce scarico:
  - a) la data e il quantitativo del prodotto venduto;
  - b) gli estremi del modulo d'acquisto sottoscritto dall'acquirente.

La vendita dei presidi di 1° e 2° classe deve essere effettuata esclusivamente a favore di persone in possesso di regolare autorizzazione all'acquisto.

In via eccezionale, l'acquisto può essere fatto anche tramite commessa scritta al produttore od al rivenditore autorizzato, purché la richiesta medesima sia stata vistata dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica, dopo aver accertato che il richiedente sia munito della speciale autorizzazione, sopra specificata, e che la stessa sia tuttora valida.

La validità dell'autorizzazione è fissata in cinque anni dalla data del rilascio.

È comunque vietata la consegna dei suddetti prodotti ai minori di 18 anni.

D.P.R. 3.8.1968, n. 1255 (art. 22)

D.P. 9.5.1974, n. 424

### Art. 122 Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di 1° e 2° classe è responsabile della conservazione e del modo come il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato, fino al momento dell'uso, in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi ed alle persone estranee all'azienda;
- b) i contenitori vuoti vengano distrutti, bruciati od interrati;
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine deve:

■ far apporre cartelli con l'avvertenza "TERRENO OD ALBERI TRATTATI CON PRODOTTI VELENOSI";

■ evitare che, irrorando alberi vicino a strade o case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;

■ controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza o carenza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio sanitario;

■ deve esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante il lavoro, nella fase di utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare un'idonea tuta, i guanti, gli occhiali, l'autorespiratore e quant'altro eventualmente prescritto nella avvertenza e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; deve altresì esigere, a lavoro ultimato, un'accurata pulizia della persona e la custodia degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

Nei casi in cui il trattamento con presidi sanitari venga effettuato mediante atomizzatori o sistemi automatici di spandimento installati sui trattori o mezzi motorizzati, deve pretendere l'impiego di cabine chiuse con aerazione forzata al fine di proteggere dagli aerosol dei prodotti atomizzati l'operatore o gli operatori adibiti al trattamento stesso.

Deve consigliare coloro che utilizzeranno i prodotti sanitari di seguire nei trattamenti modalità organizzative tali da ridurre al minimo tempo possibile l'esposizione degli operatori al rischio di contatto ed assorbimento dei prodotti chimici impiegati.

Deve predisporre, per tutti coloro che utilizzeranno i presidi sanitari per estesi spandimenti, programmi di trattamento mirati e specifici per tipo di parassiti e per ciclo biologico degli stessi, al fine di evitare abusi del prodotto chimico in agricoltura, fenomeni di resistenza dei parassiti verso i presidi sanitari stessi e l'inquinamento ambientale dovuto all'accumulo di sostanze chimiche nel suolo, nelle acque, nell'aria e nella catena alimentare (lotta guidata)

I suddetti programmi di trattamento devono essere completi di notizie riguardanti i prodotti chimici con relative dosi, periodo e numero di somministrazioni, tipo di coltura da irrorare, superficie di terreno da trattare; essi devono essere preventivamente presentati al Servizio di Igiene Pubblica che potrà intervenire coi provvedimenti del caso qualora sussistano condizioni di rischio per la salute dei cittadini.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi di 3° e 4° classe.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario, se rintracciabile.

Vanno infine promosse le iniziative di lotta integrate e di lotta biologica nei confronti dei parassiti vegetali, in quanto tali metodi alternativi di intervento antiparassitario possono contribuire a ridurre notevolmente l'impatto sugli ecosistemi dei prodotti chimici contenuti nei presidi sanitari, sia di 1° e 2° che di 3° e 4° classe.

## **TITOLO IV PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE**

### **CAPO I NORME DI ORDINE GENERALE**

#### **Art. 123 Compiti del Comune**

#### **Malattie infettive e parassitarie soggette a denuncia obbligatoria**

Il Comune provvede ai servizi di profilassi, assistenza, disinfezione e disinfestazione per le malattie contagiose. Le malattie infettive soggette a denuncia obbligatoria da parte dei sanitari che ne siano venuti a conoscenza e che danno luogo alla adozione dei provvedimenti sanitari previsti per legge sono le seguenti:

- 1) Amebiasi
- 2) Anchilostomiasi
- 3) Blenorragia
- 4) Brucellosi
- 5) Carbonchio
- 6) Colera
- 7) Congiuntivite contagiosa nella comunità
- 8) Differite
- 9) Dissenteria bacillare
- 10) Echinococcosi
- 11) Epatite virale
- 12) Febbre gialla
- 13) Febbre quartana
- 14) Febbre tifoide (da S. Typhi)
- 15) Infezioni da paratifi (S. Paratyphi A, B, C)
- 16) Altre infezioni da salmonella
- 17) Botulismo
- 18) Altre tossinfezioni alimentari
- 19) Gastroenterite nel 1° anno di vita
- 20) Imenole piasi
- 21) Influenza

- 22) Lebbra
- 23) Leishmaniosi cutanea
- 24) Leishmaniosi viscerale
- 25) Leptosirosi
- 26) Linfogramuloma inguinale
- 27) Malaria
- 28) Malattia reumatica
- 29) Meningite meningococcica
- 30) Micosi della cute
- 31) Mononucleosi infettiva
- 32) Morbillo
- 33) Morva
- 34) Nevrositi virali
- 35) Ornitosi
- 36) Parotite epidemica
- 37) Pediculosi nella comunità
- 38) Pertosse
- 39) Peste
- 40) Poliomielite
- 41) Rabbia
- 42) Morsicatura di animali rabidi o sospetti
- 43) Rosolia
- 44) Scabbia
- 45) Scarlattina
- 46) Schistomiasi
- 47) Sepsis puerperale
- 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto
- 49) Teniasi
- 50) Tetano
- 51) Tifo esantematico
- 52) Forme dermatofosimili
- 53) Tigna
- 54) Toxoplasmosi
- 55) Tracoma
- 56) Trichinosi
- 57) Tuberculosis polmonare in fase contagiosa
- 58) TBC extrapolmonare in forma contagiosa
- 59) Tularemia
- 60) Ulcera venerea
- 61) Vaiolo
- 62) Vaccinia generalizzata
- 63) Encefalite postvaccinica
- 64) Varicella

TT.UU.LL.SS.R.D. 27.7.1934, n. 1265 (Tit. V)

R.D. 3.2.1901, n. 45 (art. 129 e segg.) Tit. V

D.M. 5.7.1975 (G.U. n. 259 del 29.9.1975)

## **CAPO II PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI GENERICA**

### **Art. 124**

#### **Obbligo della denuncia – Raccolta e trasmissione dei dati**

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Medico Igienista del

Servizio di Igiene Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Igiene Pubblica. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

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

Poiché l'istituto della denuncia annovera tra i suoi fini non solo quello della prevenzione del contagio individuale e del controllo della diffusione epidemica, ma anche quello della conoscenza epidemiologica del fenomeno infettivo, oltre all'elenco delle malattie infettive e diffuse soggette a notifica obbligatoria (v. art. 123), dovranno essere segnalati i casi di malattie infettive e diffuse previste nel seguente elenco integrativo, rispondenti alle esigenze epidemiologiche attuali:

- 1) Febbre ricorrente epidemica (*Borrelia recurrentis*)
- 2) Febbri emorragiche africane (Ebola, Marburg, Lassa)
- 3) Encefalite primaria
- 4) Malattia dei Legionari
- 5) Encefalite postinfettiva
- 6) Meningite asettica
- 7) Oftalmia blenorragia del neonato
- 8) Congiuntivite neonatale (da inclusi)
- 9) Febbre bottonosa
- 10) Sindrome di Reye
- 11) Febbre Q
- 12) Tifo murino
- 13) Malattie respiratorie acute dell'infanzia
- 14) Infezioni ospedaliere e in comunità
- 15) Congiuntivite batterica acuta
- 16) Eirispeloide
- 17) Assiuri
- 18) Infezioni da *Pneumococco*

A cura del Servizio di Igiene Pubblica, al fine di elevare e qualificare il livello di notificazione delle malattie infettive, si provvederà a predisporre e far circolare per tutti i Medici del territorio dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) un bollettario statistico periodico contenente il quadro riassuntivo delle denunce di malattie infettive della zona.

Il Veterinario competente dell'U.S.L. segnala al Medico Igienista dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

D.P.R. 8.2.1954, n. 320

#### **Art. 125**

#### **Indagine epidemiologica – Accertamenti e misure**

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Medico Igienista, personalmente o a mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami al Presidio Multizonale di prevenzione, all'Istituto Zooprofilattico sperimentale o ad altri Istituti riconosciuti, per l'accertamento diagnostico.

Egli valuta inoltre le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone, quando occorra, l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

#### **Art. 126**

#### **Isolamento**

L'Autorità Sanitaria stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia e ne informa i familiari del malato che sono tenuti ad uniformarsi alle sue prescrizioni.

In caso di rifiuto, promuove i necessari provvedimenti.

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico di base, ai familiari e in particolare alla persona che lo assiste, che ne assume la completa responsabilità.

Tanto il medico di base che i familiari e le persone addette all'assistenza hanno l'obbligo durante la malattia e il periodo di convalescenza, fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti disposti dall'Autorità Sanitaria competente.

Il ricovero in reparto di isolamento viene disposto dal Sindaco, quando il Medico Igienista ritiene inadeguato o inefficiente l'isolamento fiduciario.

Il periodo di isolamento o di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili o loro conviventi o contatti viene stabilito dal Medico igienista, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le istruzioni di cui ai seguenti prospetti:

### **ISTRUZIONI RIGUARDANTI I PERIODI CONTUMACIALI PER ESIGENZE PROFILATTICHE**

- n) = Malattia; a) = Provvedimenti nei confronti del malato;  
b) = Provvedimenti nei confronti dei conviventi e contatti

1) Colera

a) Isolamento ospedaliero fino alla negatività di 3 coprocolture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica. La prima coprocoltura sarà eseguita almeno 3 giorni dopo la fine del trattamento antimicrobico.

b) Sorveglianza sanitaria nei confronti sia dei conviventi che dei contatti per la durata di 5 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori fra tutti i conviventi a mezzo di coprocoltura. I conviventi per i quali la coprocoltura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in isolamento fino a bonifica ottenuta. Tutti i soggetti sottoposti a sorveglianza non dovranno essere impiegati in attività direttamente o indirettamente inerenti la produzione, preparazione, manipolazione, distribuzione e vendita di sostanze alimentari per un periodo di 5 giorni dall'ultimo contatto con il malato e in caso di positività della prima coprocoltura saranno riammessi al posto di lavoro previa negatività di 3 coprocolture eseguite a 24 ore di distanza l'una dall'altra dopo 3 giorni dalla fine dell'eventuale trattamento chemioantibiotico o del periodo di sorveglianza.

2) Differite

a) Isolamento ospedaliero fino alla negatività di 3 esami batteriologici eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.

b) Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 7 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato. Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria per gli alunni e per gli insegnanti della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di giorni 7 a partire dall'ultimo contatto con il malato. N.B. Per esami batteriologici si intendono esami batterioscopico, colturale e, se del caso, le prove di tossinogenesi (in vitro e in vivo), da eseguirsi comunque nel caso di portatori.

3) Dissenteria bacillare e Salmonellosi

a) Nei casi che richiedono ricovero ospedaliero, isolamento fino alla negatività di 3 coprocolture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocoltura sarà eseguita almeno 3 giorni dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico. In caso di persistente positività delle 3 coprocolture il soggetto dimesso sarà sottoposto a sorveglianza sanitaria fino a negativizzazione; per gli addetti a particolari attività lavorative (personale di assistenza sanitaria e alimentaristi) sospensione dalle attività lavorative a giudizio dell'Autorità sanitaria e sorveglianza sanitaria fino a negativizzazione.

b) Per i conviventi a rischio: sorveglianza sanitaria per almeno 7 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato.

### **PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE**

4) Epatiti virali Epatite A

- a) Isolamento per 15 giorni dalla diagnosi e comunque non oltre 10 giorni dalla comparsa dell'ittero.
- b) Per i conviventi e contatti: segnalazione al medico curante per la sorveglianza sanitaria in rapporto all'entità del rischio
- 5) Epatite B
- a) Per il malato in fase acuta isolamento per tutta la fase acuta della malattia. Educazione ed informazione sanitaria da parte del medico curante al fine di diminuire il rischio di diffusione mediante il sangue ed altri liquidi biologici.  
Malato in fase cronica e portatore: informazione ed educazione sanitaria da parte del medico curante (come sopra).
- b) Per i conviventi e partners sessuali di un malato: accertamento sierologico di markers dell'epatite B, per l'eventuale accertamento precoce di casi secondari.
- 6) Epatite NANB e altre epatiti
- a) Lo stesso che per l'epatite B
- 7) Febbre tifoide
- a) Isolamento fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 giorni dopo la fine del trattamento antimicrobico. In caso di persistente positività dimissione e segnalazione del caso al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente. Gli addetti a particolari attività lavorative (assistenza sanitaria, alimentaristi) saranno allontanati dalla loro attività fino a bonifica.
- b) Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per un periodo di 20 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato ed eventuale ricerca dei portatori. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica. Inoltre per i conviventi addetti a particolari attività lavorative (assistenza sanitaria e alimentaristi) sospensione dall'attività per un periodo di 20 giorni dall'ultimo contatto con il malato e riammissione previa negatività di 3 coproculture eseguite a distanza di 24 ore, dopo il periodo di sorveglianza.
- 8) Meningite meningococcica
- a) Isolamento fino a 48 ore dopo l'inizio di un adeguato trattamento antibiotico.
- b) Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 10 giorni a partire dall'ultimo contatto con il malato. Per i contatti in ambiente scolastico (analogamente per altre collettività): sorveglianza sanitaria degli alunni e degli insegnanti della classe interessata dal caso, compresigli assenti, per un periodo di 7 giorni a partire dall'ultimo contatto. La ricerca batteriologica dei portatori non trova indicazione come misura di profilassi. Tale indagine può però essere utile solo a fini di conoscenza epidemiologica per l'identificazione di stipti resistenti e per il controllo delle condizioni esistenti in particolari collettività chiuse.
- 9) Morbillo
- a) Isolamento per 5 giorni a partire dalla comparsa dell'esantema.
- b) Nessuna restrizione.
- 10) Parotite
- a) Isolamento fino a guarigione clinica.
- b) Nessuna restrizione.
- 11) Pertosse
- a) Isolamento fino a 7 giorni dall'inizio della terapia antimicrobica.
- b) Nessuna restrizione. *E' raccomandato di evitare il contatto di lattanti con il malato.*
- 12) Poliomielite
- a) Isolamento per 10 giorni dalla comparsa della sintomatologia.
- b) Nessuna restrizione.

- 13) Rosolia  
a) Nessuna restrizione.  
b) Nessuna restrizione. Le gestanti debbono evitare il contatto con i malati.
- 14) Scarlattina ed altre streptococcie acute  
a) Isolamento per 3 giorni dall'inizio di idoneo trattamento antimicrobico.  
b) Per i conviventi: sorveglianza per 7 giorni dall'ultimo contatto con il malato.  
Per i contatti: in ambiente scolastico (e analogamente per altre attività) sorveglianza sanitaria degli alunni e degli insegnanti della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di 7 giorni dall'ultimo contatto.
- 15) Varicella  
a) Isolamento per 7 giorni dalla prima scomparsa dell'eruzione.  
b) Nessuna restrizione.
- 16) Pediculosi  
a) Nessuna restrizione, purché il soggetto sia sottoposto ad adeguato trattamento di disinfezione.  
b) Controllo dei contatti e dei conviventi e trattamento di disinfezione dei soggetti parassitari.
- 17) Scabbia  
a) Isolamento per 24 ore dall'inizio del trattamento.  
b) Le stesse restrizioni e lo stesso trattamento del malato sono indicati per i soggetti che hanno avuto prolungato contatto cutaneo con lo stesso.
- 18) Tigna  
a) Nessuna restrizione purché sottoposto ad adeguata terapia. Norme di educazione sanitaria.  
b) Nessuna restrizione.
- 19) Febbri emorragiche virali  
a) Isolamento ospedaliero in speciali unità designate fino a negatività degli accertamenti sierologici o comunque per 21 giorni.  
b) Per i conviventi: isolamento con controllo della temperatura ed esami virologici; isolamento in speciali unità al verificarsi del rialzo termico.  
Per i contatti: sorveglianza sanitaria per il tempo corrispondente al periodo di incubazione della malattia.
- 20) Tuberculosis polmonare in fase contagiosa  
a) Isolamento fino a negativizzazione dell'esame dell'espettorato e successiva sorveglianza per almeno 6 mesi.  
b) Sorveglianza dei contatti in ambiente familiare, scolastico e comunità chiuse fino all'esclusione di eventuali casi secondari.

## NOTE:

- 1) Per "convivente" deve intendersi il soggetto che condivide la stessa dimora del malato.  
2) Per "contatto" deve intendersi il soggetto che ha avuto rapporti con il malato tali da consentire il contagio in relazione alle modalità di trasmissione dell'agente patogeno.  
3) Per "isolamento" deve intendersi la separazione del soggetto da tutte le altre persone ad eccezione di coloro che lo assistono.  
4) Per "sorveglianza sanitaria" deve intendersi l'obbligo per il soggetto di farsi controllare dall'Autorità sanitaria secondo gli intervalli dalla stessa stabiliti, senza alcuna limitazione della libertà personale.

**Art. 127**  
**Portatori e contatti**

Ai fini dell'adozione dei provvedimenti di profilassi, allo stato di malattia è assimilato lo stato di portatore di agenti patogeni. Per portatore si intende una persona che, senza presentare i sintomi apparenti di una malattia trasmissibile, ne ospita e propaga l'agente infettivo specificato.

**Art. 128**  
**Trasporto dei malati**

Il trasporto di ammalati di forme infettive e contagiose deve essere effettuato mediante autolettighe. In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata: il medico di base deve darne comunicazione al Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica. Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e dell'accettazione dell'Istituto di cura di valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente il Servizio di Igiene Pubblica.

**Art. 129**  
**Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione**

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie. Anche i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti, prima di essere allontanati o smaltiti, devono essere sottoposti a disinfezione. Il Medico Igienista può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti malati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni del Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale). Questi può inoltre fare eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione, applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione Comunale. Il Comune deve disporre in proprio o in convenzione di servizio di disinfezione e disinfestazione, per provvedere alla bonifica ambientale ed al trattamento dei materiali infetti. Il Servizio di Igiene Pubblica svolge funzioni di programmazione, consulenza e vigilanza igienica sulle operazioni di disinfezione e disinfestazione eseguite dai Comuni, dalle Aziende Municipalizzate e da altri Enti pubblici e privati, nell'ambito del territorio di competenza.

R.D. 3.2.1901, n. 45 (art. 134 e segg.) Tit. V  
L.R.E.R. 4.5.1982, n. 19 (art. 15 e 19)

**Art. 130**  
**Disinfezione di altri locali pubblici o privati**

L'Autorità Sanitaria può disporre, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinematografi, dei mezzi di trasporto ed in genere tutti gli ambienti di uso collettivo. Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dal Servizio di Igiene Pubblica, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

**Art. 131**  
**Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati**

E' proibito vendere (o tenere per vendere) abiti, effetti di vestiario o letterecci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dal Servizio di Igiene Pubblica, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposita attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene Pubblica.

È vietata l'introduzione nel territorio comunale di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.

In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

### **CAPO III PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICA VACCINAZIONI**

#### **Art. 132 Vaccinazioni**

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) provvede alle seguenti vaccinazioni di obbligo:

- a) antidifterica
- b) antitetanica
- c) antipoliomielitica
- d) antitifo-paratifica
- e) antitubercolare

Le vaccinazioni antirosolia ed antimorbillose sono facoltative e vengono eseguite secondo le disposizioni delle Leggi Regionali in materia.

Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie (peste, colera, tifo esantematico, vaiolo, febbre gialla), previste dagli accordi internazionali possono essere eseguite – a pagamento – solo da parte di Uffici Sanitari autorizzati dal Ministero della Sanità.

L. 6.6.1939, n. 891; D.C.G. 7.3.1940; L. 20.3.1968, n. 419  
L. 5.3.1963, n. 292; D.P.R. 7.9.1965, n. 1301; L. 20.3.1968, n. 419  
4.1981, n. 166 (G.U. n. 119 del 25.5.1981)  
L. 4.2.1966, n. 51; D.M. 25.5.1967; D.M. 14.1.1972 (G.U. n. 40 del 12.2.1972)  
D.C.G. 2.12.1926  
L. 14.12.1970, n. 1088; D.P. 23.1.1975, n. 447  
D.L. 26.6.1981, n. 334

#### **Art. 133 Esenzione e registrazione delle vaccinazioni**

Il Sindaco stabilisce, su proposta del Medico igienista, i luoghi, i giorni, gli orari in cui debbono aver luogo le vaccinazioni e li rende noti alla popolazione mediante avvisi pubblici e/o con comunicazioni personali agli interessati. Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti e da eventuali istruzioni relative a singole vaccinazioni.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che – a giudizio del Medico igienista del Servizio di Igiene Pubblica – siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno per la salute.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite. Alla esecuzione delle vaccinazioni è tenuto a collaborare il personale di distretto preposto alle funzioni di Igiene Pubblica, secondo le disposizioni ed i programmi del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

#### **Art. 134 Compiti dell'Ufficiale di Stato Civile RegISTRAZIONI – Certificazioni**

L'Ufficiale di Stato Civile trasmette mensilmente al servizio di Igiene i dati anagrafici di ogni nato, nonché l'elenco corredato delle generalità degli immigrati e dei deceduti di età inferiore a 15 anni. Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

#### **Art. 135**

#### **Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite**

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti Pubblici o da aziende, hanno l'obbligo di dare comunicazione scritta all'Autorità Sanitaria competente delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite.

#### **Art. 136**

#### **Vaccinazioni e frequenza in collettività**

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte. I direttori di scuole, istituti, fabbriche e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma. La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale di Servizio di Igiene Pubblica.

### **CAPO IV**

#### **MISURE PROFILATTICHE SPECIALI**

#### **Art. 137**

#### **Difesa dalle malattie quarantenarie**

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive.

Il Sindaco, in presenza di tali forme infettive, su parere del Medico Igienista può provvedere all'isolamento del malato o delle persone che hanno avuto con lui contatto, nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo al malato ed alle persone che lo assistono, ma anche gli abitanti della stessa casa o del gruppo di case ove si è manifestata la malattia, nonché ai "contatti".

Qualora le case o i gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si potrà provvedere all'allontanamento di tutti gli individui sani.

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena giunte sul territorio del Comune, sottoporsi alla vigilanza speciale del Servizio di Igiene Pubblica per la durata di tempo che è stabilita, nei singoli casi, dall'Autorità Sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, devono darne immediata denuncia al Sindaco e al Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica.

Nei casi di malattie esotiche, l'Autorità Comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

#### **Art. 138**

#### **Antropozoonosi**

Quando sia fondato il sospetto che animali siano portatori di agenti infettivi trasmissibili all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli accertamenti e degli esami disposti, ordina le misure necessarie a interrompere il

pericolo di contagio, su proposta, secondo le rispettive competenze, del Medico Igienista e del Veterinario della U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

#### **Art. 139**

##### **Misure di profilassi antirabbica – Detenzione di cani**

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, al Medico Igienista il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato all'Unità Operativa Profilattica dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per un eventuale trattamento profilattico secondo le modalità previste dall'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Il Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) comunicherà sollecitamente al Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

Il detentore dell'animale morsicatore ha l'obbligo di denunciare immediatamente al Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) l'avvenuta morsicatura di persone o animali.

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

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

E' vietato introdurre cani nei negozi dove sono posti in vendita generi alimentari di qualsiasi natura.

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

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

#### **CAPO V**

##### **DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

#### **Art. 140**

##### **Lotta contro le mosche e altri insetti**

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiali putrescibili e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro mosche ed insetti secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente che impartisce istruzioni anche sulla durata, periodicità e modalità dei singoli trattamenti.

Coloro che usano o impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

#### **Art. 141**

##### **Derattizzazione**

Quando per la presenza di ratti o topi accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco, su proposta del Medico Igienista e del Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) ordina le necessarie operazioni di derattizzazione da parte del competente servizio comunale o consortile o di imprese autorizzate.

La zona da derattizzare viene delimitata dal Medico Igienista e dal Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

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

I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per i controlli necessari.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al Sindaco il relativo piano.

Il piano deve essere steso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero degli interventi, dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera.

Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve indicare la composizione, il numero e le posizioni e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati a cura dell'Amministrazione Comunale e della Ditta incaricata delle operazioni, o del privato che provvede in via diretta, della data degli interventi e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore, e degli animali domestici.

Quando si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al regolamento speciale per l'impiego di gas tossici. Per le operazioni di derattizzazione occorrerà uniformarsi alle istruzioni contenute nel Regolamento di Polizia Veterinaria.

R.D. 9.1.1927, n. 147 e successive modifiche

L. 8.2.1954, n. 320

## **TITOLO V VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE**

### **CAPO I ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE**

#### **Art. 142**

#### **Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie**

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice di infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie provenienti da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il diploma originale un certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

D.M. 24.5.1963

D.M. 16.4.1969

#### **Art. 143**

#### **Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari**

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), secondo le rispettive competenze.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Il Sindaco, indipendentemente da procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti od esercenti senza l'autorizzazione suddetta.

Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico e il Veterinario esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o i veterinari esercitano la loro professione.

#### **Art. 144**

#### **Autorizzazione e requisiti degli ambulatori medico-chirurgici e veterinari**

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione della attrezzatura e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico-chirurgico o di ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato. In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentata al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro ed essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa con disponibilità di un servizio igienico direttamente aerato, dall'esterno con antiservizio igienico. Erogazione e cacciata dell'acqua nei lavabi e gabinetti devono essere a comando non manuale.

I locali adibiti ad ambulatorio a sale di attesa devono avere pavimenti in materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 1,50 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile pulizia e disinfezione.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

#### **Art. 145**

#### **Istituti di cura**

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

TT.UU.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive modifiche (artt. 193 e 194)

### **Art. 146**

#### **Disciplina della pubblicità sanitaria**

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. (Unità sanitaria Locale).

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari, tenendo presente le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e dalla quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento;
- di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;
- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione della branca medesima (es. "ulcera gastroduodenale" – "vene varicose" – "malattie veneree e della pelle" – ecc.).

### **Art. 147**

#### **Assistenza al parto**

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e, qualora per causa di 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 le 12 ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico devono redigere apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato al Medico Igienista da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

R.D.L. 15.10.1936, n. 2128 (art. 18)

### **Art. 148**

#### **Denuncia di nato-morto**

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere che il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa della morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per le relative annotazioni sul registro prescritto dalle leggi vigenti.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (art. 1)

**Art. 149****Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica**

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a fare segnalazione al Medico Igienista degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente Sanitario dell'Ospedale, Case di Cura o poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) a denunciare al Sindaco e al Medico Igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) a denunciare al Medico Igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) ad informare le Autorità Sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la Sanità pubblica.

TT.UU.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 (art. 103)  
Cod. Pen. (art. 365) e Cod. Di Procedura Penale (art. 104)  
L.2.12.1975, n. 638

**Art. 150****Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo  
Registri dei parti e degli aborti – Mansioni**

L'ostetrica ha l'obbligo:

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto di cui all'art. 147 del presente Regolamento;
- b) di denunciare al Sindaco e al Medico Igienista ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto;
- c) di segnalare sollecitamente al Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) la nascita di immaturi o di deboli e di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti e gli aborti, ai quali abbia comunque assistito, negli appositi registri che sono forniti dal Comune, segnando in essi le annotazioni richieste.

L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di Igiene Pubblica.

Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti all'Autorità Sanitaria competente.

Le mansioni di esercizio della professione sono definiti dalla legge vigente in materia.

D.P.R. 7.3.1975, n. 163

**CAPO II  
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI**

**Art. 151****Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie**

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

**Art. 152****Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico**

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziare come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

**CAPO III****SERVIZI DI TRASPORTO INFERMI****Art. 153****Servizi pubblici e privati di trasporto infermi**

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici ed Enti morali a ciò specificamente deputati [Sanità Militare, Servizi anti-incendi, C.R.I. (Croce Rossa Italiana), Enti Ospedalieri, Comuni e Province] le Associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporto di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta da un Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere.

Detta commissione è presieduta da un Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

L'autorizzazione ha validità biennale.

Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

Il trasporto in ospedale dei malati di malattie contagiose deve essere eseguito con mezzi e con lettighe di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di Enti ed associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso l'unità operativa di disinfezione dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

**TITOLO IV  
POLIZIA MORTUARIA ED IGIENE CIMITERIALE**

**CAPO I  
POLIZIA MORTUARIA**

**Art. 154  
Denuncia di morte e accertamento dei decessi  
Servizio necroscopico – Periodo di osservazione**

Il Medico che assiste al decesso deve dare denuncia della causa di morte al Sindaco entro le 24 ore. In caso che nessun medico assista al decesso, la denuncia va fatta dal Medico Necroscopo. Qualora non esista il Necroscopo le funzioni vengono svolte dal Medico Igienista o dal Medico di Distretto del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale).

Il Necroscopo o Medico del Servizio di Igiene Pubblica deve redigere il certificato di morte, dopo aver effettuato la visita necroscopica non prima di 15 ore dal decesso. Per almeno 24 ore dal decesso, il cadavere intatto deve essere tenuto in osservazione, salvo i casi di decomposizione o maciullamento. Qualora la morte sia stata improvvisa e sussistono dubbi di morte apparente, l'osservazione è prolungata a 48 ore. In caso di decesso per malattia infettiva diffusiva, il Medico Igienista può ridurre a meno di 24 ore il tempo di osservazione.

Qualsiasi pratica di conservazione temporanea del cadavere va iniziata cessato il periodo di osservazione (almeno 24 ore); può essere effettuata da qualsiasi Medico abilitato sotto il controllo dell'Igienista e deve essere autorizzata dal Sindaco, previa presentazione di dichiarazione del Medico incaricato dell'operazione, del procedimento, del luogo e dell'ora dello stesso, nonché di doppia certificazione del Medico di base e del Necroscopo che escludono il sospetto che la morte sia dovuta a reato.

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persona priva di assistenza o rinvenga un cadavere od un feto oppure di pezzi di cadavere o di ossa umane, deve farne immediata denuncia al Sindaco e all'Autorità di Pubblica Sicurezza.

Il servizio di accertamento necroscopico è coordinato dall'Autorità Sanitaria competente.

A cura del Comune deve essere conservato e tenuto aggiornato un registro nel quale dovranno essere elencati i nati morti e i deceduti nell'anno, con l'indicazione delle generalità, delle cause di morte, delle professioni esercitate, della località del decesso, secondo le istruzioni impartite dall'Osservatorio epidemiologico regionale.

TT.UU.LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 Titolo IV e successive modificazioni

Regolamento di Polizia Mortuaria (D.P.R. 21.10.1975, n. 803);

Zone di rispetto dei cimiteri: L. 17.10.1957, n. 983, (mod. art. 338);

Zona di rispetto dei cimiteri di guerra: L. 4.12.1956, n. 1428 (mod. art. 338);

Autorizzazione del trasporto da Comune a Comune e introduzione di salme dall'estero (D.P.R. 1.6.1955, n. 854 (mod. art. 339);

Soppressione della tassa di concessione governativa: L. 10.12.1954, n. 1154 (mod. art. 342).

Norme attinenti il servizio di Polizia Mortuaria ed ordinamenti connessi sono dettate anche dalle seguenti leggi:

R.D. 9.7.1939, n. 1238 (sull'ordinamento dello stato civile);

L. 15.3.1928, n. 889 e relativo regolamento D.M. 15.12.1927 (norme di Polizia Mortuaria in casi di disastri tellurici e di altra natura);

T.U.L.L. Istruzione Superiore, 31.8.1933, n. 1592 (consegna di cadaveri alle sale anatomiche);

L. 12.2.1961, n.83 (Riscontro diagnostico dei cadaveri);

D.P.R. 13.2.1964, n. 185 (certificati di morte di persone trattate con nuclidi radioattivi);

L.4.3.1969, n. 89 (rimozione di cadaveri dalla sede ferroviaria);

L.26.7.1975, n. 354 e rispettivo Regolamento D.P.R. 29 aprile 1976, n. 431 (decessi in luoghi di pena);

D. Ministero della Sanità 11.1.1972 (legalizzazione delle firme dell'Ufficiale Sanitario per trasporto di salme all'estero);

L. 2.12.1975, n. 644 e relativo Regolamento D.P.R. 16 giugno 1977, n. 409 (disciplina dei prelievi di parti di cadavere a scopo di trapianto terapeutico).

**Art. 155**  
**Camere ardenti**

Qualora la morte di una persona avvenga fuori dalla sua dimora ed i parenti chiedano di trasportarvela, il Sindaco, su parere del Medico Igienista, può consentire la rimozione ed il trasporto, salvo il preventivo nulla-osta dell'Autorità Giudiziaria, ove occorra, e sempreché il luogo di destinazione si trovi nel territorio del Comune. In casi speciali può autorizzare il trasporto in sede diversa dal domicilio del defunto. Il trasporto deve essere effettuato con carro funebre speciale con le cautele disposte dal Medico Igienista, anche per il regolare rispetto del periodo di osservazione.

**Art. 156**  
**Trasporto di cadaveri e di resti mortali**

Il Medico Igienista dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) controlla il Servizio di trasporto delle salme e dei resti mortali e propone al Sindaco i provvedimenti necessari ad assicurare la sua regolarità. Il trasporto delle salme al cimitero o fuori Comune deve avvenire entro le 36 ore dal momento del presunto decesso nei mesi da maggio a settembre ed entro le 48 ore negli altri mesi dell'anno, fatte salve le situazioni espressamente specificate dalla Legge in materia. Eventuali deroghe a tali termini possono essere concesse, per delega del Sindaco, dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica il quale prescriverà, caso per caso, le misure cautelative da adottare. Le ossa ed i resti mortali assimilabili debbono essere raccolti in cassetta di zinco. I feretri provenienti da altri Comuni o dall'estero devono essere trasportati direttamente al cimitero. Il custode ritira i documenti prescritti e li recapita all'Ufficiale di Stato Civile. Il Sindaco, su parere del Medico Igienista, può concedere di volta in volta, a richiesta dei dolenti, che il feretro venga trasportato dal cimitero in altra località del Comune (abitazione – sedi di associazione) dalla quale si desiderano iniziare i funerali. In nessun caso i feretri possono essere aperti, salvo che per disposizione dell'Autorità Giudiziaria e salvo che per il controllo di ufficio della regolarità dei feretri stessi.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (Titolo IV; artt. 9 e 35)

**Art. 157**  
**Casse funebri – Contrassegni**

Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione la salma deve essere racchiusa in una cassa atta a contenerla. Se la salma è destinata alla inumazione nel cimitero locale, deve essere impiegata una cassa di legno dolce. E' vietato applicare alle casse metalliche valvole o altri apparecchi o comunque manometterle in modo che ne venga alterata la chiusura ermetica. Le salme destinate alla tumulazione tanto in locali sottoterra quanto in locali fuori terra e quelle che vengono trasportate fuori Comune od all'estero, debbono essere racchiuse in doppia cassa. Prima di procedere alla inumazione o tumulazione dovrà essere introdotta nella cassa una medaglia di piombo o di ceramica portante un numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del cimitero.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (art. 75)

## **CAPO II SERVIZI CIMITERIALI**

### **Art. 158 Vigilanza sui servizi cimiteriali**

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza del cimitero spettano al Sindaco del Comune ove il cimitero è ubicato. Il Servizio di Igiene Pubblica esercita la vigilanza sanitaria e il controllo del funzionamento dei cimiteri e dei luoghi di essi nei quali siano sepolte salme e promuove dal Sindaco, i provvedimenti necessari per assicurare il loro regolare esercizio. Per tale azione di vigilanza e di controllo può chiedere di essere coadiuvato dai vari servizi comunali e comunque sempre dal custode del cimitero il quale deve riferire di ogni irregolarità riscontrata.

In particolare il Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica:

- a) esprime parere sui progetti di costruzione ed accerta e dichiara l'usabilità dei colombari, delle cappelle e delle tombe sotterranee anche da un loculo od a più loculi sovrapposti;
- b) esprime pareri sui progetti proposti per l'ampliamento del cimitero o per la riduzione della zona di rispetto del cimitero o per l'eventuale modifica di destinazione delle aree risultanti nel Piano Regolatore Cimiteriale; tali progetti devono essere deliberati dal Consiglio Comunale;
- c) approva il piano annuale delle esumazioni ordinarie, predisposto dal Comune;
- d) impartisce disposizione per le esumazioni straordinarie e per le estumulazioni; ne fissa l'orario di esecuzione, assiste ad esse e vista i relativi processi verbali;
- e) rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione od al trasporto fuori Comune;
- f) autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle-ossario, oppure trasportate fuori Comune;
- g) cura la tenuta presso il Servizio di Igiene Pubblica delle Planimetrie aggiornate del Piano Regolatore Cimiteriale che gli devono essere fornite dal Sindaco.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (art. 52 e segg.)

### **Art. 159 Piani Regolatori Cimiteriali**

Il Piano Regolatore Cimiteriale deve prevedere che ogni cimitero sia suddiviso con viali in campi comuni per adulti, in campi comuni per fanciulli al di sotto di 10 anni di età, in aree per la costruzione di colombari, in spazi da cedersi per le sepolture private (ad inumazione od a tumulazione), per costruzione di tombe sotterranee ad un piano od a più piani e di cellette per la conservazione d'ossa o di ceneri ed in area per le cappelle di famiglia.

Tanto le aree delle fosse individuali di ogni campo comune e quelle da cedersi ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente individuate in base ad apposito piano distributore predisposto dal Comune ed approvato dall'Autorità Sanitaria competente in osservanza alle norme.

I viali devono avere una idonea tombinatura per il sollecito allontanamento delle acque piovane e possono essere piantumati solo con piante aventi radici a fittone.

Il Piano Regolatore Cimiteriale deve prevedere anche gli spazi riservati alla costruzione di tutti gli edifici da adibirsi ai servizi cimiteriali prescritti dalla legge.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803

### **Art. 160 Tipi di sepoltura – Inumazioni**

Le sepolture possono essere ad inumazione, cioè nella terra, od a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombini, tombe di famiglia, costruiti in muratura od in pietra naturale od artificiale, fuori o sotto terra.

Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Fanno eccezione le inumazioni a più largo termine che possono essere richieste dalla comunità ebraica.

Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del Regolamento di Polizia Mortuaria per quanto riguarda la profondità, la larghezza e la distanza dalle fosse vicine.

Ogni fossa nei campi comuni ad inumazione deve essere contrassegnata, a cura del Comune, da un cippo costituito di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici, portante un numero progressivo di seppellimento.

La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal numero uno, il quale è destinato alla prima fossa del campo stesso.

Il custode del cimitero deve curare che i cippi siano sempre scoperti, allineati, leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti e/o illeggibili. Sulle fosse non è consentito coltivare arbusti.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (artt. 71,72,73)

### **Art. 161 Tumulazioni**

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei locali dei colombari od in altre tombe a tumulazione, costruiti dal Comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruite dal Comune o dai privati.

Per le costruzioni delle cappelle o delle tombe sotterranee, anche ad un loculo od a più loculi sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con l'indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi o da applicarsi e dai disegni dei prospetti e dei particolari ornamentali per le cappelle.

Tali progetti devono essere sempre approvati dal Sindaco, su conforme parere del Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica e sentita la Commissione Edilizia.

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, tutte le sepolture a tumulazione siano riconosciute regolamentari dall'Autorità Sanitaria competente.

Non è ammessa l'interruzione dei lavori iniziati se non in casi di riconosciuta forza maggiore; comunque i lavori devono essere portati a termine nel minor tempo possibile.

Tutte le tombe a tumulazione devono essere realizzate rispettando le disposizioni legislative in materia.

### **Art. 162 Esumazioni**

Le esumazioni sono ordinarie e straordinarie. Le prime si eseguono trascorso un decennio dalla inumazione nelle fosse dei campi comuni. Nelle sepolture private si eseguono alla scadenza della concessione. Le ossa che si rinvergono in occasione delle esumazioni ordinarie vengono diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, a meno che i dolenti non facciano domanda al Sindaco di raccoglierle per tumularle in cellette o colombari posti nel cimitero. In tal caso le ossa devono essere raccolte nelle cassettoni di zinco prescritte dal Regolamento di Polizia Mortuaria. Gli avanzi delle casse e degli indumenti dei defunti devono essere inceneriti nell'interno del cimitero, possibilmente con idoneo inceneritore.

Le esumazioni ordinarie vengono regolate dal custode ed eseguite dai necrofori sotto la sua diretta sorveglianza. Le ossa devono essere raccolte con la massima diligenza.

Le esumazioni straordinarie si effettuano qualunque sia il tempo trascorso dall'inumazione, per ordine dell'Autorità Giudiziaria o su autorizzazione del Sindaco a richiesta di privati e previo parere favorevole del Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica. Dette esumazioni devono avere luogo alla presenza del Medico Igienista e del custode sotto la direzione di questi e con l'aiuto dei necrofori.

Le esumazioni straordinarie di salme, salvo i casi ordinati dalla Autorità Giudiziaria, non possono essere eseguite nel periodo dal 1° maggio al 30 settembre.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (art. 35)

### **Art. 163 Estumulazioni**

Le estumulazioni dei feretri sono solo straordinarie e possono avvenire in qualunque periodo dell'anno, a richiesta dei dolenti, su parere favorevole e con l'assistenza del Medico Igienista con la presenza e la direzione del custode e con l'opera dei necrofori, per essere trasportati in altre sepolture.

Nel caso in cui i feretri risultino non essere a perfetta tenuta o comunque in condizioni di conservazione tali da non poter essere rimossi, il Medico Igienista stabilisce di volta in volta quale sistemazione deve darsi ad essi per essere trasportati.

### **Art. 164 Verbalizzazione di operazioni cimiteriali**

Per ogni operazione di esumazione o di estumulazione straordinaria ed anche per quelle di esumazione ordinaria nei casi in cui i dolenti hanno chiesto di raccogliere le ossa per dare loro una tumulazione privata, deve essere redatto un processo verbale in duplice copia, di cui una viene trattenuta dal custode del cimitero e l'altra conservata in Comune. Nel processo verbale vengono precisate le generalità del defunto, la data ed il luogo di inumazione o di tumulazione, le operazioni eseguite, le prescrizioni stabilite dalla Autorità Sanitaria competente e la nuova sepoltura alla quale il feretro o la cassetta con le ossa sono stati destinati.

### **Art. 165 Compiti del custode del cimitero**

Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni ed i compiti prescritti dal Regolamento di Polizia Mortuaria, per quanto attiene l'obbligo di conservare tutte le autorizzazioni di seppellimento e di tenere aggiornato e in duplice copia il registro di tutte le sepolture, deve:

- a) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i feretri, nonché le membra umane, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i nati morti, i feretri abortivi, ritirare l'autorizzazione del loro trasporto e provvedere alla loro sepoltura;
- b) prendere in consegna, all'ingresso nel cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni stabilite dal Regolamento di Polizia Mortuaria;
- c) accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto disposto dal citato Regolamento di Polizia Mortuaria e dal presente Regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per le inumazioni e dei loculi per le tumulazioni;
- d) accertarsi che siano state regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le estumulazioni ed i travasi di salme, operazioni tutte alle quali deve assistere e fornire, ove occorra, il suo aiuto;
- e) provvedere che i resti del materiale delle casse funebri, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione e di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative mescolate alla terra del cimitero stesso;
- f) ispezionare le cappelle, i colombari ed i loculi allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami e la fuoriuscita di esalazioni gassose;
- g) tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsia ed i depositi di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione;
- h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati monumenti, lapidi, segni funebri ed altro materiale e che vengano eseguiti lavori nell'interno senza la prescritta autorizzazione;
- i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco;
- l) conservare con cura la cassetta di pronto soccorso e il suo contenuto.

Il custode, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di Polizia Mortuaria, gli vengono impartiti dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica.

Ad esso è tenuto segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrati.  
Qualora il Comune non disponga di necrofori o di affossatori, viene affidato al custode l'espletamento delle mansioni spettanti a tale personale.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (artt. 13 e 50)

### **Art. 166** **Sepulture private nei cimiteri**

Per le sepolture private nei cimiteri comunali debbono essere osservate le norme di ordine generale prescritte dal Vigente Regolamento di Polizia Mortuaria.

Lo spazio per la costruzione di cappelle, edicole, cripte e catacombe, dovrà essere recintato, secondo le prescrizioni comunali. Nella costruzione di edicole, cappelle e catacombe, lo spessore del muro grezzo sarà di cm. 40 se in muratura, e di cm. 20 se in calcestruzzo.

Le costruzioni di nicchie e loculi da colombari devono essere eseguite con lo spessore di cm. 40 se in muratura, con lo spessore di cm. 10 se in cemento armato reso impermeabile ai liquidi ed ai gas.

Ogni loculo deve presentare le caratteristiche fissate dal citato Regolamento.

I monumenti in genere devono presentare uno spessore proporzionale alle loro dimensioni.

Gli elementi verticali di pietra o di marmo non possono avere di regola uno spessore inferiore a 1/10 della loro altezza.

Lo spessore delle lapidi di marmo orizzontali o inclinate non deve essere inferiore a cm. 10. Tuttavia, per le costruzioni di monumenti funerari composti esclusivamente da rocce endogene, è consentito l'uso di lapidi orizzontali o inclinate di spessore non inferiore a cm. 4.

E' prescritto l'impiego di chiavelle per il collegamento delle pietre. Quando il monumento non occupi per intero lo spazio a giardino, questo dovrà essere con terminato da cordatura di sezione non inferiore a mt. 0,10 X mt. 0,15 e, nello stesso spazio racchiuso fra il cordone ed il monumento, potranno essere coltivati fiori o piccoli arbusti.

D.P.R. 21.10.1975, n. 803 (titolo 18)