



COMUNE D I ALTIDONA

REGOLAMENTO D'IGIENE

DELIBERA DEL CONSIGLIO COMUNALE
N. 16 DEL 11/04/1995

INDICE GENERALE

Titolo I - Capo I.....	9
Disposizioni Generali.....	9
Art. 1 - Autorità ed Organi Sanitari	9
Art. 2 - Tenuta dei registri delle arti e professioni	9
Art. 3 - Vigilanza igienico sanitaria	9
Art. 4 - Vigilanza Veterinaria.....	10
Art. 5 - Diritto di Ispezione Sanitaria - Ispezioni Sanitarie - Divieti per il personale di vigilanza	10
Art. 6 - Autorizzazioni di polizia sanitaria - revoche	10
Titolo II - Capo I.....	11
VIGILANZA SUL L'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE PROFESSIONI	
SANITARIE AUSILIARIE, ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE	11
Art. 7 - Registrazione del titolo	11
Art. 8 - Istituzioni e presidi sanitari di carattere privato, ambulatori medico-chirurgici, ambulanze	11
Art. 9 - Licenza di commercio per oggetti sanitari. Pubblicità sanitaria	12
Art. 10 - Piante officinali ed erboristeria	12
Art. 11 - Registro dei parti e degli aborti - Assistenza ai parti	13
Art. 12 - Donatori di sangue professionali	13
Titolo III- Capo I.....	13
RIFIUTI SOLIDI - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO - ACQUE SUPERFICIALI	13
Art. 13 - Rifiuti solidi urbani	13
Art. 14 - Abbandono di rifiuti solidi sul suolo - Divieti	14
Art. 15 - Pulizia del suolo pubblico	14
Art. 16 - Raccolta e trasporto dei rifiuti.....	14
Art. 17 - Pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali di ricovero, dei mezzi e delle attrezzature	15
Art. 18 - Smaltimento dei rifiuti solidi urbani.....	15
Art. 19 - Cernita dei rifiuti - Utilizzazione agricola e industriale.....	15
Art. 20 - Tutela Igienico - Sanitaria del personale addetto al servizio di nettezza urbana.	15
Art. 21 - Scarichi pubblici.....	16
Art. 22 - Rifiuti speciali.....	16
Art. 23 - Veicoli a motore, rimorchi e simili.....	16
Art. 24 - Rifiuti provenienti da ospedali case di cura e simili.....	17
Art. 25 - Rifiuti tossici e nocivi	17
Art. 26 - Acque luride e rifiuti liquidi - Acque meteoriche	20
Art. 27 - Deflusso delle acque superficiali e sotterranee - Protezione delle falde acquifere.....	20
Art. 28 - Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazione - Disinfestazione con sostanze tossiche .	21
Art. 29 - Macerazione di piante tessili	21
Art. 30 - Cave	22
Art. 31 - Battitura e spolveratura di effetti personali e di uso domestico.....	22
Art. 32 - Spazi di ragione privata.....	22
Art. 33 - Lavatoi pubblici.....	22
Art. 34 - Rumori molesti.....	23
Art. 35 - Stalle, scuderie, allevamenti, animali domestici.....	23
Art. 36 - Pulizia di animali e veicoli - Rimesse	24
TITOLO III - capo II	24
ACQUA POTABILE	24
Art. 37 - Vigilanza sulle acque potabili	24
Art. 38 - Provvista dell'acqua potabile negli abitati.....	24
Art. 39 - Allacciamento alla condotta degli acquedotti	24
Art. 40 - Fontanelle.....	25
Art. 41 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque.....	25
Art. 42 - Pozzi.....	26
Art. 43 - Risanamento pozzi esistenti - Chiusura dei pozzi.....	26
Art. 44 - Cisterne	26
Art. 45 - Acque inquinate.....	27
Art. 46 - Approvvigionamento idrico autonomo.....	27
Titolo III - Capo III.....	27
COSTRUZIONI EDILIZIE.....	27

Art. 47 - Disposizioni di carattere generale	27
Art. 48 - Domande per lavori edilizi	27
Art. 49 - Ricostruzioni e riattamenti dei fabbricati esistenti	28
Art. 50 - Vigilanza sulle costruzioni, ricostruzioni e demolizioni	28
Art. 51 - Aree fabbricabili - Altre aree libere	28
Art. 52 - Fondazioni e terreno fabbricabile	28
Art. 53 - Protezione dall'umidità e dalle acque meteoriche	29
Art. 54 - Demolizione, scavi, materiali da risulta, materiali edilizi	29
Art. 55 - Cortili	30
Art. 56 - Cortili secondari	30
Art. 57 - Pozzi di luce o chiostrine	30
Art. 58 - Pavimento dei cortili	30
Art. 59 - Muri esterni, pavimenti e pareti	30
Art. 60 - Isolamento termico ed acustico	31
Art. 61 - Altezza degli ambienti	31
Art. 62 - Ampiezza delle finestre requisiti per l'areazione degli ambienti	31
Art. 63 - Superficie degli ambienti	32
Art. 64 - Scale	32
Art. 65 - Cucine	32
Art. 66 - Camere da bagno	33
Art. 67 - Numero delle camere da bagno e degli acquai	33
Art. 68 - Condotti di scarico di acquai e bagni	34
Art. 69 - Locali sotterranei	34
Art. 70 - Apparecchi di riscaldamento - Canne fumarie - Impianti distribuzione gas	35
Art. 71 - Grondaie	35
Art. 72 - Autorizzazione del Sindaco	36
Art. 73 - Fabbricati antigienici e/o pericolanti	36
Titolo III - Capo IV	36
DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DI INSEDIAMENTI CIVILI ED ASSIMILABILI.	36
Art. 74 - Inseidiamenti civili	36
Art. 75 - Scarichi degli insediamenti civili in fognature pubbliche	37
Art. 76 - Edifici isolati - Pozzi neri - Bottini mobili - Fosse Imhoff e impianti di sub - irrigazione	37
Art. 77 - Requisiti dei pozzi neri	37
Art. 78 - Requisiti delle fosse settiche tipo Imhoff	38
Art. 79 - Requisiti degli impianti di sub - irrigazione	38
Art. 80 - Vuotatura dei pozzi neri-Estrazione fango e croste dalle fosse settiche tipo Imhoff	39
Art. 81 - Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili	39
Art. 82 - Autorizzazione allo scarico degli insediamenti civili e assimilabili	39
Titolo III Capo V	40
DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	40
Art. 83 - Inseidiamenti produttivi	40
Art. 84 - Autorizzazione allo scarico	40
Art. 85 - Limiti di accettabilità	40
Art. 86 - Controlli	40
Titolo III - Capo VI	41
CASE COLONICHE E LORO ANNESSI - ALLEVAMENTI INTENSIVI	41
Art. 87 - Norme comuni con le altre abitazioni	41
Art. 88 - Stalle	41
Art. 89 - Concimaie	42
Art. 90 - Porcili, ovili, pollai, conigliere	42
Art. 91 - Abbeveratoi	42
Art. 92 - Distanze	42
Art. 93 - Altri accessori colonici - Utilizzazione del piano terra quale casa colonica.	43
Art. 94 - Manutenzione delle case coloniche	43
Art. 95 - Strade	43
Art. 96 - Allevamenti intensivi	43
Art. 97 - Scarichi degli allevamenti intensivi	44
Art. 98 - Utilizzo come concime dei materiali fecali	44
Art. 99 - Strumenti di controllo	45
Titolo IV - Capo I	45

ESERCIZI PUBBLICI ABITAZIONI COLLETTIVE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO E RITROVO	45
Art. 100 - Pubblici esercizi: autorizzazione	45
Art. 101 - Requisiti generali dei pubblici esercizi	45
Art. 102 - Personale dei Pubblici esercizi.....	46
Art. 103 - Caratteristiche di alcuni pubblici esercizi	46
Art. 104 - Costruzione alberghiere - Ristoranti - Caratteristiche generali	47
Art. 105 - Cucine d'alberghi, ristoranti, trattorie comunità , tavole calde, pizzerie, paninoteche	47
Art. 106 - Guardaroba e lavanderia.....	48
Art. 107 - Camere d'albergo	49
Art. 108 - Camere da bagno.....	49
Art. 109 - Infermeria di albergo	50
Art. 110 - Abitazioni collettive	50
Art. 111 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai	50
Art. 112 - Requisiti dei locali di pubblico spettacolo	50
Art. 113 - Pulizia e disinfezione nei locali di pubblico spettacolo	51
Art. 114 - Chiusura di esercizi pubblici - Divieti.....	51
Titolo IV - Capo II	52
STABILIMENTI BALNEARI - ALBERGHI DIURNI - LATRINE PUBBLICHE	52
Art. 115 - Stabilimenti balneari	52
Art. 116 - Camerini - Vasche da bagno.....	52
Art. 117 - Bagni medicati	52
Art. 118 - Alberghi diurni.....	52
Art. 119 - Latrine pubbliche	53
Titolo IV- Capo 3	53
PISCINE	53
Art. 120 - Norme generali	53
Art. 121 - Acqua di alimentazione	53
Art. 122 - Controllo del numero dei bagnanti	53
Art. 123 - Riciclo e trattamento dell'acqua	54
Art. 124 - Controlli	54
Titolo IV - Capo IV	55
COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A CARATTERE TURISTICO (CAMPINGS E VILLAGGI TURISTICI)	55
Art. 125 - Norme generali	55
Art. 126 - Superficie e servizi	55
Art. 127 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi	55
Art. 128 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi	56
Art. 129 - Rifornimento idrico.....	56
Art. 130 - Residenze dei villaggi turistici	56
Art. 131 - Pronto soccorso.....	57
Titolo IV - Capo V	57
AGRITURISMO	57
Art. 132 - Insediamenti agrituristici - Autorizzazione	57
Art. 133 - Approvvigionamento idrico	57
Art. 134 - Smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi.....	57
Art. 135 - Residenze agrituristiche	58
Art. 136 - Aree attrezzate	58
Titolo IV - Capo VI	58
DIVIETO DI FUMARE	58
Art. 137 - Luoghi ove é vietato fumare	58
Art. 138 - Deroche.....	59
Art. 139 - Caratteristiche degli impianti di condizionamento e di ventilazione	59
Titolo V - Capo I	60
OPIFICI (STABILIMENTI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI - FABBRICHE LABORATORI - MANIFATTURE - BOTTEGHE)	60
Art. 140 - Igiene del lavoro	60
Art. 141 - Ambienti di lavoro	60
Art. 142 - Opifici con emanazioni sgradevoli.....	61
Art. 143 - locali in cui si spandono liquidi e grassi	61
Art. 144 - Provvedimenti contro i fumi, polveri, vapori	61

Art. 145 - Prevenzione malattie infettive	61
Art. 146 - Deposito di cenci	62
Art. 147 - Industrie insalubri, pericolose, rumorose, moleste	62
Art. 148 - Mense aziendali e ambienti di ristoro	62
Art. 149 - Sale di allattamento	63
Art. 150 - Autorimesse	63
Art. 151 - Autolavaggi	63
Art. 152 - Lavanderie	64
TITOLO VI - CAPO I	64
SCUOLE	64
Art. 153 - Igiene delle scuole - Norme generali	64
Art. 154 - Dimensioni e morfologia degli edifici scolastici	65
Art. 155 - Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici	65
Art. 156 - Requisiti dei locali delle scuole materne	66
Art. 157 - Requisiti dei locali delle altre scuole	66
Art. 158 - Mense scolastiche	67
Art. 159 - Palestre	68
Art. 160 - Asili nido e sale di custodia	68
Titolo VII - Capo I	68
DISCIPLINA IGIENICA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE	68
Art.161 - Disposizioni generali	68
Art. 162 - Autorizzazione sanitaria	69
Art. 163 - Caratteristiche generali degli esercizi adibiti a preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande	69
Art. 164 - Esercizi di produzione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande - Requisiti	70
Art. 165 - Esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - Requisiti	70
Art. 166 - Depositi all'ingrosso - requisiti	71
Art. 167 - Distributori automatici o semiautomatici	71
Art. 168 - Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo distributori automatici o semiautomatici.	71
Art. 169 - Personale addetto al rifornimento dei distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande	71
Art. 170 - Norme per la manutenzione degli esercizi	72
Art. 171 - Norme per la tenuta delle sostanze alimentari e delle bevande	72
Art. 172 - Personale	73
Art. 173 - Sostanze alimentari e bevande non idonee all'uso	73
Art. 174 - Tempi di conservazione, modalità di conservazione e di uso delle sostanze alimentari e delle bevande	74
Art. 175 - Etichette	74
Art. 176 - Etichettatura dei prodotti dietetici	75
Art. 177 - Prodotti alimentari esenti	75
Art. 178 - Condizioni particolari - Divieti	76
Art. 179 - Vendita promiscua di sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari	76
Art. 180 - Trasporto delle sostanze alimentari e bevande	76
Art. 181 - Suppellettili da cucina ed oggetti diversi destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	78
Art. 182 - Norme per il controllo della idoneità degli oggetti destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	78
Art. 183 - Venditori ambulanti	79
Art. 184 - Revoca dell'autorizzazione sanitaria chiusura degli esercizi	79
TITOLO VII - CAPO II	80
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	80
Art. 185 - Carni di animali da macello, prodotti ittici, prodotti di origine animale in genere - Vigilanza	80
Titolo VII - Capo III	80
CEREALI - SFARINATI - PANE E PASTE ALIMENTARI	80
Art. 186 - Cereali non idonei per l'alimentazione	80
Art. 187 - Sfarinati	80
Art. 188 - Confezione per la vendita di sfarinati	81

Art. 189 - Consegna degli sfarinati alla rinfusa in carri cisterna, loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori	82
Art. 190 - Sfarinati non idonei all'alimentazione	82
Art. 191 - Pane	82
Art. 192 - Divieto di aggiunta di sostanze estranee al pane - Sostanze permesse	83
Art. 193 - Pane speciale	83
Art. 194 - Pane con farine diverse	83
Art. 195 - Grissino	83
Art. 196 - Spacci di vendita del pane	84
Art. 197 - Norme per la tenuta del pane negli spacci	84
Art. 198 - Trasporto del pane	84
Art. 199 - Divieto di vendita ambulante del pane	85
Art. 200 - Paste alimentari	85
Art. 201 - Confezioni per la vendita delle paste alimentari	85
Art. 202 - Paste alimentari speciali	86
Art. 203 - Paste alimentari speciali all'uovo	86
Art. 204 - Paste speciali secche	87
Art. 205 - Paste alimentari non idonee all'alimentazione umana	87
Art. 206 - Esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione - Depositi e spacci di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta	87
Art. 207 - Mais	87
Art. 208 - Riso	88
Art. 209 - Trattamenti del riso	88
Art. 210 - Confezioni per la vendita del riso	88
Art. 211 - Riso non idoneo alla alimentazione umana	88
Titolo VII - Capo IV	89
GRASSI ANIMALI E VEGETATI - OLI VEGETALI	89
Art. 212 - Grassi animali e vegetali, oli vegetali non idonei all'alimentazione	89
Art. 213 - Strutto - Lardo	89
Art. 214 - Burro	89
Art. 216 - Divieti e garanzie della genuinità del burro	89
Art. 217 - Olio di oliva	90
Art. 218 - Olio di semi	90
Art. 219 - Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi	90
Art. 220 - Olio di oliva e olio di semi - Prescrizioni e divieti	90
Art. 221 - Margarina - Grasso Idrogenato	91
Art. 222 - Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato	91
Art. 223 - Aggiunta di rivelatori	91
Art. 224 - Olio di Colza o cavolo - Acido erucico	91
Art. 225 - Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita dei grassi animali vegetali e degli oli vegetali	92
Titolo VII - Capo V	92
VACCHERIE - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI - UOVA	92
Art. 226 - Vaccherie - Produzione e commercio del latte	92
Art. 227 - Latte proveniente da altre UU.SS.LL.	92
Art. 228 - Registro di stalla - Elenco produttori di latte	93
Art. 229 - Requisiti del latte	93
Art. 230 - Divieti di vendita del latte	93
Art. 231 - Trasporto e vendita del latte	94
Art. 232 - Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi	94
Art. 233 - Uova	95
Art. 234 - Prodotti d'uovo	96
Titolo VII - Capo VI	97
FRUTTA - VERDURA - ORTAGGI - FUNGHI - LEGUMI - TUBERI	97
Art. 235 - Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi - Divieti	97
Art. 236 - Divieto vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi con altre sostanze alimentari e con bevande	97
Art. 237 - Cocomeri	97
Art. 238 - Lavaggio, annaffiatura, concimazione di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi e tuberi	98
Art. 239 - Vendita di funghi e tartufi	98

Titolo VII - Capo VII	98
ARTICOLI DI PASTICCERIA DOLCIUMI GELATI GHIACCIO	98
Art. 240 - Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie	98
Art. 241 - Vendita degli articoli di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie	98
Art. 242 - Pizze, pizzette, maritocchi, ciambelle, panini imbottiti, sandwiches, toasts	99
Art. 243 - Gelati	99
Art. 244 - Fabbricazione, conservazione, vendita dei gelati - cautele	99
Art. 245 - Autorizzazione sanitaria per la produzione, deposito, vendita, somministrazione dei gelati - Divieti	100
Art. 246 - Ghiaccio artificiale	100
Art. 247 - Vendita e trasporto del ghiaccio artificiale	100
Titolo VII - Capo VIII	101
ALIMENTI SURGELATI	101
Art. 248 - Alimenti surgelati	101
Art. 249 - Produzione degli alimenti surgelati	101
Art. 250 - Etichettatura degli alimenti surgelati	102
Art. 251 - Vendita degli alimenti surgelati	103
Art. 252 - Requisiti dei locali di vendita e delle apparecchiature	103
Art. 253 - Trasporto degli alimenti surgelati	104
Titolo VII - capo IX	104
ALIMENTI E BEVANDE DI GENERE DIVERSO	104
Art. 254 - Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè , thé , cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, acque minerali	104
Titolo VII - Capo X	104
FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE	104
Art. 255 - Presidi sanitari	104
Art. 256 - Autorizzazione alla produzione e alla vendita	105
Art. 257 - Certificato di abilitazione alla vendita	105
Art. 258 - Requisiti dei locali di vendita	106
Art. 259 - Registro di carico e scarico	106
Art. 260 - Confezioni ed etichette	106
Art. 261 - Autorizzazione per l'impiego diretto	107
Titolo VII - Capo XI	107
OGGETTI DI USO PERSONALE E/O DOMESTICO, GIOCATTOLI, DETERSIVI	107
Art. 262 - Oggetti di uso personale e/o domestico	107
Art. 263 - Colori nocivi - Colori arseniacali	107
Art. 264 - Giocattoli	108
Art. 265 - Detersivi	108
Art. 266 - Etichettatura dei detersivi	108
Art. 267 - Contenuti di fosforo e di NTA ammessi nei detersivi	108
Art. 268 - Vigilanza sulla produzione e commercio dei detersivi	109
Titolo VIII - Capo I	109
MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSE	109
Art. 269 - Obbligo di denuncia	109
Art. 270 - Obblighi del personale sanitario, laureato e ausiliario e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive e diffuse	109
Art. 271 - Malattie soggette a denuncia	110
Art. 272 - Misure Profilattiche	111
Art. 273 - Disinfezioni	111
Art. 274 - Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie infettive e diffuse	112
Art. 275 - Malattie infettive soggette a profilassi internazionale	113
Art. 276 - Malattie infettive e diffusive nelle Scuole	113
Art. 277 - comunità scolastiche: vigilanza sanitaria	113
Titolo VIII - Capo II	114
VACCINAZIONI	114
Art. 278 - Vaccinazioni obbligatorie	114
Art. 279 - Altre vaccinazioni obbligatorie	115
Art. 280 - Vaccinazioni facoltative	115
Titolo VIII - Capo III	115

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI TRASMISSIBILI ALL'UOMO	115
Art. 281 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie infettive degli animali all'uomo	115
Art. 282 - Profilassi della rabbia	116
Titolo VIII Capo IV	116
LOTTA CONTRO LE MOSCHE	116
Art. 283 - Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle mosche	116
Art. 284 - Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimentari e le bevande	117
Art. 285 - Produzione, importazione, vendita, impiego delle larve di mosca usate per la pesca	117
Titolo VIII - Capo V	118
BARBIERI - PARRUCCHIERI ED AFFINI	118
Art. 286 - Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini.....	118
Art. 287 - Caratteristiche dei locali - Arredamento	118
Art. 288 - Suppellettili, strumentario - Norme igieniche di conduzione	118
Titolo IX - Capo I	119
POLIZIA MORTUARIA	119
Art. 289 - Denuncia di morte	119
Art. 290 - Accertamento della morte	119
Art. 291 - Periodo di osservazione	120
Art. 292 - Caratteristiche dei feretri	120
Art. 293 - Trasporto delle salme	121
Art. 294 - Sepolture	121
Art. 295 - Rimozione delle salme	121
Titolo X - Capo I	122
APPLICABILITA' DEL REGOLAMENTO - PENALITA'	122
Art. 296 - Applicabilità del regolamento	122
Art. 297 - Penalità.....	122

Titolo I - Capo I
Disposizioni Generali

Art. 1 - Autorità ed Organi Sanitari

Alla tutela della salute pubblica e all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria nel territorio della U.S.L. provvedono, secondo le rispettive competenze, il Sindaco quale Autorità Sanitaria Locale e il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL con il concorso del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

Le funzioni di Igiene e Sanità Pubblica sono espletate dal personale del Servizio Igiene e Sanità pubblica della USI, con l'ausilio ove occorra del personale degli altri Servizi della U.S.L. e dei Servizi Municipali.

In materia di Igiene e Sanità Pubblica, il Sindaco adotta i provvedimenti che comportano poteri autorizzativi, prescrittivi, di concessione ed emana le ordinanze contingibili urgenti. Spetta al Presidente della Giunta Regionale l'emanazione di ordinanze contingibili ed urgenti in materia di Igiene e Sanità Pubblica interessanti il territorio di più comuni.

Il Presidente della Giunta Regionale ha competenza altresì al rilascio di autorizzazioni per l'apertura e l'esercizio di case di cura private, Istituti di cura medico-chirurgica o di assistenza ostetrica, gabinetti per indagini radiodiagnostiche e radioterapie laboratorio di analisi chimico cliniche e microbiologiche, gabinetti privati di terapia fisica e riabilitazione, stabilimenti termali.

La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare l'osservanza delle leggi, dei regolamenti, delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente, di contrastare le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'Educazione Sanitaria della popolazione di controllare le manifestazioni in contrasto con la sua normale attuazione.

Art. 2 - Tenuta dei registri delle arti e professioni

A norma delle vigenti disposizioni di legge, il Servizio Igiene e Sanità pubblica della USL provvede alla tenuta dei seguenti registri:

1. Degli esercenti le professioni sanitarie, le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
2. Delle persone tenute all'obbligo del libretto di idoneità sanitaria;
3. Dei negozi, depositi e fabbriche di presidi sanitari;
4. Degli esercizi pubblici;
5. Degli stabilimenti industriali, normali ed insalubri, officine, laboratori, fabbriche ed opifici in genere;
6. Dei barbieri, parrucchieri ed affini;
7. Degli esercizi di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari bevande;

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie, le attività ed mestieri sopraelencati, hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio della USL.

Art. 3 - Vigilanza igienico sanitaria

Sono oggetto di vigilanza igienico - Sanitaria:

- a) le professioni sanitarie, ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- b) il suolo, l'abitato, le acque superficiali, gli acquedotti, le fognature, le condizioni igieniche degli edifici in relazione alle diverse utilizzazioni, comprese le case coloniche e loro annessi;
- c) la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, nonché dei fanghi prodotti dagli impianti di depurazione;
- d) la tutela dell'ambiente contro i fattori di inquinamento;
- e) le scuole, le collettività in genere le abitazioni e servizi collettivi ;
- f) gli opifici e stabilimenti o fabbriche ove si compia lavoro in comune;

- g) gli alimenti, le bevande ed i relativi additivi, coloranti, surrogati e sucedanei, nonché gli oggetti di uso domestico, sia a livello di luoghi di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita somministrazione, sia a livello di mezzi di trasporto e scali ferroviari, sia a livello di personale addetto, sia a livello di materie prime e di oggetti, utensili e simili usati, compresi gli stabilimenti di produzione, i depositi e i negozi di vendita dei presidi sanitari;
- h) gli esercizi pubblici, i locali di pubblico spettacolo, gli stabilimenti balneari, le piscine, gli alberghi diurni, i complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale;
- i) gli stabilimenti termali e quelli di produzione di acque minerali;
- l) le malattie infettive e contagiose, nonché le malattie parassitarie dell'uomo e degli animali e l'applicazione delle misure per prevenirle ed impedirne la diffusione;
- m) la Polizia Mortuaria.

Art. 4 - Vigilanza Veterinaria

Per la vigilanza, veterinaria la USL provvede tramite il Servizio Veterinario che opera in stretta collaborazione con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, con il concorso, ove occorra, degli altri Servizi della USL e dei comuni.

Art. 5 - Diritto di Ispezione Sanitaria - Ispezioni Sanitarie - Divieti per il personale di vigilanza

Chiunque sia in possesso di cose o eserciti attività soggette a vigilanza sanitaria ha l'obbligo di non impedire o comunque intralciare le ispezioni, i controlli, gli accertamenti svolti nell'interesse dell'igiene e della sanità ed inoltre ha l'obbligo di presentarsi, se invitato, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL per fornire notizie che siano richieste circa l'osservanza delle norme obbligatorie cui è tenuto.

Le ispezioni, gli accertamenti, i controlli per la vigilanza igienico - sanitaria sono eseguiti dal personale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e devono riguardare tutto quanto possa interessare la sanità pubblica.

Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i Controlli igienico - sanitari è munito di tessera di riconoscimento, ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria.

Quando chi procede all'ispezione sanitaria trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale con la indicazione dei motivi adottati per il rifiuto, o quanto meno deve redigere un verbale di constatazione da rimettere, per gli ulteriori eventuali provvedimenti, al Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

- a)-di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
- b)-di comunicare i risultati e le conclusioni delle ispezioni, accertamenti e controlli a persone estranee .

Art . 6 - Autorizzazioni di polizia sanitaria - revoche

Sono autorizzazioni di Polizia Sanitaria le licenze, le iscrizioni in appositi registri, le approvazioni e simili atti amministrativi.

Le autorizzazioni personali (che non possono dar luogo a rapporti di rappresentanza, salvo in casi previsti espressamente dalla legge) hanno la durata di anni uno a decorrere dal giorno del rilascio le autorizzazioni reali (licenze di abitabilità e simili) sono permanenti e si intendono di pieno diritto trasmesse ai successori ed aventi causa di coloro che le hanno ottenute.

Oltre alle condizioni stabilite dalla legge e dal presente regolamento, chiunque ottenga una autorizzazione di Polizia Sanitaria è tenuto ad osservare le prescrizioni che l'Autorità Sanitaria ritenga di imporgli nell'interesse dell'igiene e della sanità .

Le autorizzazioni di Polizia Sanitaria possono essere revocate in qualsiasi momento in caso di abuso del titolare o dei suoi successori o aventi causa e ogni qualvolta si ravvisi la

mancanza di uno o più requisiti richiesti all'atto del rilascio o codificati successivamente da altre leggi e regolamenti.

Il titolare di una autorizzazione di Polizia Sanitaria é tenuto ad esibirla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e di controllo; l'autorizzazione sanitaria degli esercizi aperti al pubblico deve essere tenuta esposta in posizione ben visibile.

Le spese occorrenti per l'esecuzione d'Ufficio di provvedimenti ordinati dall'Autorità Sanitaria e non eseguiti dagli interessati sono poste a carico degli inadempienti.

Chiunque intende aprire un esercizio o svolgere attività soggette a vigilanza sanitaria deve preventivamente munirsi dell'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria competente.

Indipendentemente dai procedimenti penale, il Sindaco ordina la chiusura degli esercizi aperti senza autorizzazione e l'inibizione delle attività svolte senza autorizzazione.

Titolo II - Capo I

VIGILANZA SUL L'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE, ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 7 - Registrazione del titolo

I medici chirurghi, le ostetriche, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere e gli infermieri diplomati, gli erboristi, i tecnici di radiologia medica, i massaggiatori, i masso-fisio terapeuti, gli infermieri generici, le puericultrici, le vigilatrici d'infanzia, i tecnici di laboratorio, gli ottici, gli odontotecnici, i meccanici ortopedici ed ernisti, i capo bagnini, che intendono esercitare nell'ambito territoriale della USL la loro Professione, devono preventivamente far registrare il titolo presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nell'ambito territoriale della USL, devono presentare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica i titoli di abilitazione.

Sono soltanto eccettuati gli esercenti professioni sanitarie chiamati in casi speciali e contingenti ad esercitare la loro professione presso privati. .

E' fatto obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in un registro che viene tenuto dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

Il Servizio Igiene e sanità Pubblica é tenuto denunziare all'Autorità Sanitaria Locale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie, professioni sanitarie ausiliarie, arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 8 - Istituzioni e presidi sanitari di carattere privato, ambulatori medico-chirurgici, ambulanze

Nessuno può mantenere in esercizio o aprire Case di Cura Private, Studi Privati di radiologia medica ove si impiegano anche saltuariamente sostanze radioattive naturali e/o artificiali od apparecchi contenenti tali sostanze ed apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti a scopo diagnostico e terapeutico, gabinetti privati di terapia fisica e riabilitazione, laboratori di analisi, senza l'autorizzazione del Presidente della Giunta Regionale, che la concede acquisiti i pareri del Comitato di Gestione della USL, del Comitato tecnico sanitario regionale, della Giunta Regionale.

Il rilascio dell'autorizzazione é subordinato al pagamento della Tassa di Concessione Regionale.

L'iter procedurale di presentazione della domande ed i parametri minimi in fatto di strutture, attrezzature e personale sono quelli stabiliti dalla legislazione statale e regionale.

Non sono soggetti ad autorizzazione per la loro apertura ed il loro esercizio gli studi professionali ed i locali destinati all'esercizio professionale del singolo medico sia generico che specialista (compreso l'odontoiatra) sempreché non rientrino per complessità di strutture o per le attrezzature impiegate in uno dei tipi di cui al primo comma del presente articolo.

Il trasporto di malati e feriti é autorizzato dal Sindaco, sentito il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 9 - Licenza di commercio per oggetti sanitari. Pubblicità sanitaria

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi ed altri prodotti speciali, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o non proponga alla vendita altra persona abilitata.

La Pubblicità sanitaria a mezzo stampa o con qualsiasi altro mezzo deve essere autorizzata dal sindaco che provvede su parere favorevole degli Ordini e Collegi Professionali.

Per ottenere l'autorizzazione, l'interessato deve produrre domanda al Sindaco, corredata di tutto quanto possa essere utile ad illustrare i modi, i mezzi e i termini della pubblicità che si intende diffondere.

E' vietato occupare suolo pubblico per eseguire le operazioni relative alle arti sanitarie e per la vendita di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose o annunziate come tali, tanto di uso interno quanto di uso esterno, erbe, piante, piante indigene ed esotiche, fiori, semi, radici, sostanze di natura venefica o anche soltanto pericolose.

Art.10 - Piante officinali ed erboristeria

Chiunque intende raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche, e da profumo) deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco.

Chiunque intende coltivare, raccogliere ed utilizzare con preparazione piante officinali deve conseguire il diploma di erboristeria, rilasciato dalla scuola di erboristeria, presso le facoltà di Farmacia universitarie.

Detto diploma deve essere registrato presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Non é considerato erborista, ne raccogliitore, chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità modica.

I preparati, a base di piante ad alto potere tossico o di particolare attività farmacologica di seguito elencate sono soggetti alla normativa dei medicinali e possono essere come tali venduti solo in farmacia:

ACONITO - ADONITE PRIMAVERILE - ALOE - ARNICA - ARISTOLO CHIA - ASSENZIO MAGGIORE O ROMANO - BELLADONNA - BALDO - BRIONIA - CASCARA SAGRADA - CICUTA - CALAMO AROMATICO - COLCHICO - COLOQUINTIDE - CONVALLARIA - CORIDALE CAVA - DIGITALE - DULCAMARA - EFEDRA - ELATERIO - ELLEBORO - EUPATORIA EVONIMO - FAVA TONKA - FELCE MASCHIO - FRANGOLA - GELSEMIO - GIALAPPA - GINESTRA - GIUSQUIAMO - IDRASTE - IPECACUANA - IPERICO - IPOCASTANO - KOUSSO O CUSSO - LATTUGA VIROSA - LOBELIA - NOCE VOMICA - OLEANDRO - PASSIFLORA INCARNATA - PODOFILLO - POLIGALA NOSTRALE - POLIGALA VIRGINIANA - QUEBRACO - RABARBARO - RAUWOLFIA SERPENTINA - SABINA - SANGUINARIA - SCILLA - SENECIO - SENNA - STRAMONIO - STROFANTO - TABERNANTHE - VALERIANA - VERATRO BIANCO - VERATRO VERDE - VINCA - VISCHIO BIANCO - YOHIMBRE - .

I preparati a base di piante suscettibili di impieghi diversi da quello terapeutico, largamente acquisite da tempo nell'uso domestico, nell'alimentazione, nella correzione organolettica dei cibi, talora in grado di operare qualche intervento favorente le funzioni fisiologiche dell'organismo, di seguito elencate possono essere venduti anche fuori di farmacia:

AGLIO - ANGELICA - ANGOSTRURA VERA - ANICE STELLATO - ANICE VERDE - ARANCIO AMARO - ASSA FETIDA - CACAO - CAFFE' - CALENDULA - CAMOMILLA ROMANA - CAMOMILLA VOLGARE - CANNELLA - CARCIOFO - CARDAMOMO - CARRUBBA - CASCARILLA - CHIMAFILA - CICORIA - CIPOLLA - CITRONELLA - COLA (noci di) - CORIANDOLO CUMINO - CURCUMA - ELICRISO - FIENO GRECO - FINOCCHIO - GALANGA - GAROFANO (chiodi di) - GINEPRO - GRAMIGNA - ISSOPO LAVANDA - LIMONE - LINO (semi di) - LIQUIRIZIA - LUPPOLO MIAGGIORANA - MAIS - MALVA - MANDARINO - MANDORLO - MARRUBIO - MELISSA - MELOGRANO - MENTA PIPERITA - ORIGANO - PEPE - PRUNO VIRGINIANO - ROSA - ROSMARINO - SALVIA - SAMBUCO - SEDANO SELVATICO - SESAMO - TAMARINDO - TARASSACO - THE' - TIGLIO - TIMO SERPILLO - TIMO VOLGARE - TRIFOGLIO FIBRINO - VANIGLIA - VIOLA MAMMOLA - ZAFFERANO - ZEDOARIA - ZENZERO.

I preparati a base di piante officinali posti in commercio a dose e forma di medicamento devono comunque essere venduti esclusivamente in farmacia restando soggetti alla normativa dei medicinali.

Art. 11 - Registro dei parti e degli aborti - Assistenza ai parti

Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in registri separati, forniti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, completi di tutte le notizie richiestevi, subito dopo avervi assistito.

I registri devono essere vistati dal responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica o Medico Addetto ogni mese.

Al fine di ciascun trimestre, l'ostetrica consegna i due registri al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Il contenuto del registro dei parti e degli aborti deve essere segreto, salvo il disposto dell'art. 5 della legge 23-6 -1927 n. 1070.

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

L'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza al parto, che deve essere presentato all'Ufficiale dello Stato Civile da chi é tenuto a fare la dichiarazione di nascita.

L'Ufficiale dello Stato Civile trasmette copia di tale certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano assistito al parto, devono denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL la nascita di ogni infante deforme, i casi di lesione da cui possa derivare una futura inabilità permanente, anche se parziale, la nascita di neonati di peso inferiore a 2,500 kg. indipendentemente dalla durata della gravidanza.

L'aborto deve essere assistito da un medico chirurgo.

Art. 12 - Donatori di sangue professionali

Sono donatori di sangue professionali coloro che cedono il sangue dietro compenso.

Essi devono essere iscritti, previa domanda munita di certificato di visita medico preliminare, presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e devono essere muniti di rime tessera rilasciata dal Sindaco sulla quale, oltre ai dati relativi alla identificazione, deve esserne riportato il gruppo "A B 0" ed il tipo Rh di appartenenza successivamente sulla medesima tessera saranno riportati i dati relativi agli esenti ed ai prelievi e orti il donatore viene via via sottoposto.

Il donatore professionale deve assicurarsi che le segreterie dei coatti trasfusionali, anche se siti in altre UU.SS.LL., notifichino i prelievi eseguiti al Servizio Igiene e Sanità pubblica della USL di appartenenza.

Titolo III- Capo I

RIFIUTI SOLIDI - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO - ACQUE SUPERFICIALI

Art. 13 - Rifiuti solidi urbani

Sono classificati rifiuti solidi urbani:

- 1) i rifiuti non ingombranti provenienti dai fabbricati ed altri insediamenti civili in genere;
- 2) i rifiuti ingombranti, quali beni di consumo durevoli, di arredamento, di impiego domestico, di uso comune, provenienti da fabbricati e da altri insediamenti civili in genere;
- 3) i rifiuti di qualunque natura o provenienza giacenti sulle strade ed aree pubbliche o sulle strade ed aree private, ma soggette ad uso pubblico, o sulle spiagge marittime o lacuali, e sulle rive dei fiumi.

Sono classificati rifiuti solidi urbani pericolosi, le batterie e le pile, i prodotti e relativi contenitori etichettati con il simbolo "T" e/o "F" i prodotti farmaceutici.

I rifiuti solidi urbani devono essere correttamente raccolti, trasportati e smaltiti, nel rispetto della normativa statale e regionale, nonché di quella del presente regolamento, con la partecipazione attiva e consapevole di tutti i cittadini, tesa ad assecondare ed a facilitare l'intervento della pubblica amministrazione.

Art. 14 - Abbandono di rifiuti solidi sul suolo - Divieti

E' vietato abbandonare, gettare, depositare, spargere, accumulare, all'aperto, sul suolo pubblico o di uso pubblico o privato, nei pubblici mercati, nelle pubbliche vie o piazze rifiuti solidi urbani e qualsiasi altro materiale di rifiuto, solido, lurido, nocivo o molesto o di offesa al pubblico decoro, anche se in via temporanea.

E' fatto altresì assoluto divieto di abbandonare i rifiuti di cui al primo comma nelle pubbliche scarpate, nonché nei corsi d'acqua e lungo le loro sponde, nelle bocche di fogna, nelle caditoie stradali, nei prati e nelle aree in cui per consuetudine, vengono consumati i pasti, merende, ecc. o, comunque, che costituiscono luoghi di ritrovo e di sosta dei passanti.

Il concessionario del suolo pubblico é tenuto ha provvedere alla pulizia dello spazio di suolo avuto in concessione.

In caso di inadempienza il Sindaco dispone con ordinanza la pulizia di dette aree in danno dei soggetti obbligati se individuabili, previa fissazione di un termine per provvedere; altrimenti la pulizia sarà assicurata con interventi d'ufficio.

Art 15 - Pulizia del suolo pubblico

La pulizia delle strade, delle piazze e del suolo pubblico o soggetto a pubblica servitù nei centri e nuclei abitati spetta al Comune e sarà assicurato in maniera continua entro i perimetri stabiliti con Regolamento Comunale; detto servizio sarà intensificato in occasione di fiere, mercati, ricorrenze speciali.

Nelle zone non comprese nei perimetri suddetti saranno assicurati periodici e straordinari interventi al fine di rimuovere, in ogni caso, qualsiasi motivo negativo ai fini igienico - sanitari e del pubblico decoro.

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere eseguita con gli accorgimenti necessari a ridurre al minimo il sollevamento della polvere.

Tale disposizione deve osservarsi anche dai proprietari di stabili, botteghe, negozi, ecc., che intendono eseguire per proprio conto la spazzatura del suolo pubblico prospiciente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie attenendosi all'orario fissato dall'Autorità Comunale.

Lo scarico di legna o carbone sul suolo pubblico può compiersi solamente con le opportune precauzioni, onde impedire il sollevamento della polvere, alla fine delle operazioni, deve essere praticata la più diligente pulizia del suolo, previo abbondante annaffiamento.

Art. 16 - Raccolta e trasporto dei rifiuti

Nelle zone in cui il servizio di smaltimento dei rifiuti é stato istituito, gli utenti, dovranno attenersi, sotto il profilo igienico - sanitario, ai seguenti principi generali:

- 1) dovranno depositare i rifiuti, già diligentemente raccolti in sacchetti di plastica o altro materiale ammesso, negli appositi contenitori collettivi, evitando qualsiasi forma di dispersione, ed in modo che possano essere prelevati con facilità dal personale addetto;
- 2) dovranno rispettare le prescrizioni che il personale addetto riterrà opportuno impartire nell'interesse del servizio.

E' fatto divieto di rovistare e sottrarre materiale di qualsiasi specie dai rifiuti, sia nella fase di raccolta, che di trasporto e smaltimento.

I contenitori collettivi devono essere collocati in più luoghi prescelti in modo da, assicurare il facile accesso degli automezzi raccoglitori.

Nelle operazioni di raccolta e di trasporto dei rifiuti il personale addetto deve evitare di produrre qualsiasi rumore molesto e fare uso delle attrezzature con la massima diligenza assicurando, in particolare, ogni accorgimento per evitare le esalazioni moleste e la dispersione dei rifiuti.

E' fatto assoluto divieto al personale di sostare con i mezzi di raccolta oltre il tempo strettamente necessario per le relative operazioni.

Gli automezzi usati per raccogliere e trasportare i rifiuti devono avere caratteristiche tecniche e strutturali tali da renderli idonei alle esigenze del servizio, con particolare riguardo alla necessità di evitare l'esposizione al pubblico delle immondizie e la loro dispersione, nonché di evitare le esalazioni moleste.

Art.17 - Pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali di ricovero, dei mezzi e delle attrezzature

E' fatto obbligo, a tutto il personale dipendente addetto al servizio, di provvedere , giornalmente, alla pulizia di tutti i mezzi di trasporto dei rifiuti e di tutte le attrezzature usate.

L'Amministrazione Comunale, con personale proprio o a mezzo convenzione con ditte specializzate, provvede con cadenza mensile o più, se necessario, per la pulizia, disinfezione, disinfestazione dei cassonetti usati per la raccolta temporanea dei rifiuti e per la periodica disinfestazione e disinfezione dei locali di ricovero dei mezzi e delle attrezzature.

Art.18 - Smaltimento dei rifiuti solidi urbani

Il Comune, singolo o associato, deve garantire il funzionamento idoneo di un impianto di smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

L'ubicazione della discarica controllata o di altro impianto destinato allo smaltimento dei rifiuti deve essere deliberata dal Consiglio Comunale, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Il relativo progetto, sotto il profilo urbanistico, sarà sottoposto all'istruttoria di rito prima di essere sottoposto all'approvazione dell'organo regionale di controllo.

L'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi urbani é compreso tra le attività insalubri di prima classe; pertanto deve essere ubicato in zona rurale alla distanza minima di ml.200 dal perimetro dei centri abitati, intendendosi per tali agglomerati o addensamenti che comportano la uniforme presenza del nucleo residenziale, con esclusione di tutte le realtà edilizie sparse e distaccate prive di un nesso di unitarietà e compenetrazione effettiva con il nucleo urbano.

L'area ove é ubicata la discarica controllata o altro impianto di smaltimento dovrà essere recintata con rete metallica interrata per almeno mezzo metro, con la parte emergente di altezza non inferiore a ml. 2,00, con il tratto terminale per almeno 25 cm, aggettante verso l'esterno al fine di evitare l'accesso agli animali randagi; su di essa dovranno essere assicurate visite periodiche di controllo da parte del competente servizio dell'Unità Sanitaria Locale, che vigilerà anche sulle operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree di discarica.

La conduzione della discarica controllata o di altro impianto dovrà essere improntata al rispetto di tutte le norme necessarie per evitare l'inquinamento delle falde e di corsi di acqua superficiali, la produzione di odori sgradevoli, il proliferare delle mosche e dei roditori, il verificarsi di incendi, e quanto altro possa provocare un tangibile danno all'ambiente.

L'autorizzazione ad Enti o Imprese ad effettuare lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani é di competenza Regionale.

Art.19 - Cernita dei rifiuti - Utilizzazione agricola e industriale

La cernita manuale dei rifiuti é vietata; può essere consentita solo se effettuata con attrezzature e metodologie che evitano il contatto diretto del personale addetto con i rifiuti da trattare.

L'utilizzazione agricola dei rifiuti é vietata così pure quella industriale ; può essere consentita nell'alimentazione di animali l'uso di scarti di mense collettive purché sottoposti a trattamento di risanamento riconosciuto idoneo dal Servizio Veterinario della USL.

Art. 20 - Tutela Igienico - Sanitaria del personale addetto al servizio di nettezza urbana.

Il personale addetto al servizio, sia di spazzatura delle vie e piazze che di raccolta e trasporto, nonché a qualsiasi altra operazione relativa allo smaltimento dei rifiuti:

1) Dovrà essere dotato:

- a) di guanti speciali al fine di evitare qualsiasi contatto diretto con i rifiuti;
- b) di ogni altro indumento ritenuto utile per la tutela igienico-sanitaria della persona;
- c) di mantello o altro indumento appropriato per il riparo dalla pioggia.

2) Dovrà essere sottoposto ai provvedimenti profilattici periodici che la particolare natura del servizio suggerisce.

Per lo scopo, entro il mese di gennaio di ogni anno, l'Ufficio Personale del Comune

comunicerà al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. l'elenco delle persone addette e prenderà gli opportuni accordi affinché tenute presenti le esigenze di servizio, le stesse vengano sottoposte alle misure ritenute necessarie dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL; nel corso dell'anno l'Ufficio personale del Comune comunicherà le eventuali variazioni.

Art. 21 - Scarichi pubblici

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi (dal quale devono essere assolutamente esclusi i rifiuti indicati negli art. 14, 22, 23, 24, 25 e 26 del presente regolamento) deve essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità o altre irregolarità che possano comunque favorire il ristagno delle acque meteoriche .

Art. 22 - Rifiuti speciali

Sono rifiuti speciali:

- 1) i rifiuti derivanti dalle lavorazioni industriali; quelli derivanti da attività agricole, artigianali, commerciali e di servizi che, per quantità o qualità , non siano dichiarati assimilabili ai rifiuti urbani;
- 2) i rifiuti provenienti da ospedali, case di cura ed affini, non assimilabili a quelli urbani;
- 3) i materiali provenienti da demolizioni, costruzioni, scavi; i macchinari e le apparecchiature deteriorati ed obsoleti;
- 4) i veicoli a motore, rimorchi e simili fuori uso e loro parti;
- 5) i residui della attività di trattamento dei rifiuti e quelli derivanti dalla depurazione degli affluenti.

I rifiuti speciali di cui ai punti 1, 3 e 5 possono essere ammessi allo smaltimento in impianti di discarica se rispettano le seguenti condizioni:

- a) abbiano una composizione merceologica analoga a quella dei rifiuti urbani;
- b) il loro smaltimento negli impianti di cui sopra non dia luogo ad emissioni, ad effluenti o comunque ad effetti che comportino maggior pericolo per la salute dell'uomo e/o per l'ambiente rispetto a quelli derivanti dallo smaltimento nei medesimi impianti di rifiuti urbani;
- c) i rifiuti speciali eventualmente contaminati da sostanze o preparati classificati pericolosi dalla normativa vigente in materia di etichettatura o da policlorodibenzodiossine e/o policlorodibenzofurani prima di essere ammessi in discarica siano preventivamente sottoposti ad adeguati trattamenti di bonifica.

L'autorizzazione ad Enti o Imprese ad effettuare lo smaltimento dei rifiuti speciali é di competenza regionale, ad eccezione di quella relativa ai rifiuti contemplati al punto

- 4) del presente articolo, che é di competenza del Sindaco.

I rifiuti speciali di cui ai punti 1,5 possono essere smaltiti in impianti di trattamento di rifiuti urbani diversi da quelli di incenerimento se rispettano le condizioni di cui alle precedenti lettere b) e c) e purché sia stata verificata la loro compatibilità tecnologica con l'impianto di trattamento; se trattasi di impianto di compostaggio, il composto prodotto deve avere le stesse caratteristiche previste dalla normativa nazionale per il compost prodotto con rifiuti solidi urbani.

I fanghi derivanti dagli impianti di depurazione possono essere smaltiti in impianti di discarica se non tossici e nocivi e se stabilizzati e palabili.

Art. 23 - Veicoli a motore, rimorchi e simili

I veicoli a motore, i rimorchi e simili destinati alla demolizione debbono essere conferiti dal proprietario ad appositi centri di raccolta per la demolizione, l'eventuale recupero di parti e la rottamazione.

I veicoli a motore, i rimorchi e simili rinvenuti da organi pubblici e non reclamati dai proprietari, nonché quelli acquistati per occupazione dagli stessi organi devono essere conferiti ai centri di raccolta di cui al primo comma per le medesime finalità .

La scelta delle aree da adibire a centri di raccolta é effettuata dalla Regione, che ne

stabilisce anche la superficie massima, sentiti i Comuni interessati.

Nei casi in cui i centri siano realizzati e gestiti da soggetti diversi dai Comuni e dai Consorzi è necessaria apposita licenza comunale che stabilisce:

- i limiti massimi della superficie del centro;
- la quantità massima di materiale complessivamente accumulabile nel centro stesso;
- il tempo massimo di detenzione da parte del centro dei materiali da avviare alla demolizione o rottamazione, che comunque non può essere superiore a 180 gg. dalla data del conferimento.

Nel caso in cui il centro di raccolta è gestito direttamente dal Comune i requisiti di cui al comma precedente sono fissati nel regolamento comunale.

L'Ente o l'Impresa che gestisce il centro di raccolta deve corrispondere al proprietario del veicolo conferito il prezzo ragguagliato al suo valore commerciale.

Il gestore del centro di raccolta non può rottamare il veicolo se non dopo aver accertato l'avvenuta radiazione dello stesso dal pubblico registro automobilistico ed aver riportato su apposito registro, da tenere costantemente aggiornato presso il centro stesso, gli estremi della formalità di radiazione.

Art. 24 - Rifiuti provenienti da ospedali case di cura e simili

Ai rifiuti prodotti negli ospedali e istituti di cura pubblici e privati ed altri presidi sanitari assimilabili a quelli urbani si applicano le disposizioni relative ai rifiuti urbani.

I rifiuti di medicazione, parti anatomiche, rifiuti provenienti da laboratori biologici, da reparti infettivi e quelli pericolosi per la salute pubblica devono essere raccolti, trasportati e smaltiti con sistemi ed impianti che garantiscano la migliore tutela possibile delle esigenze igienico-sanitarie.

Più precisamente detti rifiuti devono essere sottoposti ad idoneo trattamento di disinfezione e quindi immessi in apposito contenitore a perdere, di adeguate caratteristiche di resistenza e con sistema di chiusura valida ad evitare spandimenti accidentali; tale contenitore va immesso in un secondo contenitore di materiale rigido e resistente munito di chiusura ermetica.

I contenitori di cui sopra devono essere facilmente distinguibili per colore o altra caratteristica dai contenitori usati per altri rifiuti e devono recare la dicitura "rifiuti ospedalieri trattati".

I contenitori esterni vanno puliti e disinfettati dopo ogni uso e così pure i locali ove sono stoccati.

I rifiuti speciali di cui al secondo comma del presente articolo devono essere smaltiti a mezzo impianto di incenerimento, regolarmente autorizzato dalla Regione e funzionanti nel rispetto dei valori operativi minimali previsti dalla normativa statale e da prescrizioni regionali più restrittive che possono essere stabilite in fase di esame del progetto e di rilascio dell'autorizzazione.

Art. 25 - Rifiuti tossici e nocivi

Sono rifiuti tossici e nocivi:

a) i rifiuti speciali già indicati ai punti 1, 2 e 5 del precedente art. 22 se contengono una o più sostanze di seguito indicate in concentrazioni superiori ai valori di concentrazione limite "CL" indicati a fianco di ciascuna:

S O S T A N Z A	CL (mg/Kg) (1)
Acronitrile	500
Amianto (polveri e fibre libere)	100
Arsenico e suoi composti (come As)	100
Benzene	500
Benzo (a) pirene	500
Berillio e suoi composti (come Be)	500
Bis (clorometil) etere	500
Cadmio e suoi composti (come Cd)	100
Carbonio Tetracloruro	500

N-cloroformil morfolina	500
Cloroformio	500
Clorometil-metil etere	500
Cromo esavalente e suoi composti (come Cr)	100
1,2-Dibromoetano	500
3, 3'-Diclorobenzidina	500
B,B'-Dicloroetil solfuro	500
2, 2'-Dicloro-N-metadietilamina	500
1, 4-Diossano	500
Epicloridrina	500
Mercurio e suoi composti (conte Hg)	100
Piombo e suoi composti inorganici (come Pb)	5.000
Policlorobifenili	500
Rame, composti solubili (come Cu)	5.000
Selenio e suoi composti (come Se)	100
Tellurio e suoi composti (conte Te)	100
2, 4, 6 -Triclorofenolo	500
Vinile cloruro	500

S O S T A N Z A	CL (mg/Kg) (2)
1, 2, 3, 6, 7, 8-Esaclorodibenzodiossina	1
1, 2, 3, 7, 8, 9-Esaclorodibenzodiossina	1
1, 2, 3, 7, 8-Pentaclorodibenzodiossina	1
1,2, 3, 7, 8-Tetraclorodibenzodiossina	1
1, 2, 3, 7, 8-Tetraclorodibenzofurano	1
Policlorodibenzodiossine escluse quelle suelencate	500
Policlorodibenzofurani esclusi quelli suelencati	500

(1) Milligrammi per Kilogrammo

(2) Milligrammi per Kilogrammo

b) i rifiuti già indicati al precedente punto a) se contengono" no una o più sostanze appartenenti ai 28 gruppi di seguito specificati in concentrazione superiore a 500 microgrammi/Kg:

- 1) Arsenico e suoi composti;
- 2) Mercurio e suoi composti;
- 3) Cadmio e suoi composti;
- 4) Tallio e suoi composti;
- 5) Berilio e suoi composti;
- 6) Composti di cromo esavalente;
- 7) Piombo e suoi composti;
- 8) Antimonio e suoi composti;
- 9) Fenoli e loro composti;
- 10) Cianuri, organici ed inorganici ;
- 11) Isocianati ;
- 12) Composti organoclorogenati esclusi i polimeri inerti e altre sostanze considerate nel presente elenco;
- 13) Solventi clorurati;
- 14) Solventi organici ;
- 15) Biocidi e sostanze fitofarmaceutiche;
- 16) Prodotti a base di catrame derivanti da procedimenti di raffinazione e residui catramosi derivanti da operazioni di distillazione;
- 17) Composti farmaceutici;
- 18) Perossidi, clorati, perclorati e azoturi;
- 19) Eteri;

- 20) Sostanze chimiche di laboratorio non identificabili e/o sostanze nuove i cui effetti sull'ambiente non sono conosciuti ;
- 21) Amianto (polveri e fibre);
- 22) Selenio e suoi composti;
- 23) Tellurio e suoi. composti;
- 24) Composti aromatici policiclici (con effetti cancerogeni);
- 25) Metalli carbonili;
- 26) Composti del rame solubili;
- 27) Sostanze acide e/o basiche impiegate nei trattamenti in superficie dei metalli;
- 28) Policlorodifenili, policlorotrifenili e loro miscele.

Qualora un rifiuto contenga due o più sostanze sopra elencate in concentrazione inferiore o uguale a 500 microgrammi/Kg., sarà classificato tossico e nocivo se la sommatoria dei rapporti tra concentrazione effettiva di ciascuna sostanza e quella massima è maggiore di 1; nel calcolo non si tiene conto di sostanze presenti in concentrazioni inferiori a 1/100 di quella massima .

c) I rifiuti di seguito specificati provenienti da attività di produzione o di servizi, salvo che, non resti dimostrato che non sono classificabili come tossici e nocivi ai sensi del precedente punto a):

1 Rifiuti provenienti da processi di produzione di:

- 1.1 - Bioncidi e sostanze fitofarmaceutiche
- 1.2 - Policlorobifenili, policlorotrifenili, policloronaftaleni
- 1.3 - Policloroienoli
- 1.4 - Idrocarburi clorurati
- 1.5 - Composti farmaceutici

2 Fanghi di processo provenienti da:

- 2.1 - Bagni galvanici contenenti cromo esavalente e cianuri
- 2.2 - Tempra a caldo dei metalli
- 2.3 - Trattamento del legno con creosoto e pentaclorofenolo
- 2.4 - Indurimento di superfici metalliche mediante bagni d cianuro
- 2.5 - Stoccaggio di prodotti petroliferi
- 2.6 - Operazioni di sgrassaggio di superfici metalliche mediante solventi clorurati
- 2.7 - Abbattimento delle emissioni provenienti dalle produzioni di acciaio nei forni elettrici
- 2.8 - Cabina di verniciatura di superfici metalliche

3 Residui e code di distillazione da produzione ed utilizzazione di:

- 3.1 - Acrilonitrile
- 3.2 - Anilina
- 3.3 - Clorobenzene
- 3.4 - Cloruro di benzile
- 3.5 - Cloruro di etile
- 3.6 - Cloruro di vinile
- 3.7 - Dicloroetilene
- 3.8 - Epicloridrina
- 3.9 - Fenolo-acetone da cumene
- 3.10 - Nitrobenzene da nitrato del benzene
- 3.11 - Tetraclorobenzene
- 3.12 - Tetraclorometano
- 3.13 - Toluene dissociavano
- 3.14 - 1, 1, 1-Tricloroetano
- 3.15 - Tricloroetilene e percloroetilene.

4-Soluzioni esauste provenienti da:

- 4.1- Lavaggio e strappaggio nei processi galvanici in cui sono impiegati i cianuri
- 4.2- Bagni galvanici
- 4.3- Bagni salini contenenti cianuri impiegati nei trattamenti a caldo dei metalli.

5-Solventi esausti di seguito elencati e relativi residui provenienti dalla loro distillazione nelle fasi di recupero:

- 5.1- Clorobenzene
- 5.2 - Cloruro di metilene
- 5.3 - o-Diclorobenzene
- 5.4 - Piridina
- 5.5 - Solfuro di carbonio
- 5.6 - Tetracloroetilene

- 5.7 - Tetraclorometano
 - 5.8 - Toluene
 - 5.9 -1, 1, 1-Tricloroetano
 - 5.10 - Tricloroetilene
 - 5.11 - Triclorofluorometano
 - 5.12- 1, 1.2-Tricloro -1. 2. 2-tri fluorometano.
- 6)-Residui catramosi derivati da operazioni di distillazione e da processi di raffinazione del petrolio.
- 7)- Sostanze chimiche di laboratorio non identificabili.
- 8)- Sostanze acide e/o basiche impiegate nei trattamenti di superficie dei metalli.
- 9)- Farmaci, biocidi, sostanze fitofarmaceutiche ed altre sostanze chimiche, fuori specifica.
- 10)- Oli contenenti bifenili e trifenili policlorurati.
- 11)-Fanghi derivati dalla depurazione delle acque reflue dei processi, dei trattamenti e delle operazioni compresi nella presente tabella 1.3.

Ogni fase dello smaltimento dei rifiuti tossici e nocivi deve essere autorizzata. Sono previste le seguenti autorizzazioni rispettivamente per:

- a) raccolta e trasporto ;
- b) stoccaggio provvisorio ;
- c) trattamento ;
- d) stoccaggio definitivo in discarica controllata.

Le autorizzazioni di cui sopra hanno durata massima di anni cinque, sono rilasciate dal Presidente Regionale della Giunta Regionale e sono rinnovabili.

Per il rilascio delle autorizzazioni suindicate deve essere accertata la rispondenza dei mezzi di trasporto, dei siti e delle attrezzature , dei metodi di trattamento e delle caratteristiche degli impianti, delle opere di sistemazione dei terreni interessati.

L'atto autorizzativo deve specificare i tipi e i quantitativi massimi stoccabili e trattabili dei rifiuti.

Per quanto riguarda la discarica controllata, l'atto autorizzativo deve indicare: l'ubicazione e la delimitazione della discarica, i tipi e i quantitativi di rifiuti stoccabili, le modalità e le cautele di esercizio da osservare anche dopo la chiusura della discarica, la durata massima di esercizio, le modalità di ricopertura della discarica esaurita, le possibili destinazioni della discarica dopo l'esaurimento e la ricopertura, il tempo minimo intercorrente tra la ricopertura della discarica e il riutilizzo dell'area risultante.

Art. 26 Acque luride e rifiuti liquidi - Acque meteoriche

In qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, é vietato spargere, disperdere, scaricare (sotto qualsiasi forma e per qualsiasi causa) rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza) materiale di latrine, acque sporche, luride, immonde, colorate, di lavaggio, nocive, putrescibili, di offesa ai decoro e all'igiene, acque residue delle industrie ecc.).

Le strade, le piazze e tutto il suolo di uso pubblico devono essere provviste di facile scolo delle acque meteoriche mediante chiaviche o fossi stradali.

Nei corsi d'acqua e lungo le loro sponde, nonché nei fossi naturali o artificiali, nelle cunette e nelle caditoie stradali, nei fossi stradali, nel mare, non possono essere immesse che le sole acque meteoriche.

Resta perciò vietata l'immissione delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui al primo comma del presente articolo.

E' vietato eseguire la pulizia sul suolo pubblico o ad uso pubblico di automezzi, di carri, strumenti di uso agricolo e altri oggetti e qualsiasi operazione di lavaggio esclusa quella del suolo stesso.

E' altresì vietato eseguire le medesime operazioni di pulizia su spazi di ragione privata qualora le acque di lavaggio si riversino sul suolo pubblico o ad uso pubblico o su altre proprietà private e quando comunque diano luogo ad inconvenienti.

Art. 27 - Deflusso delle acque superficiali e sotterranee - Protezione delle falde acquifere

E' vietato il disperdimento delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui all'art. 26 attraverso il sottosuolo comunque ottenuto (pozzi assorbenti, pozzi trivellati, ecc.).

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo "che ostacoli il regolare

deflusso delle acque sotterranee per cui, queste, innalzandosi, possono rendere umido il terreno superficiale.

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro nel sottosuolo che possa causare l'inquinamento delle falde acquifere.

E' pure vietato di modificare il deflusso delle acque superficiali, di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo agricolo o industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco.

Il Sindaco fa sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordina il ripristino dello stato dei luoghi o i lavori necessari per assicurare lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'Ufficio a spese dell'inadempiente.

Non sono permessi gli sbarramenti di acqua a scopo agricolo o industriale che possono creare impaludamenti dannosi alla salute pubblica.

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo e devono eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo o industriale, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari o conduttori di terreni agricoli dovrà essere posta in atto ogni precauzione e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

Le acque stagnanti devono essere in ogni caso prosciugate.

Art. 28 - Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazione - Disinfestazione con sostanze tossiche

Le irrigazioni a scopo agricolo per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua vi abbia continuo ricambio e che non si producano impaludamenti.

Coloro che, a scopo agricolo, spargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al Pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura "TERRENO AVVELENATO " .

I liquami provenienti dalle fogne, dai pozzi neri, dalle porcilaie ed altri materiali fecali provenienti da allevamenti intensivi, possono essere utilizzati come concime solo per terreni in attesa di semina o sui quali vegetano piante di alto fusto, nelle zone rurali distanti non meno di ml. 100 dai centri abitati, ml. 50 dai nuclei abitati ml. 20 da case isolate, dalla pubblica via, da pozzi, acquedotti, serbatoi, sorgenti, cisterne di acqua potabile, e purché vengano finemente distribuiti sui terreni con apposite pompe e quindi ricoperti di terra al più presto.

E' vietato il loro uso per innaffiare erbaggi, verdure ed in genere tutte le culture destinate ad essere consumate esclusivamente o prevalentemente crude.

Art. 29 - Macerazione di piante tessili

Nei corsi d'acqua e nei bacini di uso pubblico é vietata la macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi soltanto negli appositi bacini di macerazione, costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini, deve farne domanda al Sindaco il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L.

I bacini di macerazione devono distare almeno mt.100 dai centri abitati, ml. 50 dai nuclei abitati, ml. 20 da case isolate, dalla pubblica via, da pozzi, acquedotti serbatoi, sorgenti, cisterne d'acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico idonei a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L.

Durante la macerazione l'acqua deve ricoprire integralmente i materiali da macerarsi e deve essere ricambiato di frequente.

Terminata la macerazione, la vasca deve essere pulita ed i residui che vengono estratti devono essere interrati o diversamente distrutti.

Art. 30 - Cave

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiali, senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito l'Ufficio Tecnico Comunale e il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Il fondo delle cave sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire mediante canale scaricatore, il regolare deflusso delle acque.

In dette cave é rigorosamente vietato versare i materiali di rifiuto solidi e liquidi contemplati dagli artt. 14, 22, 23, 24, 25 e 26 del presente regolamento, qualunque sia la loro provenienza.

Art. 31 - Battitura e spolveratura di effetti personali e di uso domestico

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico é vietato battere o spolverare qualsiasi effetto personale e di uso domestico.

Negli spazi scoperti di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli, ecc.) é vietato battere o spolverare effetti personali o di uso domestico compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi da maggio a settembre ed oltre le ore 10,00 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (loggiate, pianerottoli, trombe delle scale, ecc.) le operazioni di cui sopra sono sempre vietate.

E' altresì vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali e domestici appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive e diffuse.

E' vietato esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici, nonché gli spazi privati condominiali; in ogni caso deve essere evitata la molestia derivante dallo sgocciolamento.

Art. 32 - Spazi di ragione privata

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine, ed in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconcerti, umidità, cattive esalazioni, costituire offesa all'igiene e al decoro o menomare l'areazione naturale.

Negli stessi ambienti é vietato esercitare o tenere industrie, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale, qualunque esso sia, e tutto ciò che possa produrre polvere, gas, odori sgradevoli, esalazioni, diminuire in qualsiasi metodo l'aria a disposizione degli ambienti o l'illuminazione naturale; del pari é vietato ricoprire, a qualsiasi altezza, gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne, e simili con vetrate o qualsiasi altro mezzo.

Analogamente gli spazi di ragione privata, quali i giardini, le zone verdi, le aree fabbricabili, le adiacenze dei fabbricati, le strade private, i tratti di spiaggia annessi a stabilimenti balneari e simili, devono essere sempre tenuti puliti ed ordinati, sgombri da rifiuti solidi di qualsiasi specie, che possono comunque rappresentare offesa al decoro e all'igiene, e da vegetazione erbacea incontrollata.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini, gli amministratori più in generale coloro che, per qualsiasi titolo, ne abbiano l'uso.

Per le case di abitazione plurifamiliari ove é stato costituito il condominio, la responsabilità ricade su questo.

Art. 33 - Lavatoi pubblici

I lavatoi pubblici per gli effetti di uso personale o oggetti di uso domestico, devono essere formati da distinti comparti, ciascuno fornito di propria bocca di immissione dell'acqua e di scarico.

Le pareti devono essere intonacate ed imbiancate ed il pavimento deve essere eseguito con materiale liscio, impermeabile e fornito di idonee pendenze.

Nei pubblici lavatoi non si possono lavare effetti o oggetti appartenenti a famiglie in

cui si sono verificati casi di malattie infettive e diffuse.

Ai lavatoi non può essere distribuita acqua che abbia servito per altro uso domestico, industriale o agricolo.

Le acque di rifiuto dei lavatoi non devono essere immesse in canali d'acqua che possono servire per uso potabile o domestico, ne devono essere usate per lavaggio di erbaggi o altri materiali d'uso alimentare poi l'uomo e per gli animali.

E' proibito lavare biancheria ed altri indumenti in acque luride o comunque sporche ed inquinate.

E' altresì vietato lavare biancheria nelle pubbliche fontanelle, nei canali attraversanti l'abitato e nei fiumi a monte delle abitazioni.

Art. 34 - Rumori molesti

E' vietato qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specie nelle ore di riposo notturno.

Le arti e i mestieri che sono causa di frastuono debbono essere comunque sospesi dalle ore 20,00 alle ore 7,00.

I venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grido dalle ore 20,0 alle ore 7,00.

E' vietato produrre vibrazioni e rumori, con macchine o altri mezzi, tali da essere avvertite nelle case di civile abitazione.

Art. 35 - Stalle, scuderie, allevamenti, animali domestici

Nei centri abitati non é permessa l'apertura e la riattivazione di stalle e scuderie nonché di letamai e concimaie di qualsiasi tipo.

Così pure nei centri abitati non é permesso allevare e tenere, a qualsiasi titolo, animali in genere ed in particolare bovini, equini, suini, caprini, ovini, animali da cortile, larve di mosche.

Resta pure vietata nell'ambito dei centri abitati la tenuta di depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche se non destinati alla alimentazione.

Le suddette strutture e animali possono essere tenuti solamente negli edifici posti in zona rurale , nel rispetto delle norme previste per le case coloniche.

Nei centri abitati sono altresì vietati gli ammassi di crisalidi dei bachi da seta e l'essiccamento di bozzoli, nonché l'apicoltura e ogni attività inerente alla mattazione di animali, compresi quelli da cortile, ed alla lavorazione delle carni, con la sola eccezione dei piccoli laboratori a conduzione familiare per la lavorazione delle carni suine fresche.

Nei piani di lottizzazione o particolareggiati di zone già adibite ad uso agricolo e comunque con presenza di stalle, porcilaie, concimaie e simili, deve essere prevista l'eliminazione di tali strutture da completarsi prima dell'attuazione del piano stesso.

Ancorché il P.R.G, preveda zona rurale, deve esservi una fascia di rispetto profonda non meno di ml. 20 attorno ai centri abitati, nella quale valgono i divieti di cui al presente articolo.

E' consentito per i soli animali da cortile tenere ed allevare un piccolo numero di capi, sufficiente per le strette esigenze familiari e comunque non superiori a 12, nelle adiacenze di case site all'estrema periferia dei centri abitati e che almeno su un fronte danno verso l'aperta campagna.

La stia deve essere realizzata con materiale facilmente lavabile e disinfettabile; dovrà essere messo in atto ogni accorgimento per assicurare la tenuta degli animali nelle migliori condizioni di pulizia possibili.

Nei centri abitati é consentito tenere animali domestici purché la loro presenza non dia luogo a notevole disturbo per il vicinato; in tal caso, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. e/o della Polizia Urbana può ordinare ai proprietari di detti animali l'allontanamento dei medesimi.

Nell'ambito delle residenze condominiali valgono le norme del regolamento condominiale se esistente, ovvero le deliberazioni dell'Assemblea dei Condomini che spetta all'Amministratore eseguire.

Art. 36 - Pulizia di animali e veicoli - Rimesse

E' vietata eseguire la pulizia degli animali e loro attrezzi e dei veicoli a trazione animale, sia sul suolo pubblico che privato, sia all'interno che all'esterno di edifici, nell'ambito dei centri abitati.

Le rimesse per vetture e veicoli a trazione animale devono essere ubicate fuori dai centri abitati; quando non servono soltanto a semplice deposito di vetture e di veicoli a trazione animale, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimenti impermeabili, di zoccolatura impermeabile alta mt. 2, di scoli con sifone a chiusura idraulica per lo scarico delle acque di lavaggio, di cui deve essere garantito l'idoneo smaltimento.

TITOLO III - capo II

ACQUA POTABILE

Art. 37 - Vigilanza sulle acque potabili

Le acque destinate per bevanda e per qualsiasi uso domestico o simile devono presentare costantemente le caratteristiche di potabilità stabilite dalla normativa statale.

Ferma restando la responsabilità diretta e primaria dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto circa le caratteristiche quali-quantitative dell'acqua distribuita, gli acquedotti sono soggetti alla vigilanza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. e del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica: essa viene fatta sopra le opere di presa, le condutture i serbatoi le reti di distribuzione; periodicamente sono eseguite analisi batteriologiche e chimiche.

Ogni constatata alterazione sarà denunciata al Sindaco e all'Ente gestore dell'acquedotto per gli opportuni provvedimenti.

Ad analoga vigilanza sono soggette le acque di proprietà privata adibite ad uso di bevanda, a richiesta degli interessati e a loro spese.

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.

Art. 38 - Provvista dell'acqua potabile negli abitati

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile e data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua sufficiente e potabile.

Per le parti di territorio prive di condutture idriche l'acqua sarà di pozzo tubolare, purché possibile.

Le case non fornite di acqua notevole e sufficiente, sono dichiarate inabitabili dal Sindaco e fatte sgombrare.

Nel raggio di distribuzione dell'acqua potabile, tutte le case dovranno essere provviste della detta acqua in tutti i piani ed appartamenti ed in tutti i vani destinati ad uso di cucina, di w.c. bagno e simili, mediante apposita conduttura.

Gli esercizi pubblici, gli opifici in genere, gli stabilimenti industriali, le rimessa per automobili, gli alberghi, i teatri, i cinematografi, i circoli, i luoghi di pubblico convegno; gli uffici pubblici e privati purché aperti al pubblico, le scuole, le collettività in genere, gli esercizi di produzione, deposito e vendita di alimenti e bevande, i negozi di barbiere, parrucchiere ed affini, le farmacie, i depositi di medicinali e simili devono essere allacciati alla rete dell'acquedotto pubblico, e, in mancanza, devono essere forniti di acqua di pozzo riconosciuta salubre e sufficiente: inoltre devono avere una riserva idrica tale da consentire una autonomia di almeno due giorni.

E' vietato ai proprietari di immobili affittati per uso abitazione di impedire l'erogazione dell'acqua potabile ai singoli appartamenti.

Gli inquilini non possono alterare anche se in via temporanea, il deflusso dell'acqua per uso domestico.

Art. 39 - Allacciamento alla conduttura degli acquedotti

Le prese dell'acqua dalle condotte pubbliche devono essere fatte direttamente dal

tubo stradale ad afflusso libero e continuo, diurno e notturno, misurato e contrassegnato automaticamente da apparecchio a contatore.

Le diramazioni agli utenti devono essere munite di apparecchiatura automatica atta ad impedire il ritorno dell'acqua già consegnata agli utenti stessi, dovuto all'abbassamento della pressione in rete (disconnessione idraulica).

Dove sia inevitabile mantenere il sistema della distribuzione dell'acqua per mezzo di serbatoi, questi devono essere costruiti con materiali che non possono alterare la purezza dell'acqua dopo lunga permanenza; non saranno mai rivestiti internamente in piombo, né ricoperti con vernice contenente piombo.

I serbatoi, saranno tenuti costantemente chiusi con coperchio o collocati in luoghi chiusi a chiave, ma di facile accesso per le riparazioni e le pulizie.

L'acqua di sopravanzo nei serbatoi non deve essere mai scaricata con tubi diretti nelle canne dei w.c. e delle fogne per acque nere e in genere di rifiuto.

I tubi di distribuzione dell'acqua potabile devono essere di materiale idoneo; quelli di piombo ordinario sono tollerati solo per le ultime diramazioni di distribuzione interna.

Entro il termine di tre mesi dalla data dell'avvenuto allacciamento con la rete idrica pubblica saranno soppressi e riempiti con materiali inerti tutti i pozzi d'acqua, le cisterne, i serbatoi di acqua e simili, già in uso in precedenza.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile o in circostanze particolari di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori di acqua.

Chi intende utilizzare con impianti fissi acqua di sottosuolo, di sorgente, di cisterna, ecc., deve chiedere l'autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e l'Ufficio Tecnico Comunale.

E' strettamente vietato eseguire collegamenti diretti tra l'acquedotto cittadino ed impianti privati, che non possono mai essere autorizzati, nemmeno se provvisti di dispositivi di sicurezza.

Chi intende sollevare con mezzi meccanici acqua dall'acquedotto cittadino, deve chiedere l'autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e l'Ente gestore dell'acquedotto.

Per le autorizzazioni di cui ai commi 9 e 11 del presente articolo, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e l'Ente gestore dell'acquedotto, congiuntamente o disgiuntamente possono eseguire in ogni tempo visite di controllo e proporre al Sindaco la loro revoca in caso di riconosciuta inadempienza.

Art. 40 - Fontanelle

Le pubbliche fontanelle devono essere alimentate con acqua potabile, devono essere circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e devono essere provviste di idoneo condotto per la raccolta e lo scarico delle acque di supero .

E' proibito usare l'acqua delle fontanelle per qualunque operazione di lavaggio da eseguire nelle loro immediate vicinanze.

Non possono essere costruite fontanelle in luogo aperto al pubblico senza l'autorizzazione del Sindaco, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e l'Ente gestore dell'acquedotto.

E' vietato gettare rifiuti, solidi e liquidi, nelle immediate vicinanze delle fontanelle.

Art. 41 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Le sorgenti degli acquedotti devono avere una zona di protezione demarcata con recinzioni idonee.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo, coltivazioni e costruzioni di qualsiasi specie; vi devono essere messi a dimora alberi di alto fusto.

Le condutture degli acquedotti, se non protette da uno strato impermeabile, devono avere una zona di protezione larga mt. 3,50, delimitata da appositi segnali; la zona deve essere lasciata libera ed incolta.

Le condutture degli acquedotti devono essere in ogni caso indipendenti da reti fognanti, qualunque esse siano, devono trovarsi ad una quota superiore a queste ed a opportuna distanza, si da evitare che vi possono essere infiltrazioni di acque di fogna nella rete

idrica.

Le precauzioni di cui al presente comma valgono anche per le diramazioni interne degli edifici.

E' vietato alterare, guastare in qualsiasi modo gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticare prese di acqua abusive.

E' vietato gettare, spandere, accumulare, scaricare, disperdere i materiali solidi e liquidi di cui agli artt. 14, 22, 23, 24, 25, 26 del presente regolamento nelle zone di protezione o comunque in posizione tale da costituire pericolo di inquinamento per sorgenti, pozzi, cisterne, condutture, serbatoi, e quanto altro annesso alla captazione, alla raccolta, al trasporto ed alla distribuzione dell'acqua potabile.

Art. 42 - Pozzi

I pozzi per uso domestico, nelle zone ove non giunge acqua condotta, devono erogare acqua potabile; é ammesso il trattamento fisico e chimico dell'acqua per renderla potabile.

L'acqua di pozzo può essere adibita ad altri usi; il proprietario dovrà però munire ogni bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara: "ACQUA NON POTABILE " .

I pozzi per uso domestico devono essere:

- a) ubicati a monte ed a distanza non inferiore a mt. 20 da abitazioni, stalle, letamai, concimaie, pozzi neri, fosse biologiche, impianti di sub-irrigazione, deposito di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) costruiti in tubi di cemento o di acciaio o in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno cm. 2; il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero ad una sufficiente profondità del livello minimo della falda acqua;
- c) chiusi con manufatti ben costruiti, tali da impedire l'ingresso della polvere, delle mosche di piccoli animali, e di ogni altra causa di inquinamento o insudiciamento;
- d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, del raggio di almeno mt.2,00 con adatta pendenza verso l'esterno del suo perimetro;
- e) l'attingimento deve essere assicurato da pompe idonee.

I pozzi, se la falda idrica é troppo superficiale devono essere approfonditi e, al fondo di essi occorre applicare un filtro con ghiaia e sabbia.

Il proprietario é tenuto a chiedere a sue spese al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. di accertare la potabilità dell'acqua di pozzo prima di farne uso per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura dei recipienti destinati a contenere dette sostanze bevande.

I pozzi devono essere purgati almeno una volta l'anno.

Art.43 - Risanamento pozzi esistenti - Chiusura dei pozzi

Quando il Sindaco abbia dichiarato non potabile o inquinabile l'acqua di un pozzo, il proprietario deve eseguire, a proprie spese, tutti i lavori necessari per renderla potabile o per dotare la casa di acqua potabile con altri mezzi.

I pozzi abbandonati devono essere resi inservibili mediante interrimento con sabbia e ghiaia di fiume.

Art. 44 - Cisterne

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altra maniera la provvista dell'acqua.

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile.

Le cisterne dovranno avere un ampio pozzetto ove l'acqua possa depurarsi per decantazione o per filtrazione, costruito in modo da potersi facilmente pulire e lavare.

Tanto le cisterne quanto i pozzetti devono essere aerati per mezzo di opportune aperture sboccanti a sufficiente altezza da terra.

L'attingimento deve essere eseguito tramite pompe idonee.

Art. 45 - Acque inquinate

E' vietato vendere, fornire e distribuire a scopo alimentare acqua contaminata o insalubre.

E' vietato inquinare in qualsiasi modo l'acqua di sorgente, pozzi, condutture, serbatoi, cisterne, fonti, canali, acquedotti e delle falde acquifere sotterranee.

Art. 46- Approvvigionamento idrico autonomo

Coloro che, al di fuori di pubblici servizi, provvedono autonomamente all'approvvigionamento idrico sono obbligati ad installare idonei strumenti per la misura delle acque prelevate e a farne denuncia ai competenti uffici della Provincia e del Comune con periodicità non superiore all'anno.

I proprietari di fondi che estraggono ed utilizzano acque sotterranee per gli usi domestici e le imprese familiari coltivatrici che utilizzano l'acqua per uso agricolo sono tenuti esclusivamente alla denuncia agli uffici summenzionati senza avere l'obbligo di installare apparecchi di misurazione; sono compresi negli usi domestici l'innaffiamento dei giardini e di orti a servizio del proprietario e della sua famiglia, nonché l'abbeveraggio del bestiame.

Titolo III - Capo III

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 47 Disposizioni di carattere generale

Per le costruzioni edilizie, oltre all'osservanza delle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio Comunale e nello strumento urbanistico Comunale, nonché delle disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia, devono essere applicate le norme, aventi finalità di carattere igienico, contenute negli articoli seguenti.

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le precauzioni per garantire l'incolumità pubblica.

I cantieri edili devono essere isolati con recinzione e devono essere provvisti di idoneo servizio di latrine per gli operai; queste devono essere tali da non offendere il decoro e l'igiene e devono essere soppresse appena possibile.

Nessuno può servirsi per l'esecuzione di opere edilizie dell'acqua defluente dalle fontane pubbliche.

Art. 48 - Domande per lavori edilizi

Chi vuole intraprendere la costruzione di un nuovo edificio, qualunque sia l'uso cui é destinato, oppure lavori di ampliamento o di semplice riattamento, di qualsiasi importanza, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco e ottenere la concessione edilizia.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa e da disegni dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione dell'allaccio alla condotta dell'acquedotto ovvero l'ubicazione del pozzo laddove non vi sia condotta di acqua potabile, l'ubicazione dei w. c., delle colonne di scarico e dell'allaccio al collettore della fognatura pubblica o l'indicazione di altro sistema idoneo allo smaltimento delle acque luride e di rifiuto, ed in genere se siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente regolamento.

Il parere preventivo del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL é sempre subordinato all'accertamento della esistenza delle opere di urbanizzazione primaria, fatta eccezione delle costruzioni in zona rurale.

Analogamente, prima di procedere alla demolizione di un fabbricato, o di una parte di esso, o comunque di opera edile, deve essere presentata domanda al Sindaco, corredata con tutte le indicazioni atte ad individuare l'immobile e ad illustrare la sistemazione definitiva del terreno risultante.

Art. 49 - Ricostruzioni e riattamenti dei fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per riattamento di una sua parte, il Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L., dell'Ufficio Tecnico Comunale e, quando occorra, della Commissione Edilizia, può fare, caso per caso, speciali concessioni quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati.

Dette concessioni, però, si intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superfici minime degli ambienti abitabili, loro altezza e cubatura, ecc.), restando vietati quei lavori di sopraelevazione, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dalle Leggi Urbanistiche o dal Regolamento Edilizio Comunale, o dallo strumento urbanistico Comunale.

Art. 50 Vigilanza sulle costruzioni, ricostruzioni e demolizioni

Agli effetti di quanto prescritto negli articoli precedenti, il Sindaco, mediante personale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, dell'Ufficio Tecnico Comunale e della Polizia Urbana, può fare sempre vigilare i lavori e visitare i fabbricati durante il periodo della costruzione, o ricostruzione, o riattamento, o riparazione, per assicurarsi che tutte le opere siano eseguite nel rispetto del presente regolamento, di quello Edilizio ed in conformità al progetto approvato.

Deve essere sempre lasciato libero l'accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale addetto alla vigilanza per accertare l'osservanza delle leggi e dei regolamenti generali e speciali.

Art. 51 Aree fabbricabili - Altre aree libere

Tutte le aree fabbricabili non edificate devono essere recintate in modo da evitare che in esse possano accedere estranei e depositarvi rifiuti di qualsiasi specie.

Esse inoltre dovranno essere sistemate in maniera tale da assicurare il deflusso delle acque meteoriche. I proprietari rispondono comunque direttamente dello stato di dette aree nei confronti del decoro e dell'igiene.

Tutte le aree libere non fabbricabili, devono essere coltivate a giardino o orto a seconda della zona dove sorgono, a cura dei rispettivi proprietari.

Le aree libere interposte tra fabbricati devono essere pavimentate ovvero devono essere sistemate con aiuole e simili.

Le aree libere costituenti le adiacenze dei singoli fabbricati, devono essere sistemate in modo decoroso e tale da garantire il deflusso delle acque meteoriche.

Art. 52 - Fondazioni e terreno fabbricabile

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri, per cui sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia Stato bonificato.

E' proibito edificare sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua o bacini acquei vicini, per cui sia difficile o impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

Se il terreno è abitualmente umido o esposto alla invasione delle acque sotterranee, si deve munirlo di idoneo drenaggio per impedire che l'acqua entri nei locali sotterranei o siti al piano terra.

Le abitazioni presso i rilievi o terrapieni non sostenute da muri, debbono distare da essi almeno mt. 3,00 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

Qualora sul lato prospiciente ripe, terrapieni e simili sostenuti o no da muri, si aprono finestre di locali di abitazione o di laboratori o opifici, devono essere soddisfatte le esigenze di distanza minima prescritte per le chiostrine ed i cortili.

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

Art. 53 - Protezione dall'umidità e dalle acque meteoriche

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento e l'uso di materiali igroscopici.

E' pure vietato l'uso della terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali inquinati o provenienti dalla demolizione di muri, pavimenti, pareti vecchie, salnitri, umidi.

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti, le fondazioni devono essere separate, sopra il piano stradale, dai muri che sopportano, per mezzo di materiali impermeabili atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti anche attraverso l'intonaco.

I piani terra che non siano sovrapposti ai locali scantinati devono essere sopraelevati dal piano di campagna o dal marciapiede o dalla strada di almeno cm. 30 mediante vespai muniti di cunicoli di areazione con aperture protette per impedire la penetrazione di insetti, topi ed altri piccoli animali.

I locali seminterrati, e scantinati devono avere i muri e i pavimenti protetti dall'umidità mediante idonea intercapedine e materiali impermeabilizzanti, qualunque sia la loro destinazione.

Il perimetro dei fabbricati, quando non esiste il pubblico marciapiede o la massicciata stradale, deve essere protetto dalle acque meteoriche mediante un marciapiede o cunetta raccordata alla fognatura; deve inoltre essere ricoperto da una zoccolatura di pietra o di cemento idrofuogo.

Le coperture a terrazza devono avere pendenza non inferiore all'1%, devono essere convenientemente impermeabilizzate ed avere un numero di pluviali con bocchettoni sufficienti ad assicurare il pronto scarico delle acque piovane; tali bocchettoni devono essere muniti di griglie metalliche, una cuffia in modo da evitare l'ostruzione. Il pavimento delle terrazze deve avere una quota inferiore a quello delle stanze che immettono in esse.

I tetti, comunque realizzati, devono essere a perfetta tenuta d'acqua e devono garantire che la umidità non passi nei locali sottostanti.

Art. 54 - Demolizione, scavi, materiali da risulta, materiali edilizi

Nelle demolizioni, si deve procedere con cautela, adoperando tutti i mezzi che l'arte suggerisce, a ciò che rimanga sempre libero e sicuro il transito sulle strade e sia garantita l'incolumità pubblica e degli addetti al cantiere.

Si deve evitare il sollevamento della polvere sia usando tutte le opportune cautele durante il trasporto, sia innaffiando abbondantemente i manufatti da demolire.

E' vietato gettare materiali demoliti o altro da ponti, dall'interno dei fabbricati, dai tetti; essi devono essere calati a terra entro appositi recipienti o fatti scendere attraverso condotti chiusi.

Una volta giunti a terra, devono essere ammassati nell'ambito dello steccato delimitante il cantiere, quando non siano versati direttamente dai canali ai mezzi di trasporto.

E' vietato ogni deposito di materiale di demolizione sul suolo pubblico fuori dalla recinzione del cantiere.

E' vietato il deposito in tutti gli spazi di ragione privata di terra o materiali provenienti comunque dalle opere di demolizione o di costruzione per un tempo superiore ai 20 gg.

Prima dello spirare di detto termine, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero e al trasporto dei materiali negli appositi luoghi di scarico.

Quando detti materiali sono impregnati di sostanze sudicie, essi devono essere immediatamente sgomberati.

Il costruttore deve mantenere la via pubblica costantemente pulita su tutta l'estensione dei lavori e nelle immediate vicinanze.

Chiunque trasporti materiale edilizio di qualsiasi natura e con qualsiasi mezzo, deve provvedere che non si verifichino spargimenti durante il tragitto; quando ciò non é possibile, il trasportatore deve, immediatamente, provvedere alla pulizia della parte di suolo pubblico interessato allo spargimento.

I materiali da costruzione possono essere scaricati solo all'interno del cantiere; mai comunque sul suolo pubblico.

I lavori di scavo dovranno essere eseguiti adottando tutte le cautele atte ad impedire qualsiasi rovina o franamento.

Art. 55 - Cortili

Nelle costruzioni, ampliamenti o varianti di fabbricati, i cortili, intendendosi per tali anche spazi limitati a tre sole pareti, qualora ciascuna delle pareti antistanti sia di lunghezza superiore a ml. 3, devono essere dimensionati in modo che la luce libera, davanti ad ogni finestra, misurata sulla normale di essa, non sia inferiore alla massima altezza delle pareti d'ambito con un minimo di ml. 8.

Agli effetti di quanto sopra, la misura della luce libera deve essere al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi, balconi e qualsiasi altra sporgenza posta all'interno del cortile stesso.

E' vietato coprire i cortili con vetro o altri materiali quando ciò compromette il ricambio d'aria.

Art. 56 - Cortili secondari

Fatta eccezione per le case di tipo popolare, é permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dar luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi ed una sola stanza abitabile per appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano sempre che l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze, oltre all'ingresso e gli accessori.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 57 - Pozzi di luce o chiostrine

La costruzione di chiostrine, intendendosi per tali spazi interni ed aperti in alto per l'intera superficie, può essere ammessa esclusivamente se necessaria alla diretta illuminazione e ventilazione di servizi igienici, scale, corridoi, di disimpegno, ambienti di servizio e ripostigli.

Le chiostrine non possono avere lati inferiori a ml. 3. Debbono essere di facile e permanente comunicazione con l'esterno nella parte bassa, accessibili per la pulizia e con adeguata ventilazione naturale dall'esterno.

Nelle chiostrine non é ammessa alcuna sporgenza.

E' vietato coprire con vetro o altro materiale le chiostrine per non compromettere il ricambio d'aria.

Art. 58 - Pavimento dei cortili

I cortili, i cortili secondari e le chiostrine non sistemati a giardino privato, debbono essere provvisti di apposite fognature per lo scarico delle acque meteoriche.

Art. 59 - Muri esterni, pavimenti e pareti

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate deve essere, intonacati e stuccati.

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30,00 se costruiti in mattoni, a cm. 45,00 se costruiti in sassi o pietrame.

Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altro materiale oltre a quelli accennati in questo articolo, deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art. 40 specificando le caratteristiche del materiale impiegato (porosità , permeabilità , capacità per l'acqua, potere di assorbimento capillare, coefficiente di conducibilità , ecc.).

Sono sempre vietati i muri esterni in legno per le case di abitazione.

I locali di abitazione devono essere, pavimentati con materiali ben connessi, resistenti agli urti, non polverosi non fessurabili e tali da non offrire ricovero ai parassiti e alla polvere.

Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempreché non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta, stoffa e decorarsi con stucchi e colori, purché non contengano sostanze nocive.

Art. 60 - Isolamento termico ed acustico

Le coperture, sia a tetto che a terrazzo, i solai su porticato, le superfici opache e trasparenti devono essere dotate di un idoneo isolamento termico, in modo che si realizzi il necessario equilibrio tra la "dotazione di calore disperdibile" e le dispersioni totali dell'edificio.

Gli impianti di riscaldamento devono essere dimensionati per fornire una temperatura dell'aria ambiente non superiore a 20 C e non inferiore a 18 C.

I materiali usati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera devono garantire una adeguata protezione acustica agli ambienti per quanto concerne i rumori da calpestio, da traffico, da impianti o apparecchi installati nel fabbricato, nonché i rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni.

Art. 61 - Altezza degli ambienti

L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione é fissata in ml. 2,70, riducibili a ml. 2,40 per i corridoi, i disimpegno in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale l'altezza non può essere inferiore a ml. 2,50 mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a ml. 1,80 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a ml. 2,50.

Negli edifici con portici e consentita la costruzione di un piano ammezzato, con apertura sotto i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purché gli ambienti dell'ammezzato non abbiano l'altezza inferiore a ml. 2,50; se di altezza inferiore non possono essere adibiti ad abitazione permanente.

Può essere autorizzata un'altezza diversa da quella indicata ai punti precedenti nelle opere di recupero del patrimonio edilizio esistente, sia nel caso che si mantengono altezze già esistenti e sia nel caso di modifiche alle quote originarie dei solai, quando non si proceda ad un incremento del numero dei piani.

La minima altezza degli spazi sottostanti ai soppalchi non deve essere minore di ml. 2,20; almeno la medesima minima altezza deve intercorrere tra il pavimento finito dei soppalchi ed il soffitto finito dei locali, ove i soppalchi siano destinati alla permanenza di persone.

La superficie dei soppalchi non deve essere superiore ad un terzo di quella del locale soppalcato.

Art. 62 - Ampiezza delle finestre requisiti per l'areazione degli ambienti

Tutti i locali degli alloggi eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani scala e ripostigli, debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso.

Per ciascun locale di abitazione, l'ampiezza della finestra, deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2% e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

La conservazione delle minori superfici trasparenti per gli edifici già esistenti, ancorché sottoposti ad opere di ristrutturazione, può essere autorizzata quando la modifica delle aperture non risulti compatibile con la conservazione delle caratteristiche ambientali del manufatto.

I servizi igienici e i vani scala, per i quali non é obbligatoria l'illuminazione e la ventilazione naturale diretta, nel caso le caratteristiche edilizie non consentono l'apertura di finestre, devono essere dotati di ventilazione meccanica temporizzata, comandata congiuntamente alla illuminazione dello stesso interruttore.

Per gli ammezzati é richiesta un'ampiezza di luce delle finestre di almeno 1/6 della superficie del pavimento.

I balconi non devono avere aggetto superiore a mt, 1,50; é consentita la costruzione di balconi con maggior aggetto purché la sottostante finestra abbia dimensione proporzionalmente maggiore al minimo prescritto.

Per le soffitte abitabili é tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a 1/12 della superficie del pavimento: quando l'ambiente abbia una finestra sola questa deve avere superficie non, inferiore a mq 1,25.

Per assicurare una buona ventilazione naturale si consiglia di dotare le finestre di

aperture a Vasistas o altro sistema equivalente specie per le cucine e le camere da bagno; inoltre é da assicurare l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni nei punti di produzione (cucine, gabinetti, ecc.) prima che si diffondano.

Art. 63 - Superficie degli ambienti

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq.14, per i primi 4 abitanti, e mq.10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14 per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 9.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi soppalchi ecc.

Nessun locale può essere destinato ad uso di abitazione per numero di persone che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, non sia in proporzione con la superficie, con la cubatura e con le condizioni di ventilazione dell'ambiente.

Art. 64 - Scale

Le scale debbono essere costruite con materiale resistente al fuoco.

Possono essere tollerate scale in legno o simili solo quando sono a servizio di un unico appartamento distribuito su due piani.

Le scale possono essere arieggiate ed illuminate o direttamente dall'esterno a mezzo di finestre in ogni piano (di dimensioni minime di mq, 1,00) ovvero con sistemi meccanici centralizzati.

Potrà essere consentita l'areazione dall'alto alle seguenti condizioni:

- a) che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiori al 2% del volume del vano scala, considerando l'altezza dal piano terreno alla copertura;
- b) che la tromba delle scale abbia una superficie libera di mq. 2,00 per edifici di tre piani aumentata di mq. 0,50 per ogni piano successivo;
- c) che le finestre siano agevolmente apribili dall'ultimo pianerottolo con aste di regolazione;
- d) che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scala.

Nei vani scale é assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per l'areazione dei locali contigui.

Sarà tollerata a scopo esclusivo di illuminazione d'ingresso, l'installazione di finestre in vetro cemento o con telai fissi.

Le pareti dei vani scale devono essere rivestiti ad una altezza di ml.1,50 con materiali impermeabili di facile lavatura e disinfezione.

Le scale devono essere agevoli e sicure, sia alla salita e alla discesa, e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le scale debbono avere la seguente larghezza minima di rampa:

- 1) quelle che costituiscono parte comune e siano di uso pubblico di ml. 1,20;
- 2) quelle di accesso ad un'unica unità immobiliare di ml. 1,00;
- 3) quelle interne a qualsiasi unità immobiliare:
 - a) per destinazioni in duplex ml. 1,00;
 - b) per i collegamenti ad accessori diretti quali soffitte, cantine, dispense, ripostigli, depositi, retro, garage ecc. ml. 0,80.

La pedata non deve essere inferiore a cm. 28 per tutta l'ampiezza del gradino.

L'alzata non deve essere superiore a cm. 18.

Le scale non devono avere comunicazione diretta con i locali del piano terreno adibiti a negozio, autorimesse, officine, ecc., e neppure con il locale dello scantinato adibito a centrale termica.

Le ringhiere dei vani scale debbono rispondere ai dovuti requisiti di sicurezza e stabilità.

Art. 65 - Cucine

Ogni appartamento ad uso abitazione deve comprendere almeno un locale adibito

esclusivamente a cucina.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori ed i prodotti della combustione a canne murali indipendenti prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaioi, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno per un metro.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione del tiraggio, a condizione che lascino libera almeno per un quarto la sezione della canna.

I "cucinini" sono ammessi solo se costituiscono parte di altro locale di abitazione regolamentare e purché siano provvisti di diretta areazione e illuminazione mediante finestre prospettanti su spazio regolamentare. Inoltre non possono avere superficie inferiore a mq. 5,00 con il lato minore non inferiore a ml. 1,50.

E' ammesso il "posto di cottura" annesso al locale di soggiorno purché comunichi ampiamente con quest'ultimo, nel senso che non deve avere "divisori" e non deve costituire locale a se stante, e purché sia dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

La cucina deve avere la finestra o le finestre munite di reticelle metalliche per la difesa contro le mosche e non deve avere comunicazione diretta con la camera da bagno.

Art. 66 - Camere da bagno

Le camere da bagno devono avere dimensioni non inferiori a mq. 5,00 col lato minore non inferiore a ml. 1,70, pavimenti impermeabili, e pareti rivestite, fino all'altezza minima di ml. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

Per garantire la perfetta impermeabilità del pavimento, sotto al rivestimento, deve essere messa in opera una lastra di piombo ovvero deve essere eseguito in trattamento con asfalto.

Oltre al vaso all'inglese, la camera da bagno deve comprendere: bidet, lavandino, vasca da bagno; inoltre deve avere previsto il punto di installazione di un lavabiancheria automatico, sempre che la consistenza dell'abitazione non consenta soluzioni migliori.

La superficie delle camere da bagno può essere limitata a mq. 3, qualora la vasca sia sostituita dalla doccia.

Le camere da bagno devono inoltre essere ben ventilate ed illuminate per mezzo di finestre, dotate di Vasistas, dalle dimensioni minime di mq. 1,00 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa, ovvero possono essere aerate con impianti di aspirazione meccanica adeguati e comandati dallo stesso interruttore che comanda l'accensione della luce di illuminazione.

Nelle camere da bagno sprovviste di apertura all'esterno é proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

Le camere da bagno devono essere tenute sempre perfettamente pulite e quelle in comune lo sono sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, opificio, dormitorio, collegio, comunità, pubblico esercizio, locali, di pubblico spettacolo e ritrovo, ecc..

Le camere da bagno non devono avere diretta comunicazione con cucine anche se dotate di antibagno.

Art. 67 - Numero delle camere da bagno e degli acquai

I fabbricati di nuova costruzione o riattati, devono avere un numero di carte da bagno e di acquai corrispondente a quello degli appartamenti. Le camere da bagno e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti. I fabbricati di nuova costruzione o riattati che comprendono anche dei negozi, devono avere uno o più w.c. ad uso dei negozi stessi.

Ove esiste impianto di acqua condotta e fognatura dinamica, saranno obbligatori i sifoni a chiusura idraulica con bocca di ispezione e cassette per lavatura e cacciata di acqua.

Quando l'applicazione del sistema suindicato non sia possibile per mancanza di acqua condotta o di fognatura a sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di scarico riconosciuto idoneo dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Le condutture di scarico devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili, riparabili, e devono costruirsi con materiale impermeabile; i pezzi o segmenti delle canne di caduta dovranno essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni; saranno, di regola, verticali, prolungate sopra il tetto della casa e

coronate da mitra ventilatrice, disposte e costruite in modo da non arrecare danno o fastidio al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti ad esercizi che comunque riguardano le sostanze alimentari e le bevande o ad opifici di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dai w.c. non potranno essere immessi nella fognatura pubblica senza che siano passati, alla uscita del fabbricato attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture e le fognature private di raccolta dei materiali luridi e di rifiuto dei fabbricati debbono essere tenute separate, fino all'immissione nella fognatura pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

La manutenzione dei tratti di fognatura privata é a carico dei singoli proprietari, i quali devono provvedere tempestivamente per eventuali riparazioni e per tutto quanto necessario.

Art. 68 - Condotti di scarico di acquai e bagni

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di sifone a chiusura idraulica, scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiali impermeabile.

I tubi incassati attraverso i muri, tramezzi, pavimenti, spazi vuoti non facilmente accessibili (come vespai, intercapedini ecc.) devono essere di ferro, ghisa, acciaio o p.v.c. senza giunture nello spazio non ispezionabile.

Nei tratti non ispezionabili di una certa lunghezza, i tubi dovranno essere protetti da un secondo tubo esterno in un sol pezzo di diametro maggiore di almeno un centimetro.

Art. 69 - Locali sotterranei

E' vietato adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente sotterranei.

L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (opifici e simili) sarà tollerato solo quando essi hanno un'altezza netta di ml. 3,00, sono fuori terra per almeno un terzo della loro altezza, il pavimento e le pareti sono efficacemente difesi contro l'umidità, le finestre aperte all'aria libera hanno dimensioni complessive di almeno un ottavo della superficie del pavimento, é previsto un efficace scolo delle acque di rifiuto e luride, la loro profondità non é superiore al doppio dell'altezza.

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL di autorizzare l'abitabilità di locali seminterrati, qualora possiedano i seguenti requisiti:

- a) altezza minima tra il pavimento ed il soffitto di ml. 3,00 di cui almeno due fuori terra;
- b) intercapedine ventilata e fognata larga non meno di cm.50 intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di cm. 30 dal piano del pavimento interno;
- c) vespai ventilati sotto il pavimento di un'altezza minima di cm. 40;
- d) superficie finestrata minima pari ad un ottavo della superficie del vano;

Le aperture per dare luce ed aria ai locali sotterranei dovranno essere praticate nei muri delle pareti e senza sporgenze; quando la struttura del fabbricato non lo consenta, saranno ammesse aperture al livello del suolo, per una larghezza non superiore a cm.20 dal filo del muro, protette da inferriate o griglie con vuoti di larghezza non superiori a cm.2.

Nel caso di fabbricati con portico, le aperture in parola potranno essere praticate nelle soglie degli intercolonnati escluse quelle agli imbocchi dei portici, purché la larghezza non superi i cm.50 e dovranno essere chiuse da robuste inferriate come detto sopra collocate esattamente a livello delle soglie stesse.

I locali sotterranei adibiti a deposito di combustibili dovranno essere bene aerati e non avere diretta comunicazione con i locali di abitazione.

E' vietata l'emissione di vapori, pulviscoli, gas, dalle aperture che danno aria al locale sotterraneo.

Un locale seminterrato non é considerato tale se la metà del perimetro di base é situata completamente fuori terra.

Art. 70 - Apparecchi di riscaldamento - Canne fumarie - Impianti distribuzione gas

Gli alloggi debbono essere dotati di impianti di riscaldamento.

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18 C e i 20 C; deve essere, in effetti rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti abitati e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti le cucine economiche e simili, debbono essere convenientemente distanziati ed isolati dalle strutture di materiale combustibile.

Ogni focolare o apparecchio di riscaldamento di qualsiasi tipo, deve avere una canna fumaria propria ed indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il tetto.

E' vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento centrale, uno scaldabagno sopra un condotto già impiegato; all'evacuazione di prodotti di altro focolaio.

Sono ammessi i condotti ramificati purché riconosciuti idonei e privi di inconvenienti.

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Le canne dei camini, dei caloriferi e simili debbono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta, con le pareti non trasudanti, ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici.

Allorquando una condotta di fumo o di calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una controcanna, la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intercapedine di almeno cm.30 in cui possa circolare aria.

Quando non si provvede ad isolarli come al comma precedente, i condotti di fumo o di calore o vapore debbono essere distanziati dalle strutture di legno di almeno cm. 20.

E' vietata la costruzione di canne da camino nei muri adiacenti ai finili ed ai depositi di materiale facilmente combustibile.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente indispensabile (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno essere mai superiori ai 30°, salvo le camere di raccordo tra focolai e canne.

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessore tale da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

E' vietato il passaggio in locali di abitazione di condotti da fumo che servono apparecchi di una potenza calorifera superiore a 30.000 calorie/h.

I tubi di fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

I locali nei quali sono situati focolai dovranno essere abbondantemente e permanentemente aerati.

Per gli impianti termici dei grandi edifici valgono le disposizioni dell'art. 144 del presente regolamento.

Sono proibiti tutti gli apparecchi e sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano per effetto di produrre esalazioni moleste o insalubri.

I caloriferi ad aria calda e gli impianti di condizionamento d'aria devono essere alimentati con aria presa direttamente dall'esterno mediante bocca sita a conveniente altezza dal terreno a seconda delle caratteristiche delle località.

I tubi che servono alla distribuzione del gas nell'interno degli edifici a qualunque uso destinati, debbono essere collocati in modo di riuscire il più facilmente ispezionabili.

Tutte le canne fumarie debbono sporgere dalla copertura dei fabbricati per almeno un metro.

Art. 71 - Grondaie

Tutte le coperture dei fabbricati debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, anche di ragione privata, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto per l'altezza di ml. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere incassati nel muro ovvero realizzati con materiali resistenti agli urti.

I condotti non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso

dalle docce orizzontali alla fogna privata, che andrà ad immettere quella pubblica, e devono essere mantenuti sempre in perfetta efficienza.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Deve essere evitato lo spandimento delle acque meteoriche sul suolo specie se, in vicinanza dei muri perimetrali degli edifici, esso non é stato reso impermeabile.

I giardini, gli orti, i prati, le aree fabbricabili, i cortili e tutti gli spazi aperti annessi agli edifici devono essere provvisti di canali per lo smaltimento delle acque meteoriche, disposti in modo da salvaguardare le mura.

E' vietato immettere i condotti di scarico di acquai, bagni, orinatoi, w.c., e di qualsiasi altro rifiuto liquido nei tubi di scarico delle grondaie.

Art. 72 - Autorizzazione del Sindaco

Gli edifici o parte di essi di nuova costruzione, nonché gli ampliamenti, le sopraelevazioni e i fabbricati ristrutturati, indipendentemente dalla loro destinazione, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e l'Ufficio Tecnico Comunale, ciascuno per quanto di loro competenza, risulti che i lavori siano terminati e siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, e nel rispetto delle norme del presente regolamento, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non ci sia difetto di aria e di luce, che sia assicurato il rifornimento idrico, il corretto smaltimento dei rifiuti, il deflusso delle acque meteoriche, e che non sussistano cause di insalubrità o di pericolo.

Nessuno può occupare, sotto qualsiasi forma e per qualsiasi motivo, con mobili, arredamenti, e quanto altro, comunque non facente parte in senso stretto della costruzione, qualsiasi edificio o parte di esso, senza aver prima ottenuto l'autorizzazione di cui al primo comma.

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui al 1 comma del presente articolo, la costruzione deve essere visitata a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e dell'Ufficio Tecnico Comunale, dietro domanda del proprietario, a lavori ultimati, per controllare il sussistere dei requisiti necessari perché l'edificio sia idoneo ad essere abitato o usato.

Nel caso sussistano cause di insalubrità o di pericolo e l'abitabilità o l'usabilità non può essere concessa al proprietario deve essere data notizia motivata con invito a provvedere per la loro eliminazione entro un termine stabilito di volta in volta.

Art. 73 - Fabbricati antigienici e/o pericolanti

Il Sindaco ordina lo sgombero delle case, degli appartamenti, degli ambienti, dei fabbricati antigienici e/o pericolanti e procede contro coloro che li cedano per abitazioni o per altri usi.

Il Sindaco può dichiarare inabitabile o non usabile e far chiudere un edificio o parte di esso se riconosciuto antigienico dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, ovvero se riconosciuto staticamente pericolante, in tutto o in parte, dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Il Sindaco ordina la demolizione dei fabbricati o parte di essi, quando ciò sia richiesto per motivi igienici, di decoro, di pericolo.

Titolo III - Capo IV

DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DI INSEDIAMENTI CIVILI ED ASSIMILABILI.

Art. 74 - Insedimenti civili

Per insediamento civile si intende uno o più edifici o installazioni collegati tra loro in un'area determinata dalla quale abbiano origine uno o più scarichi terminali, adibiti ad abitazione o allo svolgimento di attività alberghiera, turistica, sportiva, ricreativa, scolastica, sanitaria, a prestazione di servizi ovvero ad ogni altra attività, anche di produzione di beni, che

dia luogo a scarichi terminali assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi; le imprese agricole, così come definite dal Codice Civile e cioè attività dirette alla coltivazione dei fondi, alla silvicoltura, all'allevamento del bestiame e attività connesse (trasformazione o alienazione di prodotti agricoli ricomprese nell'esercizio normale dell'agricoltura) sono considerate insediamenti civili.

Art. 75 Scarichi degli insediamenti civili in fognature pubbliche

Di norma gli insediamenti civili devono essere allacciati alla fognatura pubblica.

Spetta al Comune assumere iniziative a produrre interventi per fare in modo che le nuove costruzioni sorgano in zone già fornite di fognatura dinamica o che questa sia realizzata contestualmente con i nuovi edifici.

Per gli scarichi degli insediamenti civili già esistenti che non recapitano in pubbliche fognature, il Comune, come tendenza generale per il recupero e la salvaguardia ambientale, deve contenere e gradualmente ridurre tali tipi di scarichi, promuovendo e favorendo le iniziative che attuino, ove possibile, sotto il profilo tecnico ed economico, il convogliamento di tali scarichi nelle pubbliche fognature.

Le norme tecniche per l'allaccio delle fognature private a quelle pubbliche sono dettate dall'Ufficio Tecnico Comunale, cui spetta l'onere di vigilare circa la conformità e l'idoneità dei lavori eseguiti.

Nessun lavoro di esecuzione di nuove fognature o di riparazione e modificazione di fogne esistenti può essere eseguito senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede solo quando risulti, da progetti particolareggiati, l'ottemperanza alle disposizioni del presente Regolamento e di quello edilizio.

Per nessun motivo ed in nessun caso sarà permesso lo scarico diretto sul terreno pubblico o privato o nelle cunette stradali, o nelle acque superficiali interne e marine di liquami allo stato bruto non sottoposti ad alcun trattamento depurativo nemmeno primario.

Art. 76 Edifici isolati - Pozzi neri - Bottini mobili - Fosse Imhoff e impianti di sub - irrigazione.

I pozzi neri sono tollerati solo nelle località prive di acqua condotta e quindi di distribuzione idrica interna, con dotazione giornaliera non superiore a 40 litri pro capite, e per edifici unifamiliari, isolati, siti in zona rurale, con latrine sfornite di cassette per lavatura a cacciata d'acqua.

I bottini mobili sono tassativamente proibiti.

Nelle zone prive di fognatura dinamica, lo smaltimento dei liquami luridi e di rifiuto degli edifici isolati provvisti di acquedotto, potrà essere effettuato realizzando in loco un trattamento primario, atto a modificare le caratteristiche del liquame bruto, seguito da un trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato.

Il trattamento primario deve essere effettuato convogliando il liquame bruto in una o più fosse tipo Imhoff; il trattamento secondario del liquame chiarificato effluente dalla Imhoff deve essere effettuato a mezzo di sub - irrigazione, semplice o drenata, a seconda del tipo di terreno.

L'effluente dalla Imhoff potrà anche essere sversato in un corso d'acqua, qualora in periodo di magra sia garantita una diluizione tale da mantenere invariata la stabilità relativa dell'acqua recipiente e da non determinare danni per la piscicoltura, né condizioni di malsania per le zone circostanti.

Possono essere così trattati i liquami luridi e di rifiuto provenienti da case rurali, aziende agricole, piccole porcilaie.

Art. 77 Requisiti dei pozzi neri

I pozzi neri devono essere costruiti in luoghi privati scoperti e distaccati di almeno ml. 0,50 dai muri del fabbricato con lo spazio interposto riempito di argilla battuta. Ad evitare infiltrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto il fondo del pozzo nero deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a 40 cm.

I pozzi neri devono essere costruiti in muratura dello spessore minimo di cm. 40 o in cemento armato. All'interno devono essere intonacati con malta di cemento, dello spessore di cm. 2. Gli spigoli devono essere arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.

L'immissione della colonna di scarico deve avvenire senza intercettatore; il pozzo deve avere un tubo di ventilazione del diametro minimo di cm. 10 prolungato fino ad oltre il tetto del fabbricato.

Il fondo deve avere configurazione concava; poco al di sopra del punto più profondo deve trovarsi la bocca inferiore del tubo di estrazione, disposto verticalmente, del diametro di 70-80 mm.; il tubo di estrazione deve attraversare la copertura del pozzo nero e terminare in un apposito pozzetto secondario sovrastante dove la bocca superiore termina ed è chiusa con tappo a vite.

Lo svuotamento del pozzo nero deve avvenire per tale via, sicché non deve essere necessario aprire il tombino principale, che sarà rimosso solo per ispezionare e pulire il pozzo nero già vuotato.

I pozzi neri non devono avere una profondità superiore ai 2 ml., devono distare non meno di 10 ml, da pozzi di acqua potabile, sorgenti, condotte, serbatoi, cisterne, fontane, e devono essere siti a valle di queste.

I pozzi neri devono avere una capacità minima di 400 litri a persona per un numero di utenti non superiore a 20.

Per nessun motivo i pozzi neri possono in parte o in tutto essere resi perdenti, né essere forniti di tubo disfiore, qualunque, sia il destino dei liquami effluenti (terreno cunette stradali, fossi naturali o artificiali, fiumi, torrenti, mare ecc.).

Art. 78 Requisiti delle fosse settiche tipo Imhoff

Le fosse settiche tipo Imhoff devono essere del tipo chiuso e site all'esterno dell'edificio, a distanza non inferiore a ml. 0,50, dalle fondazioni, con lo spazio interposto riempito di argilla battuta. Ad evitare infiltrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto al fondo delle fosse deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a cm. 40.

Le fosse Imhoff devono essere dimensionate in ragione di 50 litri per abitante per quanto riguarda la camera di digestione dei fanghi (comparto di digestione dei fanghi viene considerato lo spazio interposto tra il fondo e una linea immaginaria tracciata a cm. 20 al di sotto del punto più basso della feritoia di passaggio dei materiali che sedimentano), mentre la capacità del comparto di sedimentazione deve essere calcolata per un periodo di detensione di 5 ore.

La copertura deve consentire una facile rimozione della crosta superficiale e l'agevole svuotamento periodico del fango digerito.

L'operazione deve essere eseguita almeno una volta ogni anno ed il fango estratto deve essere interrato. E' altresì ammesso il suo uso come concime, con l'esclusione tassativa dei vegetali da consumare crudi.

All'atto dell'entrata in funzione e dopo ogni operazione di pulizia, le fosse Imhoff devono essere riempite d'acqua; sul fondo si deve deporre alcuni chili di cloruro di calce.

Le fosse Imhoff devono distare non meno di ml. 10 da pozzi di acqua potabile, sorgenti, serbatoi, cisterne, fontane e devono essere site a valle di queste.

Art. 79 Requisiti degli impianti di sub - irrigazione

Il trattamento secondario con impianti di sub - irrigazione, semplice o drenata può effettuarsi quando:

- la profondità della falda freatica ed il grado di permeabilità del terreno lo consentano;
- attorno all'edificio ci sia una adeguata superficie di terreno che potrà essere utilizzata come prato o giardino, o per la coltivazione di ortaggi o piante con radici superficiali, o come campo da gioco e attività ricreative.

La sub-irrigazione viene effettuata disponendo delle tubazioni perdenti di calcestruzzo o terracotta non verniciata gresu cemento d'amianto a giunti aperti, senza bicchiere, in una o più file, alla profondità di 30 - 50 cm, sotto il piano di campagna. La tubazione disperdente deve avere una lunghezza minima di ml. 5 per abitante servito; ovvero quella determinata con la prova della percolazione.

La tubazione disperdente deve essere immessa in trincee profonde 70 cm, aventi alla base una larghezza non inferiore a cm. 40 e deve essere completamente circondata da uno strato di pietrame e pietrisco a media pezzatura avente uno spessore non inferiore a cm. 35. Prima del reinterro, sul pietrame, si dispongono fogli di carta da imballo.

Lo sviluppo totale richiesto può essere realizzato con tracciati diversi delle condotte; affiancate a pettine o a spina di pesce in caso di terreni pianeggianti o con pendenze assai modeste, a serpentina, in caso di terreni acclivi.

La pendenza media deve essere mantenuta entro il 2 - 3%.

Alla testata della rete di sub-irrigazione é buona norma inserire una vaschetta munita di sifone di cacciata, sicché il liquame sversato interessi rapidamente tutta la rete.

Per i terreni impermeabili é necessario dare alle trincee una profondità di ml.1,70 e una larghezza alla base di ml. 1,00. Alla base sono disposti tubi drenanti immersi in pietrisco a grossa pezzatura (diametro medio cm. 10) per uno spessore di cm.25; segue uno strato di pietrisco a pezzatura media (diametro 7 - 4 cm.) per uno spessore di cm.50; quindi un altro strato di pietrisco a pezzatura minuta (diametro 4 - 2cm.) per uno spessore di cm. 30. Su tale drenaggio, sarà posta la rete di sub-irrigazione come per i terreni permeabili.

Il liquame depurato raccolto dalla condotta di drenaggio deve avere la possibilità di sversare in un fosso naturale o in un corso d'acqua. La condotta drenante deve essere areata con pozzetti che arrivano al piano di campagna.

I tubi costituenti le condotte disperdenti devono avere una sezione compresa tra 150 - 200 mm, per i rami principali e 100 -150 mm. per i secondari; la loro lunghezza resterà compresa tra i 30 e i 50 cm.

Gli impianti di sub-irrigazione devono trovarsi a non meno di ml. 8 dalle fondazioni del fabbricato servito (il collegamento tra fossa Imhoff e condotta disperdente deve essere impermeabile); la rete in ogni suo punto deve distare al meno ml. 30 da pozzi di acqua potabile, sorgenti, condotte, cisterne, fontane e deve essere posta a valle di questi.

Art. 80 Vuotatura dei pozzi neri - Estrazione fango e croste dalle fosse settiche tipo Imhoff.

I proprietari devono provvedere in tempo alla vuotatura dei pozzi neri con sistemi inodori quando le materie da asportarsi abbiano raggiunto una distanza di cm.20 dalla faccia interna della lapide.

La vuotatura dei pozzi neri con sistemi non inodori é permessa soltanto nelle ore che decorrono dalla mezzanotte all'alba in qualsiasi stagione, eccettuati i mesi di luglio e agosto, e solo per quelli siti in zona rurale.

Il materiale estratto può essere interrato o usato come concime, ma colle precauzioni di cui all'art. 28 del presente regolamento; per il trasporto deve farsi uso di carro botte a tenuta.

Per l'estrazione del fango e delle croste dalle fosse settiche tipo Imhoff si seguono le medesime modalità .

Art. 81 Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti devono essere soppressi quando, per la costruzione di canali di fognatura, sia possibile convogliare in essi tutti i rifiuti liquidi.

Verificandosi tale evenienza; il Sindaco ordina agli interessati l'esecuzione dei lavori necessari da svolgere sotto la sorveglianza dell'Ufficio Tecnico Comunale. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio, a spese degli interessati.

Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla vuotatura, pulizia e disinfezione di tutti i pozzi neri, fosse settiche e fognature locali.

Art. 82 Autorizzazione allo scarico degli insediamenti civili e assimilabili

Lo scarico degli insediamenti civili e di quelli assimilabili qualunque sia il recapito terminale (fognature pubbliche, acque superficiali interne e marine, suolo, sottosuolo) deve essere autorizzato dal Sindaco su richiesta del titolare dell'insediamento e su parere favorevole dell'Ufficio Tecnico Comunale, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, con il concorso ove occorra del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

Per le nuove costruzioni detta autorizzazione può esse rilasciata contestualmente con quella di abitabilità in unico atto.

Le spese per gli accertamenti, i rilievi, i sopralluoghi e quanto altro necessario sono a totale carico del richiedente.

Titolo III Capo V
DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

Art. 83 Insedimenti produttivi

Per insediamenti produttivi o complessi produttivi si intende uno o più edifici od installazioni collegati tra loro in un'area determinata dalla quale abbiano origine uno o più scarichi terminali e nella quale si svolgano prevalentemente, con carattere di stabilità e permanenza, attività di produzione di beni.

Art. 84 Autorizzazione allo scarico

Gli scarichi degli insediamenti produttivi, pubblici o privati, diretti e indiretti, con recapito terminale nelle acque superficiali, interne e marine, sia pubbliche che private, nonché in fognature, sul suolo e nel sottosuolo devono essere autorizzati dal Sindaco, su richiesta dell'interessato e su parere favorevole dell'Ufficio Tecnico Comunale, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e, ove occorra, del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi nelle acque del mare da parte di navi ed aeromobili sono autorizzati dal Capo del Compartimento Marittimo nella cui circoscrizione si trova il porto da cui parte la nave con il carico dei materiali da scaricare, ovvero il porto più vicino al luogo di scarica se effettuata da aeromobile.

La domanda per l'autorizzazione deve riportare in modo analitico le caratteristiche quali - quantitative dello scarico che si intende attivare e deve essere corredata dagli elaborati tecnici sufficienti a definire in ogni suo aspetto lo scarico stesso.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato all'espletamento di tutti gli accertamenti tecnici necessari, in specie all'esecuzione con esito favorevole delle analisi da parte del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica, e alle prescrizioni necessarie a salvaguardare il buono stato del corpo recipiente.

Le spese occorrenti per effettuare i rilievi, gli accertamenti, i controlli, i sopralluoghi, necessari all'istruttoria della pratica restano a totale carico del richiedente.

Ogni variazione quali - quantitativa dello scarico conseguente ad incrementi, ampliamenti, modifiche, trasformazioni dell'insediamento produttivo è soggetta a nuova autorizzazione.

Per gli insediamenti produttivi che danno origine a scarichi terminali assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi, una volta riconosciuti tali non solo per dichiarazione esplicita e documentata dei titolari, ma anche in base a controlli d'ufficio, seguono la disciplina del Titolo III - Capo IV del presente regolamento.

Art. 85 Limiti di accettabilità

I reflui scaricati nelle acque superficiali interne marine, sul suolo e nel sottosuolo devono essere allineati ai limiti di accettabilità di cui alla tabella A della normativa nazionale salvo norme meno restrittive.

I reflui scaricati nelle pubbliche fognature devono essere allineati ai limiti di accettabilità della tabella C della normativa nazionale ovvero ai limiti più restrittivi che possono essere imposti, dall'Ente Gestore del servizio di fognatura e depurazione.

I limiti suindicati devono essere rispettati sottoponendo le acque scaricate ai necessari trattamenti depurativi; essi non possono in alcun caso essere conseguiti mediante diluizione con acqua prelevata esclusivamente a tale scopo, ovvero con acque di raffreddamento o di lavaggio.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi possono avere recapito sul suolo adibito ad uso agricolo purché compatibili con il ciclo agronomico.

L'atto autorizzativo deve riportare i limiti e le prescrizioni che lo scarico cui si riferisce è tenuto a rispettare.

Art. 86 Controlli

Il Sindaco, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, il Servizio Multizonale di Sanità Pubblica possono effettuare all'interno e all'esterno degli insediamenti produttivi tutte le ispezioni, i rilievi, i prelievi, ritenuti necessari per l'accertamento delle condizioni che danno

luogo alla formazione degli scarichi e delle loro caratteristiche quali-quantitative.

Le acque scaricate dagli insediamenti produttivi, dopo aver subito i trattamenti depurativi che ne consentono l'allineamento ai parametri stabiliti dalla autorizzazione e prima di essere sversate nel corpo recipiente, devono essere convogliate in un unico collettore fognario che, all'esterno della recinzione degli insediamenti medesimi e in luogo facilmente accessibile, deve essere dotato di un pozzetto di ispezione dal quale l'organo di vigilanza può in qualsiasi momento effettuare prelievi.

Nei casi in cui per motivi tecnici legati al ciclo produttivo o per particolari situazioni da valutare volta per volta non è possibile realizzare la prescrizione di cui al comma precedente, le acque depurate devono essere convogliate in un impianto di stoccaggio e prima di essere avviate allo scarico terminale devono essere sottoposte, a richiesta dei titolari degli insediamenti e sotto la loro responsabilità, con esito favorevole agli accertamenti analitici necessari a verificarne le condizioni di accettabilità a questa stessa norma sono sottoposti gli scarichi discontinui.

Ogni qual volta dai controlli effettuati risulti la non accettabilità dello scarico, l'autorizzazione deve essere revocata dalla stessa autorità tenuta al rilascio; essa potrà essere riattivata solo quando sarà stata dimostrata la rimozione delle cause che ne hanno compromesso la conformità rispetto ai limiti imposti dall'atto autorizzativo.

Nessuno può effettuare scarichi, anche se conformi ai limiti stabiliti dall'art. 85 del presente regolamento senza essere munito della prescritta autorizzazione.

Titolo III - Capo VI

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI - ALLEVAMENTI INTENSIVI

Art. 87 Norme comuni con le altre abitazioni

Per case coloniche o abitazioni rurali si intendono quelle necessarie alla conduzione del fondo, come da dichiarazione rilasciata dall'Ispettorato dell'Agricoltura.

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione e alle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio Comunale.

Ogni casa colonica deve essere provvista di acqua potabile (ove non sia possibile l'uso dell'acquedotto consortile, si provvederà a mezzo di pozzi costruiti secondo le norme di cui al precedente art. 42: inoltre deve essere munita di acquaiolo e di regolare camera da bagno sita nell'interno dell'abitazione e completa di tutti gli accessori, eseguita secondo le prescrizioni di cui all'art. 74 e seguenti del presente regolamento.

Le acque luride e di rifiuto devono essere raccolte in una fossa Imhoff, di adeguata capacità, e l'effluente chiarificato smaltito con il sistema della sub - irrigazione.

E' tollerato il pozzetto nero a tenuta, da sottoporre a vuotatura periodica, solo se la scarsità di acqua potabile sarà tale da limitare il consumo idrico pro-capite a 20 litri al giorno.

I cortili, le aie, gli orti, i giardini devono essere provvisti di efficiente scolo, si da evitare impaludamenti, comunque provocati, in prossimità della casa.

Le spazzature e i rifiuti domestici devono essere interrati a non meno di ml. 20 di distanza dalla casa e dai pozzi, sorgenti, condotte, serbatoi, cisterne e fontane di acqua potabile.

Le camere di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le case di civile abitazione.

Gli accessori propri della casa colonica (stalla, porcile, concimaia, pollai, fienili ecc.) devono essere costruiti come corpo di fabbrica separato dall'abitazione vera e propria.

Le nuove costruzioni rurali devono essere poste su terreni bene asciutti, la cui falda freatica sia sufficientemente profonda.

Art. 88 Stalle

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica.

Le pareti e il soffitto devono essere intonacati con cemento.

Devono avere un'altezza media non inferiore a ml. 3 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 30 di aria per ogni capo di bestiame grosso e mc. 20 per ogni capo di bestiame minuto.

Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre, con aperture e wasistas, e di canne di aspirazione, in numero congruo, prolungate fino ad oltre il tetto. Tutte le aperture devono essere provviste di reticelle antimosche.

Il soffitto e le pareti devono essere tinti in azzurro.
Le mangiatoie e le rastrelliere devono essere di materia lavabile e disinfettabile.
Il pavimento deve essere lavabile, disinfettabile, liscio ben connesso, non fessurabile, impermeabile, resistente agli urti e deve essere dotato di cunette di scolo impermeabili per le urine ed altri liquami luridi, condottate con condutture a tenuta al pozzetto annesso alla concimaia.
Sia le stalle che il bestiame devono essere tenuti con la massima pulizia.
E' assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati o comunque sudicio.
Le stalle non devono servire ad abitazione, né per deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.
E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale, artigianale, commerciale, compresi quelli che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti, del fondo agricolo, latte incluso.

Art. 89 Concimaie

Tutte le stalle devono essere provviste di concimaie.
Le concimaie devono essere costruite con platee impermeabili, muretti perimetrali, pozzetto a tenuta per la raccolta del colaticcio.
La superficie della platea deve essere calcolata in ragione di mq. 3 per capo bovino e la capacità del pozzetto in ragione di mc.1 per capo bovino (la profondità del pozzetto non deve essere superiore a ml. 2,00).
Il fondo della platea deve avere una pendenza del 2% verso la mezzeria, dove si realizza un canaletto a fondo concavo di ml. 0,40 che sversa nel pozzetto. La platea deve poggiare su un vespaio di almeno ml. 0,20 di altezza.
Ad evitare che dal pozzetto esca liquame, in caso di mancata utilizzazione, che dia luogo a ristagni o rivoli luridi, il pozzetto deve essere costruito come una fossa settica a due scomparti e l'effluente deve essere smaltito con il sistema della sub - irrigazione (adeguatamente ampliato può essere utilizzato quello per le acque luride e immonde della casa).
La concimaia in ogni caso deve evitare il contatto diretto del letame con il terreno e il formarsi di ristagni o rigagnoli di colaticcio sul terreno.
Gli ammassi di letame fuori concimaia sono ammessi solo all'atto della concimazione del terreno.

Art. 90 Porcili, ovili, pollai, conigliere

I porcili, gli ovili, i pollai, le conigliere non possono formare corpo con la casa di abitazione; devono essere costruiti con gli stessi criteri previsti per le stalle e inoltre il pavimento deve avere pendenza idonea a facilitare lo scolo delle urine e di altri liquami luridi da convogliare, con conduttura impermeabile, alla fossa settica della concimaia.

Art. 91 Abbeveratoi

Gli abbeveratoi devono essere posti a giusta distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiali di facile lavatura con angoli arrotondati.
Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.
Gli abbeveratoi non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa d'acqua per uso domestico e non possono essere adibiti ad altri usi.

Art. 92 Distanze

Gli accessori colonici destinati a ricovero ed alla tenuta degli animali (bovini, ovini, suini, caprini, equini, animali da cortile, ecc.) di cui agli art. 88, 89 e 90 del presente Regolamento devono essere siti sottovento e alla distanza minima di ml. 20 dalla casa di abitazione, dalle

strade, da pozzi, condutture, sorgenti, serbatoi, cisterne, fontane di acqua potabile.

La concimaia può far corpo con gli accessori di cui sopra, ferme restando le distanze indicate per questi.

Art. 93 - Altri accessori colonici - Utilizzazione del piano terra quale casa colonica.

I fienili, gli essiccatoi, ed altri accessori colonici, che non sono destinati al ricovero e alla tenuta degli animali, devono essere distaccati dalla casa colonica, alla distanza minima di ml. 10.

Il piano terra dell'abitazione deve essere adibito a servizi ed ivi potranno essere realizzate, secondo le regole dell'arte e del presente regolamento, il forno, le vasche per il bucato, il ricovero degli attrezzi agricoli, il magazzino, la vasca, alimentata con acqua potabile, per lavare e rinfrescare gli ortaggi e le tinaie purché ubicate in locali non comunicanti con l'abitazione.

I locali siti al piano terra devono avere un livello superiore a quello del piano di campagna.

Nei luoghi sottoposti ad inondazione deve essere prescritto un dislivello proporzionalmente maggiore.

In mancanza di scantinati, tutti i locali al piano terra devono essere muniti di vespai ben ventilati alti almeno cm. 30, secondo le norme di cui all'art. 53 del presente regolamento.

Art. 94 Manutenzione delle case coloniche

Spetta al proprietario della casa rurale mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente Regolamento e, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e dall'Ufficio Tecnico Comunale, comunica al proprietario della casa i lavori necessari, fissandogli un termine per l'esecuzione.

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati, il Sindaco provvederà di ufficio con rivalsa delle spese.

Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari dei fondi coltivati da operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

Quando le case coloniche non sono suscettibili di miglioramento, saranno dichiarate dal Sindaco in tutto o in parte inabitabili e fatte sgombrare.

E' proibita la costruzione di nuove case con creta e argilla (atterrati). Quelle esistenti, anche se adibite ad uso stalla, capanna, deposito attrezzi agricoli e simili, devono essere distrutte.

Art. 95 Strade

Le abitazioni rurali debbono essere collegate alla più vicina strada comunale o vicinale da una strada percorribile in ogni epoca dell'anno, al fine di permettere il normale accesso del Medico, dell'ambulanza e di evitare danni fisici agli abitanti delle case da probabili incidenti causati dallo stato della strada.

Art. 96 Allevamenti intensivi

Gli allevamenti intensivi di qualsiasi specie animale (suini, bovini, animali da cortile, ecc.) sono considerati industrie insalubri di I classe e come tali devono essere ubicati in zona rurale e a distanza non inferiore a ml. 500 dal perimetro dei centri abitati, estesa a ml, 1000 per gli allevamenti di suini, ml.100 dai nuclei abitati, ml.100 dalle case isolate, ml.40 dai confini eml. 20e dalle strade.

Le case coloniche, o altri edifici abitativi annessi agli allevamenti di cui sopra devono essere ubicati alla distanza minima di ml.20.

Le distanze suindicate devono considerarsi definitive come zone di rispetto e non possono essere ridotte a seguito di ulteriore sviluppo edilizio successivo alla realizzazione dell'allevamento intensivo.

Le caratteristiche costruttive generali degli allevamenti intensivi sono quelle stabilite per le stalle annesse alle case coloniche, adeguate ovviamente, alle dimensioni degli stessi.

Il ricambio d'aria degli allevamenti intensivi deve essere sempre garantito non solo con mezzi naturali (wasistas e canne d'aspirazione), ma anche con mezzi meccanici d'aspirazione a funzionamento elettrico.

Gli edifici adibiti ad allevamenti intensivi devono essere circondati da piante aromatiche e resinose quali il sanbuco, l'eucalipto, il rosmarino, la mortella, l'alloro.

Gli allevamenti intensivi devono avere sempre disponibilità adeguata di acqua, pompe a pressione, scorta di disinfettanti e disinfestanti; deve essere assicurata la lotta integrale contro le mosche.

Art. 97 Scarichi degli allevamenti intensivi

Ai fini della disciplina degli scarichi un allevamento intensivo é classificato insediamento produttivo quando risulta superato il rapporto di 40 ql. di peso vivo per ettaro e comunque quando i materiali fecali prodotti non sono totalmente utilizzabili nel ciclo agronomico del fondo ove esso insiste.

In tal caso si applicano integralmente le norme di cui al Titolo III - Capo V del presente regolamento.

Quando invece é rispettato il rapporto di ql. 40 di peso vivo per ettaro e i materiali fecali prodotti possono essere tutti utilizzati nel ciclo agronomico del fondo ove insiste l'allevamento intensivo, questo é classificato insediamento civile .

In tal caso si applicano integralmente le norme di cui al Titolo III - Capo IV del presente Regolamento.

Nell'uno e nell'altro caso devono essere messi in atto accorgimenti tecnici idonei a raccogliere, stoccare, utilizzare, depurare materiali fecali prodotti senza produrre danni apprezzabili all'ambiente e/o obbiettivabile molestia e/o nocimento al vicinato, da valutare tenendo conto che gli allevamenti intensivi sono ammessi solo in zona rurale e che questa costituisce quindi la loro naturale collocazione.

Art. 98 Utilizzo come concime dei materiali fecali

Se i materiali fecali prodotti hanno una consistenza solida o semisolida, oltre ad attrezzare il ricovero degli animali con opere fisse e/o mobili che ne consentano una facile raccolta, deve anche essere realizzata una idonea concimaia nel rispetto dell'art. 89 del presente Capo, di superficie sufficiente ad evitare, ancorché temporaneamente, ammassi di letame direttamente sul terreno; devono essere attuati accorgimenti idonei ad evitare ristagni o rivoli luridi fuori concimaia; nel caso sia tecnicamente e/o economicamente più valido, potranno anche essere realizzate due o più concimaie di proporzioni più modeste anziché una sola concimaia.

Il materiale fecale così stoccato dovrà essere utilizzato come concime o tal quale o dopo opportuna maturazione nel rispetto rigoroso del ciclo agronomico.

Se i materiali fecali prodotti hanno una consistenza liquida o semiliquida, il ricovero degli animali deve essere attrezzato con opere fisse e/o mobili che ne consentano una facile raccolta e il loro inserimento nella rete fognante che può essere costituita da uno o più rami secondari da riunire in unico collettore sversante in una o più vasche costituenti l'impianto di stoccaggio.

La rete fognante ed il collettore devono essere eseguiti a perfetta regola d'arte con canalizzazioni chiuse e a tenuta e non devono avere dispositivo alcuno per dirottare il liquame in sedi diverse dall'impianto di stoccaggio.

La vasca o le vasche costituenti l'impianto di stoccaggio dei liquami devono essere realizzate in cemento armato o altri materiali purché a rigorosa tenuta e devono avere una capacità tale da contenere i liquami prodotti dall'allevamento nell'arco di centoventi giorni.

Il titolare dell'allevamento deve dimostrare di avere disponibilità di un carro botte attrezzato con pompa a depressione idoneo a prelevare i liquami dalle vasche e a distribuirli finemente per realizzare la fertirrigazione del terreno nel rispetto rigoroso del ciclo agronomico.

Art. 99 Strumenti di controllo

Nel caso previsto dal comma 4 e successivi dell'art. precedente devono essere messi in atto i seguenti strumenti di controllo:

- a) strumento di misura dell'acqua prelevata;
- b) registro di carico e scarico, vistato in ogni pagina dal Sindaco su cui giorno per giorno a cura del titolare dell'allevamento devono essere riportati i valori dello strumento di misura di cui al precedente punto a); nonché, quando ricorre, i quantitativi di liquami prelevati dallo impianto di stoccaggio e la loro destinazione.

Qualora venga attuato il ricircolo dei liquami accumulati per operazioni di lavaggio dell'allevamento deve essere installato un secondo strumento di misura in serie con la pompa che consente detto prelievo; i valori segnati devono essere pure essi riportati sul registro di carico e scarico ogni qualvolta il sistema viene attivato.

L'utilizzo come concime dei materiali fecali prodotti può essere effettuato anche dagli allevamenti intensivi classificati come insediamenti produttivi; in tal caso, sia se trattasi di materiali solidi o semisolidi ovvero di materiali liquidi o semiliquidi, deve essere anche istituito un bollettario a madre e figlia numerato progressivamente e vistato in ogni pagina dal Sindaco, sicché di ogni operazione sia possibile conoscere:

- il quantitativo prelevato;
- il giorno e l'ora in cui è avvenuta l'operazione;
- il destinatario che ha preso o ricevuto il materiale;
- il fondo su cui il materiale stesso è stato usato.

Lo strumento di misura dell'acqua prelevata, indipendentemente dal tipo di insediamento e dal tipo di trattamento dei materiali fecali prodotti è obbligatorio.

Le concimaie annesse ad allevamenti intensivi devono obbligatoriamente essere fornite di impianto di sub-irrigazione.

Titolo IV - Capo I

ESERCIZI PUBBLICI ABITAZIONI COLLETTIVE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO E RITROVO

Art. 100 - Pubblici esercizi: autorizzazione

Chiunque intenda assumere l'esercizio, di alberghi, pensioni, locande, dormitori, affittacamere e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo per mercede, nonché l'esercizio di abitazioni collettive, locali di pubblico spettacolo, sale da gioco, ristoranti, trattorie, osterie, bar, mescite, caffè, circoli ricreativi, gelaterie, birrerie, tavole calde, paninoteche, pizzerie, vendita di bevande analcoliche e simili deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione al Sindaco.

A tal uopo il richiedente deve produrre apposita domanda al Sindaco, allegando il progetto della nuova costruzione o della trasformazione di locali esistenti ovvero quando non si debbano eseguire lavori edili la planimetria di tutti i locali da occupare compresi i servizi accessori e una o più sezioni in scala 1:100, nonché una relazione tecnica con la quale vengano illustrate dettagliatamente le modalità di intervento, i materiali usati, le finalità dell'esercizio ed ogni altro elemento utile alla comprensione delle caratteristiche strutturali dell'arredamento e della funzionalità.

Il Sindaco rilascia detta autorizzazione dopo aver acquisito il parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e, ove occorra dell'Ufficio Tecnico Comunale, della Polizia Urbana della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.

L'autorizzazione deve essere tenuta esposta sempre in posizione ben visibile.

Art. 101 - Requisiti generali dei pubblici esercizi

I pubblici esercizi, di qualsiasi specie non devono mai essere in promiscuità con le

abitazioni civili e gli annessi di queste e comunque con locali adibiti ad altro uso; devono essere accessibili direttamente e solamente dalla pubblica via.

Essi devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e con ordine scrupoloso e con l'integrale osservanza delle norme per la lotta contro le mosche; oltre alla esecuzione delle ripuliture quotidiane ordinarie, periodicamente una volta all'anno ed ogni qual volta se ne ravvisi la necessità, a cura dei gestori e sotto la loro responsabilità, devono essere oggetto di una ripulitura profonda e generale, accompagnata da disinfezione e disinfestazione, se necessario.

Spetta altresì ai gestori provvedere tempestivamente per l'esecuzione delle opere di manutenzione ordinaria e straordinaria e per la sostituzione dell'arredamento e delle suppellettili, si da evitare il degrado dovuto al logorio causato dall'uso e dal tempo; così pure ai gestori spetta di provvedere per l'esecuzione immediata di interventi necessari per riparazioni urgenti di qualunque cosa sia andata incontro a rotture e qualunque ne sia stata la causa.

Gli esercizi di cui al primo comma del presente articolo devono avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e corrente, comprensivo di una riserva idrica tale da consentire una autonomia di almeno due giorni; essi devono pure essere attrezzati per la corretta raccolta e l'idoneo smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi di qualsiasi genere.

Ai pubblici esercizi, di qualsiasi specie, si applicano tutte le norme di cui al Titolo III Capi I - II - III - IV, al Titolo VII Capo I e al Titolo VIII capo IV del presente regolamento.

Art. 102 Personale dei Pubblici esercizi

Il personale addetto ai pubblici esercizi, prima dell'assunzione, deve ottenere il libretto di idoneità sanitaria nel rispetto delle modalità di cui all'art. 172 del presente regolamento.

E' fatto divieto ai conduttori dei pubblici esercizi assumere personale sprovvisto del libretto di idoneità sanitaria, che resta obbligatorio anche per essi medesimi e per le persone di loro famiglia qualora prestino servizio anche temporaneo e a qualsiasi titolo negli esercizi suddetti.

Il personale affetto da malattie infettive e diffuse anche nei casi sospetti, deve essere allontanato a cura del gestore non appena ne sia venuto a conoscenza; egli è altresì tenuto a tenere informati il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e il Sindaco.

Art. 103 Caratteristiche di alcuni pubblici esercizi

I bars, i caffè, le osterie, le mescite, le vendite di bevande analcoliche, le birrerie, le gelaterie e simili, oltre ai requisiti già indicati al precedente art. 101 devono avere le seguenti caratteristiche di massima:

- a) essere ubicati in locali ben illuminati e ben areati con aperture a wasistas, canne di ventilazione, canalizzazioni aspiranti, impianti di condizionamento d'aria o di ventilazione, a seconda dei casi;
- b) avere una altezza non inferiore a ml. 2,70 e una superficie minima quale è quella stabilita dal piano comunale del commercio, fermo restando un minimo assoluto di mq. 25 perché indispensabile ad assicurare la gestione decorosa ed igienica dell'esercizio; il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL può sempre chiedere al Sindaco la limitazione quali-quantitativa dell'attività svolta in rapporto alla superficie a disposizione ed al suo utilizzo;
- c) avere un ' adeguato retrobottega, comunque non inferiore ad un quinto della superficie complessiva;
- d) avere il rivestimento delle pareti per una altezza di ml. 1,50 da terra e il pavimento in tutti i locali che compongono l'esercizio, eseguiti con materiali ben connessi, non fessurabili, lavabili, disinfettabili, resistente agli urti; materiali diversi possono essere ammessi in rapporto alle peculiarità dell'esercizio;
- e) avere almeno un servizio igienico costituito da bagno antibagno, aventi l'uno e l'altro complessivamente una superficie non inferiore a mq. 3,00, ben areati ed illuminati, anche con mezzi artificiali così come previsto dagli art.65 e 108 del presente regolamento; se dotati di aperture dirette con l'esterno queste devono essere presidiate da reticelle antimosche. Il bagno deve essere dotato di un vaso a cacciata d'acqua possibilmente alla turca e da un lavandino con rubinetto a comando non manuale a pedale; l'antibagno di un lavandino a comando non manuale a pedale e di uno specchio; per l'uno e per l'altro l'arredamento deve comprendere un distributore di sapone liquido e asciugamani di carta a perdere o analoghi presidi in grado di eliminare la promiscuità; il bagno deve essere altresì dotato di carta igienica posta in modo da conservarne l'integrità .

Il pavimento ed il rivestimento delle pareti del servizio igienico devono avere le caratteristiche indicate al precedente punto "d"; inoltre il pavimento deve avere il fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. Il servizio igienico non può essere utilizzato quale ripostiglio o comunque per usi non inerenti.

f) deve essere assicurata la lotta contro le mosche, in particolare le finestre del servizio igienico e del retrobottega devono essere dotate di reticelle antimosche, la vetrina di ingresso di tende a bacchette o strisce di plastica, le finestre del locale di tende alla veneziana o simili;

g) avere un arredamento idoneo e decoroso ed in particolare un banco di vendita dotato di lavello in acciaio inossidabile o altro materiale idoneo, a due scomparti, fornito di acqua potabile corrente e relativo scarico, una lavastoviglie, una o più vetrine idonee ad esporre gli articoli venduti e a proteggerli dalla polvere, dalle mosche da qualsiasi causa di insudiciamento, e ad impedire che i clienti possano servirsi da soli.

Per i soli esercizi pubblici di cui al presente articolo già in attività può essere tollerato che siano sprovvisti di servizio igienico; però sarà consentita la sola vendita al banco, rimanendo vietata la esposizione di tavoli e sedie e l'esercizio di qualunque gioco.

Per i chioschi e gli esercizi stagionali si applicano le norme del presente articolo circa le loro caratteristiche di massima; a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL sono ammesse deroghe per ciascuna caratteristica, compresa la superficie minima e l'altezza.

Art. 104 Costruzione alberghiere - Ristoranti - Caratteristiche generali

Gli alberghi e i ristoranti devono essere costruiti nel rispetto di tutte le norme igieniche relative alle costruzioni edilizie ed inoltre con tutti gli accorgimenti e i requisiti dettati dalla necessità di poter sempre eseguire una corretta profilassi delle malattie infettive e diffuse e di poter sempre assicurare il decoro e l'igiene indispensabili per una comunità .

Le costruzioni alberghiere e i ristoranti devono aver assicurato il rifornimento di acqua potabile ed il collegamento con la fognatura comunale per lo scarico di tutti i rifiuti liquidi, nessuno escluso.

Le costruzioni alberghiere devono essere concepite in modo da tenere ben distinta la zona dei servizi (cucina, guardaroba, lavanderia, centrale termica, ecc.) dalla zona destinata agli alloggiati; i servizi devono essere adeguati alla capacità ricettiva.

Art. 105 Cucine di alberghi, ristoranti, trattorie comunità , tavole calde, pizzerie, paninoteche

Le cucine devono essere ubicate in locali sufficientemente ampi, di altezza non inferiore a ml. 2,70 ben areate, con aperture a wasistas e canne e cappe di aspirazione, integrate da mezzi meccanici, e/o canalizzazioni aspiranti ovvero dotate di impianto di condizionamento d'aria, ben illuminate direttamente dall'esterno.

Il pavimento deve essere eseguito con materiale non fessurabile, ben connesso, facilmente lavabile e disinfettabile resistente agli urti, fornito possibilmente di fognolo di scarico completo di sifone a chiusura idraulica. Il rivestimento delle pareti deve essere alto ml, 1,50 e deve avere le stesse caratteristiche fisiche del pavimento.

Allo scopo di assicurare un percorso a senso unico dal punto di arrivo delle derrate alimentari al punto di consumazione, la "Cucina" deve essere distinta nelle seguenti parti:

- a) Dispensa
- b) Preparazione
- c) Cottura
- d) Distribuzione
- e) Consumazione (sala ristorante)
- f) Ricezione e lavaggio suppellettili di qualsiasi specie.

Ogni parte deve avere un arredamento confacente alle operazioni che ivi si devono svolgere.

In particolare:

a) la dispensa deve essere accessibile dalla pubblica via per ricevere i rifornimenti ed ivi saranno tenute tutte le scorte alimentari in appositi armadi e contenitori, eseguiti con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e tali da ripararle convenientemente dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi causa di insudiciamento. Le derrate deperibili saranno tenute nelle celle frigorifere; la carne deve essere tenuta separata da tutte le altre derrate in una o più celle

frigorifere; dovrà altresì essere assicurata la completa e netta separazione tra cibi cotti e cibi crudi, i quali devono essere tenuti in distinti armadi e distinti frigoriferi.

Le celle frigorifere devono essere totalmente lavabili e disinfettabili, ed avere il pavimento con fognolo di scarico munito di sifone a chiusura idraulica;

b)-nella zona preparazione devono essere eseguite tutte le operazioni relative al lavaggio, al depezzamento ed alla manipolazione degli alimenti. I banchi di lavoro devono essere o in acciaio inossidabile o in marmo. I lavelli devono essere in acciaio inossidabile;

c)-nella zona cottura devono essere eseguite esclusivamente le operazioni relative alla cottura degli alimenti già preparati, ogni focolare deve avere cappe e canne di aspirazione, eventualmente integrate da un turbo - aspiratore

d)-nella zona distribuzione devono essere ricevuti gli alimenti già cotti o che non hanno bisogno di cottura e devono essere eseguite tutte le operazioni preliminari perché siano pronti ad essere serviti;

e)-nella zona consumazione gli alimenti e bevande devono essere serviti ai singoli tavoli. La sala consumazione deve avere i requisiti indicati al 1° e 2° comma del presente articolo; l'altezza mai inferiore ai ml. 2,70, deve essere proporzionata alla superficie. La sala consumazione deve essere dotata di armadio per la biancheria pulita e per le stoviglie in uso;

f)la zona lavaggio deve assicurare la ricezione ed il lavaggio di tutte le suppellettili che provengono dalle zone preparazione, cottura, distribuzione, sala ristorante e la restituzione a ciascuna degli oggetti ben lavati e asciutti.

I conduttori dei pubblici esercizi devono curare la perfetta lavatura delle stoviglie, delle posate, delle pentole e di tutto quanto altro inerente alla preparazione, manipolazione, cottura, distribuzione, somministrazione e consumo degli alimenti e bevande e la loro tenuta al riparo dalla mosche e dal la polvere.

Devono essere usati detersivi contenenti cloro o composti di cloro e periodicamente, almeno una volta al mese, devono essere tenuti immersi per due ore in una soluzione disinfettante.

Le suppellettili di ferro smaltato quando presentano scrostature anche lievi devono essere sostituite.

Alla cucina deve essere annesso il servizio igienico per il personale costituito da un bagno con antibagno avente le caratteristiche di cui all'art. 103 Punto "e", del presente regolamento; esso deve essere dotato obbligatoriamente di un rubinetto a comando non manuale.

Alla sala ristorante devono essere annessi i servizi igienici per il pubblico, uno per maschi e uno per femmine. Ciascuno sarà costruito con le caratteristiche di cui al precitato art. 103 punto "e"; l'antibagno del servizio uomini deve essere ampio il doppio per sistemare non meno di due orinatoi; l'apertura della porta avverrà in modo da salvaguardare la decenza.

Devono essere previsti due servizi igienici, distinti per sesso ogni 50 posti a sedere.

Alla cucina ed annessi devono essere applicate tutte le norme per la lotta contro le mosche; tutte le finestre devono avere la protezione meccanica contro le mosche da mantenere sempre integra e pulita; tutti i rifiuti devono essere contenuti in appositi bidoni o sacchetti di plastica a chiusura ermetica.

Le suppellettili, nessuna esclusa, e la biancheria, devono essere tenute in appositi armadi, al riparo dalla polvere e dalle mosche e da qualsiasi causa di insudiciamento.

Il personale addetto alla cucina deve indossare una sopravveste bianca sempre perfettamente pulita e un copricapo bianco idoneo a raccogliere e contenere i capelli.

La superficie della cucina ed annessi, con esclusione della sala ristorante, deve essere dimensionata nel rapporto di mq. 0,80 per ogni posto servito; per cucine superiori a 100 mq. si deroga nella misura del 25%.

Così pure può essere derogato al rapporto suindicato fino al 50% nel caso di cucine, di tavole calde, pizzerie, paninoteche, in rapporto alla limitatezza delle preparazioni.

La superficie della sala consumazione deve essere dimensionata nel rapporto di mq, 1,50 per ogni posto a sedere.

Gli esercizi di sola ristorazione devono avere una superficie minima quale è quella stabilita dal piano Comunale del Commercio e comunque non inferiore a mq. 50.

Art. 106 Guardaroba e lavanderia

Ogni albergo deve avere un guardaroba centrale dove deve essere tenuta la biancheria di
Comune di Altidona – Regolamento d'igiene

scorta in idonei armadi e dove devono essere eseguiti i lavori di rammendo e stireria.

La biancheria deve arrivare al guardaroba ben lavata e asciutta.

Ogni piano deve avere un armadio guardaroba per le necessità giornaliere. Deve essere previsto anche un armadio guardaroba per la cucina e per la sala ristorante.

Il ritiro della biancheria sporca deve essere esclusivamente eseguito con appositi carrelli forniti di sacchi di tela che possano essere ben chiusi; solo così confezionata essa può circolare per l'albergo e raggiungere la lavanderia.

La lavanderia deve essere ubicata in locali di altezza non inferiore a ml. 2,70, ben areati e illuminati direttamente con l'esterno. E' ammesso ricorrere all'integrazione della illuminazione naturale purché ottenuta con impianto a luce diffusa.

L'areazione deve essere assicurata sia con le aperture a wasistas sia con un numero congruo di canne di aspirazione complete di aspiratori elettrici o con canalizzazioni aspiranti.

La lavanderia deve assicurare anche il lavaggio dei sacchi di trasporto della biancheria sporca.

Alla lavanderia deve essere annesso uno stenditoio ovvero sistemi meccanici in alternativa idonei ad assicurare la rapida e perfetta asciugatura della biancheria. La lavanderia deve assicurare anche la sterilizzazione della biancheria.

La biancheria pulita, sterilizzata e asciugata, deve essere restituita al guardaroba centrale a mezzo di ceste di vimini o altri idonei contenitori usati solo a tale scopo.

Per quanto non previsto dal presente art. si applicano le norme previste per le lavanderie all'art. 152 del presente regolamento.

La biancheria deve essere fornita di bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi; gli effetti lettereschi devono essere conservati con la massima pulizia.

Art. 107 Camere d'albergo

Negli alberghi, pensioni, locande, affittacamere, le camere da letto debbono avere una cubatura di almeno mc.24 per quelle ad un letto e di mc. 42 per quelle 4 due letti.

La superficie minima sarà rispettivamente di mq. 8 e 14; l'altezza non inferiore a m. 3.

Le suindicate dimensioni verranno considerate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

Per le camere con più di due letti, la cubatura e la superficie minima sono quelle risultanti dalla minima stabilita per le camere a 2 letti, aumentate per ogni letto in più, di un minimo rispettivamente di mq. e mc. pari alla differenza di cubatura e superficie tra le camere ad 1 e quelle a 2 letti.

Le finestre debbono comunicare direttamente con l'esterno e devono avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aerazione.

I pavimenti devono essere eseguiti con materiale impermeabile, lavabile, ben connesso, non fessurabile; è consentito l'uso di pavimenti di legno e di altri tipi, purché con le caratteristiche suindicate.

Tutte le camere devono essere fornite di lavandino con acqua corrente.

Le camere destinate all'alloggio dei clienti devono essere provviste di numero progressivo da applicarsi all'esterno della porta; quelle adibite ai vari servizi devono portare ben visibile sulla porta di accesso la scritta dell'uso cui il locale stesso è destinato.

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereschi ed arredi di uso personale già usati, salvi quelli provenienti da altri alberghi che abbiano cessato l'esercizio.

Art. 108 Camere da bagno

Gli alberghi, le pensioni, le locande, le affittacamere, devono avere almeno una camera da bagno per ogni piano nel rapporto massimo di 1 ogni 10 persone.

Le camere da bagno comuni e i corridoi di accesso devono essere, durante la notte, sufficientemente illuminate.

Preferibilmente ogni camera deve essere fornita di una camera da bagno completa di vaso all'inglese o turca, bidet, lavandino, vasca da bagno o doccia, specchio con mensola, prese di corrente, acqua potabile calda e fredda, eseguita secondo le regole dell'arte e del presente Regolamento.

Preferibilmente devono avere l'illuminazione e la aerazione diretta con l'esterno. E' tuttavia ammessa l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura

meccanica, comandate dallo stesso interruttore. Le caratteristiche di esecuzione sono quelle stabilite dall'art. 66 del presente Regolamento; con la sola eccezione della superficie che può essere ragionevolmente inferiore.

Art. 109 Infermeria di albergo

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiori a 100, debbono avere uno o più ambienti appartati per il ricovero temporaneo di infermi che siano riconosciuti affetti o anche solo sospetti di malattie infettive e contagiose, fino al loro allontanamento.

Detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti.

Gli alberghi devono essere forniti di cassetta di pronto soccorso.

Art. 110 Abitazioni collettive

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, gli educandati, le case di lavoro e di ritiro i dormitori pubblici, e tutti gli edifici dove convivono più persone, ferme le disposizioni generali circa l'igiene dell'abitazione e dei pubblici esercizi, devono avere:

- a) dormitori disposti in modo che ogni persona possa avere a disposizione non meno di 25 mc. di spazio; nei dormitori debbono esservi opportuni presidi per una conveniente ventilazione (aperture a wasistas, canne di ventilazione, canalizzazioni aspiranti) devono avere l'illuminazione notturna attenuata per non disturbare il sonno delle persone ospitate;
- b) gruppi di servizi igienici tanti quanti sono i dormitori composti da w.c. (1 ogni 10 persone), docce (1 ogni 10 persone), lavandini(1ogni 5 persone), orinatoi (1 ogni 10 persone);
- c) due o più locali separati adibiti ad infermeria con servizi, igienici separati per accogliere temporaneamente i soggetti malati;
- d) disponibilità di acqua potabile in quantità adeguata alle persone ospitate, nonché di acqua calda e fredda per i servizi;
- e) ove ne ricorra la necessità , deve essere assicurata la distinzione per sesso.

Le abitazioni collettive sono assoggettate alle disposizioni per la lotta contro le mosche, devono essere tenute con la massima pulizia e uniformati a tutte le regole dell'igiene; almeno una volta l'anno devono essere ripulite in ogni loro parte e disinfettate a cura del responsabile della gestione.

Il personale comunque addetto alle abitazioni collettive deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Sindaco con le modalità di cui all'art. 172 del presente Regolamento.

Il responsabile della gestione é obbligato ad assicurare la disponibilità di un medico e di una o più infermiere per soddisfare adeguatamente i bisogni sanitari di base delle persone ospitate, comprese le urgenze.

L'apertura di abitazioni collettive é subordinata alla autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, dell'Ufficio Tecnico Comunale e della Polizia Urbana.

Art. 111 Dormitori ed abitazioni temporanee per operai

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dall'umidità e dalle vicende atmosferiche.

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati, la loro capacità può essere limitata a mc. 15 per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente articolo.

Per tutto quanto riguarda la provvista di acqua, la lontananza da concimaie ecc, valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 112 Requisiti dei locali di pubblico spettacolo

I teatri, i cinematografi, i circoli, e in genere, tutti i locali di pubblico spettacolo e di riunione di persone debbono essere ben aereati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per

ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di bagni, distinti per sesso, per pubblico, ed artisti.

I bagni debbono avere i requisiti minimi di cui all'art. 103 Punto "e" e art. 105 comma 10 del presente Regolamento e devono essere situati in posizione di facile accesso al pubblico.

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

Negli intervalli degli spettacoli, quando è possibile, deve provvedersi alla ventilazione, aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione delle correnti d'aria e azionando tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, compressori d'aria e ozonizzatori deodoranti). Gli impianti di condizionamento d'aria e di ventilazione devono avere le caratteristiche di cui all'art. 139 del presente Regolamento.

L'isolamento acustico delle sale deve essere curato in modo che le condizioni di benessere delle abitazioni non siano disturbate da rumori classificati come molesti dall'art. 34 del presente Regolamento.

Con riguardo alla stagione fredda devono essere pure evitati repentini raffreddamenti dei locali.

I camerini per gli artisti, per le masse corali, ecc. dovranno essere costruiti con le norme di igiene edilizia, essere provvisti di finestre che si aprono all'aria libera e di pavimento e zoccolatura di materiale lavabile, disinfettabile, impermeabile, ben connesso, non fessurabile.

Quando vi siano sale per fumatori, queste dovranno essere provviste di speciali apparati di aspirazione e ventilazione per l'allontanamento rapido del fumo e perché questo non penetri facilmente nella sala degli spettacoli.

Detti locali devono essere provvisti di un numero sufficiente di porte di entrata e di uscita sì da assicurare il rapidissimo sgombero senza pericolo alcuno.

L'apertura dei locali di pubblico spettacolo è subordinata alla autorizzazione del Sindaco che la concede su parere favorevole della Commissione Provinciale di Vigilanza, cui spetta accertare il loro perfetto stato sanitario ed igienico, nonché l'assenza di rischi per l'incolumità dei frequentatori.

Art. 113- Pulizia e disinfezione nei locali di pubblico spettacolo

I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura a umido, da compiersi giornalmente; la spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, ecc., deve essere compiuta preferibilmente con aspirapolvere o, in mancanza, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego dell'aspirapolvere è prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo o circoli di ritrovo) devono essere disinfettati periodicamente a cura dei titolari.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare l'imbrattamento dei pavimenti con pregiudizio dell'igiene dei locali.

I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi fino alla loro asportazione.

La biancheria sudicia deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali di esercizio.

Art. 114 Chiusura di esercizi pubblici - Divieti

Il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, qualora le condizioni dei pubblici esercizi ed affini non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti alla esecuzione dei lavori necessari, ne ordina la chiusura, revocando contestualmente la licenza sanitaria di cui all'art. 100 del presente Regolamento.

E' vietato cucinare, produrre, preparare, manipolare, confezionare sostanze alimentari e bevande all'aperto o in luoghi o locali non rispondenti ai requisiti minimi richiesti per le cucine degli esercizi pubblici (alberghi, ristoranti, trattorie) e delle comunità, per quanto concerne sia le caratteristiche strutturali, sia l'arredamento, sia l'attrezzatura, sia il rifornimento dell'acqua potabile, sia la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere.

Titolo IV - Capo II
STABILIMENTI BALNEARI - ALBERGHI DIURNI - LATRINE PUBBLICHE

Art. 115 Stabilimenti balneari

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e dell'Ufficio Tecnico Comunale ciascuno per quanto di competenza; il Sindaco ordina la chiusura degli stabilimenti balneari aperti senza la suddetta autorizzazione.

Gli stabilimenti balneari debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, nei riguardi dell'acqua da bagno, dei locali, dell'arredamento. Debbono essere provvisti di w.c. in numero non inferiore ad uno per ogni dieci cabine e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurato, con mezzi idonei, il ricambio d'aria.

Sono considerati stabilimenti balneari e sottoposti a vigilanza i gruppi di due o più cabine balneari poste sull'arenile, durante la stagione estiva, anche se usate semplicemente come spogliatoio dei bagnanti.

Art. 116 Camerini - Vasche da bagno

I camerini debbono avere una altezza di almeno ml. 2,70 e una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca e non inferiore a mq. 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2. Ogni camerino deve essere dotato di lavandino.

I camerini di ciascun stabilimento devono essere raggruppati in modo da assicurare la distinzione per sesso.

I pavimenti e i rivestimenti delle pareti, fino a ml. 2 di altezza, debbono essere eseguiti con materiale liscio, lavabile e disinfettabile, ben connesso, non fessurabile, resistente agli urti.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centralizzato e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o la doccia.

Il materiale delle vasche da bagno deve essere liscio, impermeabile, ben connesso, non fessurabile, con angoli arrotondati, resistente agli urti.

Dopo ogni bagno, con mezzi idonei, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Art. 117 - Bagni medicati

Gli stabilimenti autorizzati a somministrare alla clientela bagni medicati dovranno avere per tale uso apposite vasche, restando vietato destinarvi quelle adoperate per la ordinaria pulizia delle persone.

Così pure è vietato alle persone, che si recano a fare il bagno in qualche stabilimento, di immettere abusivamente nelle vasche sostanze medicamentose e più particolarmente il cosiddetto fegato di zolfo.

Art. 118 Alberghi diurni

Sono alberghi diurni i gruppi di servizi aperti al pubblico comprendenti, oltre alla sala d'attesa e alla cassa, gabinetti, toelette, bagni, barbierie, parrucchiere, lustrascarpe, stirature e smacchiature di abiti, guardaroba, custodia di valigie e di pacchi.

Gli alberghi diurni sono soggetti a tutte le norme generali e speciali previste dal presente regolamento, e devono rispondere ai requisiti stabiliti di volta in volta dal servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL a seconda delle attività svolte.

Art. 119 - Latrine pubbliche

Le latrine pubbliche sono costruite a cura dell'Ufficio Tecnico Comunale, che ne assicura anche la manutenzione. I progetti sono sottoposti al parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL. Il servizio Comunale di Nettezza Urbana deve assicurarne le pulizie giornaliere e la disinfezione, con cloruro di calce, o creolina, o latte di calce.

Titolo IV- Capo 3

PISCINE

Art. 120 Norme generali

Le piscine pubbliche o aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, devono essere autorizzate dal Sindaco su parere favorevole della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, cui spetta accertare il perfetto stato igienico-sanitario dell'edificio in ogni sua componente, nonché la assenza di rischi per l'incolumità dei bagnanti e degli spettatori.

L'agibilità delle piscine é subordinata alla osservanza di norme e condizioni di uso concernenti l'affluenza dei bagnanti, le modalità di esecuzione e di esercizio degli impianti di depurazione, la entità del ciclo di rinnovo dell'acqua delle vasche.

Le piscine devono avere:

- 1) idonei impianti di depurazione dell'acqua;
- 2) spogliatoi, distinti per sesso, con pareti, pavimenti e suppellettili facilmente lavatili e disinfettabili;
- 3) camerini rispondenti ai requisiti di cui all'art. 116 del presente Regolamento, ovvero strutture alternative idonee a rendere obbligatorio il bagno di pulizia prima di entrare nella vasca;
- 4) w.c. in numero non inferiore a 1 ogni 15 Persone contemporaneamente presenti.

Art. 121 Acqua di alimentazione

Per l'alimentazione della vasca può essere utilizzata acqua di origine diversa (acquedotto, pozzo, sorgente locale, acqua di mare); qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve avere le caratteristiche batteriologiche dell'acqua potabile e deve essere esente da sostanze tossiche o irritanti o inquinanti, é ammessa la presenza di piccole quantità di sostanze chimiche aggiunte all'acqua a scopo algicida, fungicida, disinfettante.

L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo prescritti; a questa portata devesi sommare la integrazione necessaria a compensare le perdite per evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.

Art. 122 Controllo del numero dei bagnanti

Per evitare condizioni di eccessivo affollamento della vasca, pregiudizievole sotto il profilo della sicurezza e dell'igiene, deve essere rispettato il rapporto di 1 bagnante ogni mq. 2 o mc. 2 riferito a tutti i frequentatori della piscina contemporaneamente presenti nello stabilimento e non solo a quelli effettivamente in vasca.

Il numero massimo dei frequentatori deve essere quindi calcolato mediante le seguenti formule:

- a) n. max frequentatori ammessi = superficie della vasca in mq. diviso 2
- b) n. max frequentatori ammessi = volume della vasca in mc. diviso 2

Per evitare che l'accumulo di impurità apportate dai bagnanti raggiunga limiti di intollerabilità , é necessario realizzare congrui periodi di riposo tra ciascun turno di affluenza.

Art. 123 Riciclo e trattamento dell'acqua

Il riciclo dell'acqua deve assicurare, in modo continuo senza interruzioni, un prelievo di acqua usata ed una immissione di acqua depurata nella quantità oraria non inferiore a 1/8 del volume totale della vasca, sicché si abbiano tre ricambi completi nell'arco delle 24 ore.

L'acqua proveniente dalla vasca, prima della disinfezione, deve essere sottoposta a filtrazione con apparecchiature idonee allo scopo e in batterie multiple per permettere il lavaggio di una aliquota di esse, mentre altre unità sono in funzione.

Le sostanze inquinanti sospese devono essere eliminate mediante idonea flocculazione e successiva filtrazione.

Allo scopo di distruggere quanto più rapidamente possibile i microrganismi patogeni, le alghe e le sostanze organiche facilmente cedute dai bagnanti, l'acqua deve essere trattata con cloro (ipocloriti o biossido di cloro) con modalità tali da assicurare la presenza di cloro residuo libero nell'acqua in uscita dalla vasca in quantità compresa tra 0,4 e 0,6 mg./l, fermo restando che in nessun punto della vasca può essere superato il rapporto di 1 mg./l.

Possono essere adottati sistemi di disinfezione con apparecchi ozonizzanti in aggiunta ma non in alternativa alla clorazione.

Art. 124 Controlli

Il gestore della piscina deve istituire un registro, da compilare con accuratezza e da tenere sempre aggiornato, nel quale devono essere riportati giornalmente i seguenti dati:

- a) valore del cloro residuo libero determinati una volta ogni due ore su campioni prelevati in uscita e in almeno due punti diversi della vasca;
- b) numero dei bagnanti presenti nei singoli turni e il totale dell'intera giornata;
- c) orario di apertura e di chiusura.

Analoghi controlli sono eseguiti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e dal Servizio Multizonale di Sanità Pubblica; in caso di discordanza con i dati ricavabili dal registro dovranno essere chiariti i motivi della disfunzione.

Periodicamente l'acqua di alimentazione della piscina e l'acqua in uscita dalla vasca devono essere sottoposte a campionamento per eseguire controlli battereologici e chimici.

I campioni da sottoporre ad esame batteriologico devono essere prelevati con bottiglie sterili contenenti 0,1 ml, di tiosolfato di sodio al 10% per ogni 100 ml. di capacità della bottiglia.

Formano oggetto del controllo batteriologico la ricerca quantitativa dei coliformi totali e fecali, il conteggio delle colonie su agar a 37°C, la ricerca quantitativa dello stafilococco aureo; l'analista, a suo giudizio, può allargare il campo della ricerca.

I controlli chimici devono perseguire lo scopo di accertare se l'acqua utilizzata ha conservato le caratteristiche dell'acqua di alimentazione, mediante la determinazione dei parametri di seguito elencati con a fianco segnati i limiti di accettabilità :

PH	6,5 - 8,3
Torbidità	10 mg./l SiO ₂

Sostanze organiche (KMnO₄) quantità uguale all'acqua di alimentazione

NH ₄ ⁺	NON rilevabile
NO ₂	NON rilevabile
Cloruri	30 mg./l oltre il quantitativo presente nell'acqua di alimentazione

Nel caso la differenza del tenore di cloruri tra l'acqua di alimentazione e l'acqua in uscita sia superiore a 50 mg./l è necessario rinnovare completamente l'acqua della vasca.

L'organo di controllo, di ogni disfunzione accertata, è tenuto a tenere informati il Sindaco ed il Presidente della Commissione di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo; se diverso dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, deve essere avvertito anche questo.

Titolo IV - Capo IV
COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A CARATTERE TURISTICO (CAMPINGS E VILLAGGI TURISTICI)

Art. 125 Norme generali

L'apertura e l'esercizio dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico sono subordinati ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia una volta acquisiti i pareri degli organi competenti per il controllo; qualora l'attività dei complessi abbia durata stagionale nell'autorizzazione dovrà essere indicato il periodo di apertura; il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al versamento della tassa di concessione regionale.

I campeggi e i villaggi turistici devono essere allestiti in località salubre, a conveniente distanza da altri insediamenti che possono essere motivo di molestia o di nocimento; devono avere assicurato il rifornimento idrico; la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, la strada di accesso carrozzabile, servizi quali - quantitativi idonei in rapporto al carico delle persone ospitate nell'ambito dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico possono essere consentite attività diverse relative all'esercizio di bar, ristorante, supermarket, barbiere, parrucchiere, nel rispetto delle specifiche normative.

Il personale addetto ai servizi dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico devono indossare una maglietta su cui è riportata in bella evidenza la denominazione del complesso, sia sul davanti che sul retro, sicché siano facilmente identificabili.

Art. 126 Superficie e servizi

Compresi gli spazi occupati dai servizi comuni, ogni camping deve avere disponibile una superficie di 80 mq, per ogni tenda - auto o caravan - auto e di 60 mq, per la sola tenda, presumendo ai fini del calcolo della ricettività una media nell'uno e/o nell'altro caso di 3 posti letto per ogni installazione.

I servizi comuni devono essere distinti per sesso con ingressi diametralmente opposti e devono comprendere:

- a) un gabinetto, un lavabo, un lavapiatti, un lavapanni per ogni 15 persone;
- b) una doccia per ogni 20 persone;
- c) un lavapiedi per ogni 50 persone.

Inoltre :

- ogni 10 gabinetti e ogni 10 lavabi deve essere previsto un gabinetto e un lavabo di dimensioni ridotte per i bambini;
- la zona riservata agli uomini deve comprendere orinatoi in ragione di 1 ogni 50 individui;
- per un uso più razionale dei lavabi devono essere installati a parte specchi con mensole e prese di corrente nel rapporto di 1 specchio ogni 3 lavabi;
- 1 gabinetti devono essere dotati di doccetta a telefono con scarico, a pavimento ;
- sono raccomandati i vasi alla turca, purché incassati nel pavimento e rialzati nei soli punti di appoggio dei piedi;
- le docce nel rapporto di 1/10 devono erogare acqua calda.

Il materiale per la costruzione dei servizi, sia al livello di strutture edilizie che di arredamento, deve rispondere a requisiti di efficienza, robustezza, affidabilità, resistenza all'uso, facile manutenzione, pulizia, disinfezione.

Per i complessi ricettivi aperti durante la stagione estiva, i servizi possono essere realizzati con ampi spazi sfinestrati, per assicurare in modo semplice la migliore ventilazione ed illuminazione naturale, senza però contrastare con le esigenze della riservatezza e della decenza.

Art. 127 Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi

Nei campings e villaggi turistici deve essere messo in atto un sistema di raccolta dei rifiuti solidi analogo a quello gestito dai servizi municipali e con questi congruo sicché i campeggiatori abbiano la possibilità di disfarsi in modo idoneo dei rifiuti prodotti, gli spazi comuni siano tenuti ordinati e sgombri da qualsiasi immondizia, i rifiuti accumulati possano essere allontanati

giornalmente nel rispetto del vivere civile.

Per determinare condizioni favorevoli corretti rapporti con i servizi municipali di nettezza urbana, ogni camping o villaggio turistico deve essere dotato di un deposito coperto e chiuso ove accumulare temporaneamente i contenitori di rifiuti, fornito di doppia porta, una interna perché sia accessibile al personale del complesso recettivo e una esterna perché sia accessibile al personale del servizio pubblico, posto alla periferia del complesso stesso in posizione facilmente accessibile per l'autocarro raccoglitore; detto deposito deve essere pulito, lavato, disinfettato ogni giorno a cura del personale del complesso recettivo.

Qualora la viabilità interna del camping o villaggio turistico lo permetta, la raccolta dei rifiuti solidi urbani può essere effettuata con le stesse modalità e gli stessi mezzi in uso per l'abitato comunale.

Art. 128 Raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi

Ogni camping o villaggio turistico deve essere dotato di installazione atte a far sì che i rifiuti liquidi di qualsiasi specie siano raccolti in modo idoneo in luoghi stessi di produzione presidiati da efficienti collegamenti con la rete fognante.

Le acque immonde e di rifiuto convogliate dalla rete fognante devono essere immesse in un collettore pubblico se esistente, ovvero, in alternativa, al Servizio Pubblico avviate ad un impianto di depurazione la cui installazione e il cui funzionamento resta ovviamente a totale carico del gestore del complesso recettivo.

Art. 129 Rifornimento idrico

Ogni camping o villaggio turistico deve disporre di un idoneo rifornimento idrico con acqua condotta e potabile in quantità tale da assicurare un minimo di 100 l. di acqua per campeggiatore al giorno.

Nel caso il pubblico acquedotto non sia in grado di assicurare in tutto o in parte il rifornimento idrico, è ammesso il ricorso a pozzi o sorgenti locali purché le opere di captazione siano realizzate a perfetta regola d'arte e purché l'acqua erogata sia sempre e comunque trattata con mezzi fisici e chimici per assicurarne la potabilità.

Nell'uno e nell'altro caso deve essere prevista una riserva idrica che consenta una autonomia di almeno tre giorni ancorché in regime di razionamento.

Nell'ambito di ciascun camping devono essere poste in essere tante bocche erogatrici di acqua potabile quante ne servono per far sì che ogni campeggiatore possa accedervi con un percorso non superiore ai 50 ml. dal punto in cui è sistemata la sua tenda o roulotte o caravan; ogni fontanina deve essere dotata di scarico grigliato allacciato alla fognatura del campeggio.

E' pure ammessa la doppia distribuzione di acqua potabile e non potabile, purché le bocche erogatrici di questa siano tutte presidiate da appositi cartelli indicanti tale stato, purché l'acqua sia comunque sottoposta a clorazione e purché i motivi di non potabilità siano tali da non impedirne l'uso per la pulizia della persona o degli oggetti o altri impieghi similari.

Per garantire la distribuzione idrica anche in condizioni di emergenza ogni complesso recettivo deve essere dotato di uno o più serbatoi mobili a bocchette di erogazione multiple rifornibili facilmente con autobotte.

Art. 130 Residenze dei villaggi turistici

Le case prefabbricate e non componenti i villaggi turistici devono essere improntate alla semplicità, alla funzionalità, alla efficienza, alla resistenza dei materiali usati; devono avere garantito il corretto rifornimento idrico e lo scarico dei rifiuti liquidi.

In considerazione che trattasi di residenze temporanee ed in genere estive, potrà essere derogato dai parametri minimi richiesti per le case di civile abitazione, senza però venir meno a quei requisiti che sono essenziali ed indispensabili per assicurare sia l'adeguata protezione dal caldo, dal freddo, dagli agenti atmosferici, sia la civile convivenza.

Art. 131 Pronto soccorso

In ogni camping o villaggio turistico deve essere attivato a cura del gestore e sotto la sua diretta responsabilità un servizio di pronto soccorso proporzionato alle loro capacità recettive.

I complessi fino a 500 persone devono essere dotati di una cassetta di pronto soccorso suddivisa in due scomparti, uno senza chiave contenente materiale di medicazione semplice come garze, cotone idrofilo, bende sterili, disinfettanti, pomate contro punture di insetti e piccole bruciature, uno chiuso a chiave contenente materiali usabili dal personale sanitario.

La cassetta di pronto soccorso deve essere affidata a persone responsabilizzate e sempre presenti a turno deve essere presidiata da un cartello chiaro e con precise istruzioni per reperire in ogni ora del giorno e della notte il medico e il servizio di ambulanza, deve esservi indicato anche l'ospedale più vicino; inoltre deve essere collocata in un locale adibito ad infermeria e arredato con le attrezzature minime proprie di un ambulatorio medico.

Nei complessi recettivi più grandi l'infermeria sarà proporzionalmente arredata con attrezzatura e presidi medico-chirurgici più complessi; inoltre deve essere assicurata la presenza ad ore fisse di personale medico e paramedico, integrata da un servizio di pronta reperibilità di detto personale.

Titolo IV - Capo V **AGRITURISMO**

Art. 132 Insediamenti agrituristici - Autorizzazione

Sono operatori agrituristici gli imprenditori agricoli, i coltivatori diretti, gli affittuari, i mezzadri, i coloni, i salariati agricoli, che intendono svolgere attività agrituristica e che siano autorizzati dal Comune territorialmente competente.

Per ottenere l'autorizzazione, l'operatore agrituristico deve presentare apposita domanda con la quale deve essere specificata l'attività che si intende svolgere, corredata dalla documentazione atta a comprovare l'esistenza dei requisiti di idoneità tecnica delle strutture ricettive.

L'idoneità igienico-sanitaria delle strutture é accertata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, secondo quanto disposto dal presente regolamento.

Art. 133 Approvvigionamento idrico

Gli insediamenti agrituristici devono essere approvvigionati con acqua qualitativamente potabile e quantitativamente non inferiore a 50 litri /persona. Nel caso la zona non sia servita dal pubblico acquedotto potrà farsi uso di acqua attinta da pozzi o sorgenti locali purché :

- le opere di captazione siano eseguite a perfetta regola d'arte e siano comunque tali da garantire la salvaguardia della falda idrica;
- l'acqua sia risultata potabile alle analisi chimiche e batteriologiche.

E' ammessa la potabilizzazione dell'acqua con sistemi idonei (filtrazione con filtri a sabbia silicia integrata da trattamento con cloro o con raggi ultravioletti o con ozono).

Sono da escludere tassativamente pozzi o sorgenti realizzati con materiali e/o tecniche che non garantiscono a sufficienza la protezione della falda acquifera.

Inoltre deve essere disponibile una riserva idrica da consentire una autonomia di almeno due giorni.

Art. 134 Smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

Gli insediamenti agrituristici devono avere garantito l'idoneo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi.

Laddove non fosse possibile fare ricorso ai servizi pubblici di nettezza Urbana e fognatura, devono essere realizzati validi sistemi alternativi:

- i rifiuti solidi devono essere correttamente interrati ogni giorno nell'ambito dell'insediamento agrituristico e in uno spazio di terreno idoneo allo scopo individuato dall'organo di controllo;

-i rifiuti liquidi devono essere trattati con fossa tipo Imhoff e impianto di sub-irrigazione semplice o drenata, a seconda del tipo di terreno.

Art. 135 Residenze agrituristiche

Le residenze facenti parte degli insediamenti agrituristici, pur se semplici e rustiche, devono comunque consentire il rispetto di quelle che sono le fondamentali norme igieniche in specie quelle relative alla pulizia della persona e degli effetti personali.

Non costituiscono motivo di diniego dell'autorizzazione rilievi relativi alle altezze alle cubature alla superficie finestrata, alle controsoffittature, allo stato degli intonaci, dei pavimenti e degli infissi e simili, purché le deficienze non siano tanto grossolane da indurre l'organo di controllo a considerare i locali impropri ai fini abitativi, ancorché temporanei.

Per ciascun nucleo familiare ospitato, ogni residenza dovrà essere dotata di un lavapanni, un lavapiatti e un servizio igienico, completo di ogni accessorio; in alternativa alle vasche da bagno e ai bidets devono essere pretese doccie e doccette a telefono; devono essere preferiti i vasi alla turca.

Può essere realizzato un gruppo servizi collettivo nel rispetto dei parametri previsti dall'art. seguente.

L'organo di controllo fissa la presenza massima ammissibile delle persone ospitate, da contenersi in modo tale da evitare che si dia luogo a situazioni intensive proprie degli alberghi, dei villaggi turistici e altri complessi recettivi.

Gli animali, se presenti, devono essere ospitati in apposite stalle ubicate in corpi di fabbrica distinti dalle residenze e fornite delle strutture necessarie per la loro corretta tenuta.

Le adiacenze delle residenze devono essere tenute ordinate e pulite e comunque sgombre da rifiuti di qualsiasi genere.

Art. 136 Aree attrezzate

Gli insediamenti agrituristici possono comprendere anche aree attrezzate per tende e roulotte in alternativa alle residenze o in aggiunta a queste.

Tali aree non potranno ospitare più di cinque tende o roulotte per un massimo di 15 persone e devono essere attrezzate in modo tale che sia assicurato l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia della persona e degli effetti personali, secondo quanto stabilito dal presente regolamento.

In ogni caso deve essere previsto un gruppo servizi costituito da un w.c., una doccia, un lavapiatti e un lavapanni fino a 5 persone ospitate, due w.c, due doccie, due lavapiatti e due lavapanni fino a 10 persone ospitate, quattro w.c. due doccie due lavapiatti e due lavapanni fino a 15 persone ospitate.

Il gruppo servizi deve essere realizzato con tecniche e materiali idonei; i w.c. devono comprendere un vaso alla turca, uno specchio con mensola, un lavandino, una doccetta a telefono.

Non saranno ammesse sistemazioni improvvisate, posticcie, mal realizzate, tali da compromettere il rispetto delle più elementari norme del vivere civile.

Il gruppo servizi dell'area attrezzata per tende e roulotte non può essere sostituito nemmeno momentaneamente dai servizi della residenza.

Titolo IV - Capo VI

DIVIETO DI FUMARE

Art. 137 Luoghi ove è vietato fumare

E' vietato fumare:

- a) nelle corsie degli ospedali, nelle aule scolastiche di ogni ordine e grado, negli autoveicoli adibiti a trasporto collettivo di persone, nelle sale di attesa autofilo-tranviarie;
- b) nei locali chiusi adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, nelle sale chiuse da ballo, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle

biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei luoghi indicati al comma precedente, lettere a) e b), nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b), curano l'osservanza del divieto esponendo in posizione visibile, cartelli riproducenti la norma con l'indicazione della sanzione comminata ai trasgressori.

Art. 138 Derghe

Il conduttore di uno dei locali indicati alla lettera b) del precedente articolo qualora installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione, giudicato idoneo dal servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, può avanzare domanda al Sindaco, corredata del progetto dell'impianto, per ottenere l'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare.

Il Sindaco a richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, può revocare l'autorizzazione all'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare nel caso che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Art. 139 Caratteristiche degli impianti di condizionamento e di ventilazione

Gli impianti di condizionamento devono avere i seguenti requisiti di massima:

- 1) devono garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 20 per persona e per ora;
- 2) il numero massimo delle persone deve essere computato in base al numero massimo di frequentatori ammesso dall'Autorizzazione di Pubblica Sicurezza;
- 3) la velocità dell'aria nelle zone occupate dal pubblico dal pavimento fino all'altezza di ml. 2, non deve superare metri al secondo 0,15. Nelle vicinanze delle bocchette di estrazione e di mandata possono essere tollerate velocità maggiori fino a metri al secondo 0,70, purché ciò non arrechi disturbo alle persone;
- 4) la temperatura e l'umidità relativa devono essere mantenute nei seguenti limiti:
 - a) nei periodi nei quali non é necessaria la refrigerazione dell'aria, la temperatura interna deve, essere mantenuta tra i 18 C, e i 20 C.; l'umidità relativa deve essere compresa tra i 40 e il 60%;
 - b) nei periodi nei quali é necessaria la refrigerazione dell'aria la differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non deve superare il valore di 7° C, mentre l'umidità relativa deve essere compresa tra il 40 e il 50%.

Gli impianti di ventilazione debbono assicurare l'immissione di sola aria esterna con lo stesso limite di velocità fissato per gli impianti di condizionamento ad una portata non inferiore a mc. 32 per persona e per ora.

All'interno dei locali la temperatura dell'aria non deve essere inferiore a 20° C, e l'umidità relativa non deve essere inferiore al 30%. Non é permesso riscaldare l'aria immessa senza la necessaria umidificazione, ne é permesso raffreddarla senza la necessaria deumidificazione.

Gli impianti di condizionamento e di ventilazione devono essere forniti di dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa, tarati in base ai limiti fissati nel presente articolo; tali dispositivi debbono essere installati in almeno due punti del locale ritenuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

All'interno dei locali devono essere applicati cartelli luminosi in numero non inferiore a 3 recanti la scritta "VIETATO FUMARE" la cui accensione avvenga automaticamente in caso di mancato funzionamento degli impianti di condizionamento o di ventilazione, ovvero quando non sono rispettati i limiti di temperatura e umidità relativa fissati dal presente articolo.

Tali cartelli vanno disposti, in posizione ben visibile ai frequentatori, due all'interno del locale e uno nell'ingresso.

Nell'ingresso deve essere esposto in modo ben visibile un cartello indicante l'esistenza dell'impianto di condizionamento o di ventilazione.

Le bocche di uscita delle canne di estrazione dell'aria viziata devono essere collocate in modo da non pregiudicare le condizioni di salubrità e di benessere delle abitazioni vicine.

Titolo V - Capo I
**OIFICI (STABILIMENTI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI - FABBRICHE LABORATORI -
MANIFATTURE - BOTTEGHE)**

Art. 140 Igiene del lavoro

Le disposizioni del presente capo sono applicabili a tutti i locali di lavoro nei quali si trattengono, per più ore del giorno una o più persone, per svolgervi una attività lavorativa, fuori dalle loro abitazioni, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine.

Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi, ecc..

Chiunque intenda attivare o rilevare un opificio di qualsiasi genere, deve chiedere l'autorizzazione del sindaco, che la rilascia, previo parere dell'Ufficio Tecnico Comunale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e ove occorra, del servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

La domanda per ottenere l'autorizzazione ad aprire un opificio deve essere corredata da una piantina e da una o più sezioni in scala 1:100 dei locali, nonché da una relazione tecnica che deve esplicitamente dichiarare l'attività svolta, illustrare il ciclo di lavorazione e gli impianti, indicare ciascuna sostanza usata, descrivere i sistemi di smaltimento degli effluenti, solidi, liquidi, gassosi e quanto altro necessario.

E' vietato determinare molestia, insalubrità, pericolo o danno alla salute pubblica con l'emanazione di vapori, gas o "altre esalazioni, scoli d'acqua, rifiuti solidi e liquidi, provenienti da qualsiasi opificio.

Il Sindaco, sentito il Servizio Igiene e sanità Pubblica della USL e ove occorra il Servizio Multizonale di Sanità Pubblica, prescrive le norme da applicare per impedire la molestia, l'insalubrità, il danno o il pericolo, e si assicurerà della loro esecuzione ed efficienza.

Nel caso di inadempimento, il Sindaco ordina la chiusura dell'opificio.

Art. 141 Ambienti di lavoro

I locali di lavoro oltre ad avere le condizioni generali di salubrità stabilite per i locali di abitazione, devono essere:

a) di altezza non inferiore a ml.3, di cubatura non inferiore a mc. 10 per ogni operaio e di superficie minima di mq. 2 per lavoratore; asciutti e ben difesi dagli agenti atmosferici e dall'umidità;

b) provvisti in tutte le loro parti di pavimenti impermeabili, forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica, e di pareti a superficie liscia (gli ambienti adibiti a lavorazione di sostanze maleodoranti, tossiche, infettive, devono avere una zoccolatura alta ml.2 di materiale lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, ben connesso);

c) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'attività svolta;

d) provvisti di un sufficiente ricambio d'aria, anche ad ambiente chiuso, assicurato da aperture a wasistas, ubicate sui lati contrapposti, canne e cappe di aspirazione, aspiratori elettrici;

e) illuminati in modo che gli operai possano attendere al loro lavoro senza sforzo dell'organo visivo (l'area finestrata deve essere non inferiore a un quarto della superficie del pavimento), (l'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente e idonea);

f) provvisti di abbondante acqua potabile, conservata e condotta in guisa da escludere ogni contaminazione per parte dei prodotti e rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque; la provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale;

g) riscaldati con sistemi riconosciuti idonei (gli indici di temperatura effettiva e di calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere);

h) provvisti di gruppi di servizi igienici, completamente isolati dai locali di lavoro, costituiti da fontanella a zampillo, bagno, antibagno, spogliatoio, doccia; nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 5, i gruppi devono essere distinti per sesso: i bagni devono essere in numero non inferiore a uno ogni trenta operai occupati per turno; (le caratteristiche minime dei servizi igienici devono essere quelle stabilite dal presente

Regolamento agli artt. 66 e 103: gli antibagni per uomini devono comprendere uno o più

orinatori);

1) provvisti di lavandini ad acqua corrente (deve essere evitato l'uso di vaschette o di catinelle ad acqua ferma) uno ogni cinque operai occupati per turno, con un minimo obbligatorio di due, dotati di mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi, a cura del proprietario (i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio minimo di cm.60 per posto)..

E' vietato adibire a locali di lavoro i seminterrati quando non é possibile assicurare condizioni di areazione, illuminazione, difesa dell'umidità , tali da non pregiudicare lo stato di salute degli operai.

L'altezza dei locali di lavoro può essere ridotta a ml. 2,70 per opifici ove si svolgono attività lavorative semplici non comportanti problemi particolari e che comunque non danno luogo ad effluenti (solidi, liquidi, gassosi) a carattere inquinante e/o nocivo e/o molesto, quali possono essere i laboratori di bigiotteria e/o oreficeria, i laboratori di riparazione di apparecchi radio e televisori, i laboratori di montaggio di cornici, piccole officine meccaniche, sartorie , studi odontotecnici e analoghi. A giudizio del Servizio Igiene e sanità Pubblica - settore Medicina del Lavoro può essere prescritta l'installazione di idonea canalizzazione aspirante o altro sistema idoneo ad assicurare un effettivo ricambio d'aria.

Art. 142 Opifici con emanazioni sgradevoli

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore o nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, il proprietario deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurarne lo smaltimento (aspirazione rapida dei gas o vapori sul luogo stesso di produzione), senza peraltro arrecare disturbo al vicinato.

Art. 143 locali in cui si spandono liquidi e grassi

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi, deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili, con la pendenza necessaria ad assicurare il deflusso, collegate con le fogne a mezzo di sifone idraulico e griglie idonee a trattenere i materiali sospesi.

Nei locali suindicati gli operai devono avere sovrascarpe di gomma ed il pavimento deve essere coperto da un graticolato di legno posto a conveniente altezza.

Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse capaci di imbrattarlo, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno o altre sostanze idonee. a trattenere il sudiciume.

Art. 144 Provvedimenti contro i fumi, polveri, vapori

Ogni opificio dove si sviluppano fumi, polveri, vapori deve essere provvisto di sistemi idonei ad abatterli aspirarli sui luoghi stessi di produzione per impedire che si diffondano nei locali di lavoro ovvero possano spandersi nelle vicinanze dell'opificio stesso; i camini, devono avere una altezza, rispetto al colmo dei tetti esistenti in un raggio di ml. 30, non inferiore ml. 5, per impedire che i fumi, le polveri e i vapori da essi effluenti possano disturbare e danneggiare il vicinato.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica - settore Medicina del lavoro con il concorso ove occorra del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibisce l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità , molestia, pericolo o danno alla salute pubblica.

I proprietari di opifici, compresi i panifici debbono evitare che l'effluente dei camini possa comunque determinare inconvenienti per il vicinato.

Art. 145 Prevenzione malattie infettive

Negli opifici dove si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad opportuno trattamento

disinfettante, senza danneggiarle.

Anche i residui devono essere trattati per impedire che possano comunque causare inquinamenti o favorire la diffusione di malattie infettive.

I locali devono essere tali da potersi facilmente lavare e disinfettare.

Gli operai devono usare ogni cautela atta ad evitare il contagio.

Art. 146 Deposito di cenci

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere ubicati fuori dell'abitato.

E' permesso ai conduttori di tale esercizio di usare nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta dei cenci, esclusa assolutamente la cernita.

Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino al lavaggio ed alla disinfezione, da effettuarsi almeno una volta al mese.

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere del servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa o altro materiale organico in deposito; quello che eventualmente si sia accumulato nella giornata, deve essere allontanato nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di oggetti usati, residui, rottami e simili, deve essere richiesta l'autorizzazione al Sindaco, che la concede sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Chi esercita detta attività deve indossare una tuta idonea e deve essere provvisto di sacco impermeabile e veicolo con cassa a chiusura ermetica, facilmente lavabile e disinfettabile.

E' vietato il trasbordo dei cenci da un sacco all'altro da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

Art. 147 Industrie insalubri, pericolose, rumorose, moleste

Gli opifici compresi nell'elenco delle industrie insalubri di I classe, o pericolose perché soggette a rischio di incendio o di scoppio, o rumorose, o capaci di produrre forti vibrazioni, o comunque moleste, devono essere collocati in aperta campagna, fuori dai centri e nuclei abitati.

La distanza dai centri e nuclei abitati deve essere fissata di volta in volta dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e sanità Pubblica della USL, e ove occorre del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica, a seconda dell'attività svolta dall'opificio; essa comunque non potrà essere mai inferiore ai ml. 100 per i nuclei abitati, e ai ml. 200 per i centri abitati; comunque deve essere assicurata una zona di rispetto profonda almeno ml. 50.

Gli opifici di cui al primo comma del presente articolo possono essere permessi anche all'interno dei nuclei e centri abitati a condizione che il proprietario provi di poter ovviare a tutti gli inconvenienti derivanti dal ciclo di lavorazione con l'applicazione di speciali cautele, ritenute idonee dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e ove occorra dal Servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

Dove si lavorano materie asfissianti, tossiche infettanti, e comunque nocive alla salute, il proprietario deve mettere in atto tutte le cautele per salvaguardare la salute degli operai e per impedire che tali materie possano causare danni all'esterno dell'opificio.

Art. 148 Mense aziendali e ambienti di ristoro

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli per la refezione, devono avere un refettorio, separato dai luoghi di lavoro avente le caratteristiche delle sale - ristorante previste dall'art. 105 del presente regolamento.

Se l'azienda dispone di una propria cucina, questa deve avere le caratteristiche di cui all'art. 105 del presente regolamento. In tal caso, il proprietario dell'azienda deve chiedere l'autorizzazione Sanitaria al Sindaco.

Il personale addetto deve essere in possesso del libretto di idoneità Sanitaria, rilasciato dal

Sindaco secondo le modalità di cui all'art. 172 del presente regolamento.

Art. 149 Sale di allattamento

In tutti gli opifici ove siano occupate 30 donne coniugate di età inferiore ai 50 anni, é obbligatoria la camera di allattamento, salubre e decorosa, convenientemente arredata, tenuta sempre in perfetto stato di pulizia, e provvista di acqua potabile e di riscaldamento.

Art. 150 Autorimesse

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche o condominiali devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro e comunque:

- a) i pavimenti devono essere impermeabili, ben connessi e non fessurabili e con pendenza idonea ad assicurare lo scolo delle acque di lavaggio;
- b) le pareti devono avere una zoccolatura lavabile e disinfettabile alta almeno ml. 2;
- c) le finestre e i lucernari prospicienti cortili e simili devono consentire una buona illuminazione naturale e impedire la fuoriuscita di gas o di esalazioni moleste o nocive, con pregiudizio per la salubrità delle abitazioni circostanti;
- d) il ricambio d'aria deve essere forzato a regime di decompressione in modo da garantire almeno quattro ricambi orari.

Il sistema aspirante deve convogliare l'aria estratta ad una altezza non inferiore a ml. 5 rispetto al colmo dei tetti esistenti in un raggio di ml. 30, e non deve attraversare locali adibiti ad abitazione. Le canne di aspirazione devono avere bocche di presa, in numero e con sezione adeguata alla cubatura dei locali, site alternativamente alla base del soffitto ed al piano di calpestio, per assicurare l'aspirazione sia dei gas leggeri che pesanti. Il funzionamento degli aspiratori non deve dar luogo a rumori o vibrazioni moleste. Il funzionamento dell'impianto deve essere tale da garantire le seguenti concentrazioni massime di CO, CO₂, Pb: 0,01%, 1,5%, 0,15 mg/mc rispettivamente.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di opifici.

Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni viciniori o sovrastanti di vibrazioni e rumori.

I locali accessori, allo stesso piano o a quello inferiore, ripostigli, magazzini, buche di ispezione ecc., devono essere collegati con l'impianto di areazione dell'autorimessa. Le buche di ispezione macchine devono essere eseguite con materiale lavabile, ben connesso non fessurabile ed avere il fognolo di scarico con le stesse caratteristiche di quello previsto per gli autolavaggi.

In ogni autorimessa pubblica deve essere installata almeno una latrina con antilatrina eseguita secondo le norme del presente Regolamento. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere previsti gruppi di servizi igienici distinti per sesso e per il personale, completi di docce e spogliatoi.

Lo spazio adibito a guardiola deve essere ben areato; il lettino per il guardiano notturno deve essere sollevato dal pavimento almeno ml. 1,00.

Art. 151 - Autolavaggi

Gli autolavaggi, sia che siano annessi o meno ad autorimesse, devono essere conformi alle norme generali di Igiene del lavoro e inoltre: devono essere forniti di cabina o locale di lavaggio chiuso, con telai in ferro e vetro, o altri materiali equivalenti; devono avere le pareti con rivestimento alto ml. 2 facilmente lavabile, ben connesso, non fessurabile, e il pavimento, eseguito con materiale avente le medesime caratteristiche, dotato di uno o più fognoli di scarico delle acque di lavaggio, collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali e detersivi, prima della immissione nella fognatura pubblica. I locali adibiti ad autolavaggio devono avere garantito il ricambio d'aria analogamente alle autorimesse, con sistemi meccanici a decompressione. Gli autolavaggi devono essere forniti di idonee latrine.

Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni viciniori o sovrastanti di rumori e vibrazioni.

Limitatamente allo scarico delle acque di lavaggio, le presenti norme si applicano anche

agli autolavaggi siti a cielo aperto.

Art. 152 - Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL); alla domanda deve essere allegata la planimetria dei locali in scala 1:100, nonché una o più sezioni pure in scala 1:100.

Le caratteristiche generali dei locali adibiti a lavanderia sono quelle previste per gli opifici, inoltre:

- a) la biancheria sporca deve essere tenuta sempre distinta dalla biancheria pulita;
- b) le varie fasi di lavaggio devono svolgersi a senso unico, dal punto di arrivo della biancheria sporca al punto di distribuzione di quella pulita;
- c) le lavanderie a secco devono avere assicurato un idoneo ricambio d'aria con mezzi naturali e artificiali; la quantità massima di trielina non deve superare le 100p.p.m.; il tubo di espulsione dei vapori delle macchine lavatrici deve sfociare sopra il tetto del fabbricato e deve essere munito di un depuratore a carbone attivo; il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di circolo interno di condensazione;
- d) è vietato usare, anche temporaneamente, come dormitori i locali adibiti a lavanderie;
- e) le lavanderie non devono comunicare né direttamente né indirettamente con locali abitati e loro accessori;
- f) il riscaldamento dei locali non deve essere eseguito con apparecchi a fuoco diretto o comunque con mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

TITOLO VI - CAPO I

SCUOLE

Art. 153 Igiene delle scuole - Norme generali

Le Scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene delle abitazioni oltre a quelle contenute nelle leggi generali.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso di verso dall'insegnamento, salvo deroghe per particolari motivi a giudizio del Sindaco.

Le scuole dovranno essere mantenere in buono stato pulizia; si avrà ogni cura di impedire il sollevamento della polvere; è vietata la spazzatura a secco.

L'apertura delle scuole, pubbliche e private, asili, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingue, di arti e simili, è autorizzata dal Sindaco dietro attestazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL comprovante l'idoneità dei locali e dell'arredamento e dall'Ufficio Tecnico Comunale comprovante la staticità del fabbricato e ogni altro requisito tecnico - edilizio.

Le scuole devono essere sottoposte a disinfezione quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

E' vietata nell'ambito degli edifici scolastici la detenzione di animali di qualunque specie.

Tutti gli edifici scolastici debbono avere assicurata il rifornimento idrico e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, il rifornimento idrico a scopo strettamente potabile può essere assicurato a mezzo autobotte o a mezzo acqua minerale in bottiglia con caratteristiche di acqua da tavola.

Le temperatura dei locali scolastici non deve essere inferiore ai 16°C; qualora ciò non avvenga per le normali condizioni climatiche, l'edificio scolastico deve essere dotato di un impianto di riscaldamento, tenendo presente l'opportunità di:

- 1) preferire i sistemi centrali a circolazione di acqua calda e comunque sistemi che non permettano rapide variazioni di temperatura, distribuiscano uniformemente il calore e non presentino pericoli di sorta, né richiedano personale specializzato per il loro funzionamento;
- 2) evitare che le superfici riscaldanti raggiungano temperature troppo elevate tali da scomporre il pulviscolo atmosferico;
- 3) escludere i sistemi di riscaldamento ad aria calda non proporzionalmente umidificante.

L'uso di apparecchi di riscaldamento a combustibile liquido o gassoso è consentito solo se i prodotti della combustione sono allontanati con idonea canna di aspirazione.

I locali facenti parte di un edificio scolastico devono essere provvisti di pavimento liscio, ben

connesso, lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, e di una zoccolatura alta ml, 1,50 eseguite con materiali aventi possibilmente le stesse caratteristiche fisiche.

Qualora difficoltà obiettive o situazioni di emergenza inducano ad utilizzare strutture edilizie concepite per altri scopi e/o realizzate in altri tempi, resta tassativo richiedere solo il soddisfacimento dei bisogni primari della vita in ambiente confinato.

E' altresì ammesso l'uso di complessi edilizi ad utilizzazione promiscua, purché sia possibile realizzare accessi e collegamenti orizzontali e verticali ad uso esclusivo scolastico.

Art. 154 Dimensioni e morfologia degli edifici scolastici

Tenuto conto dei fattori economici e funzionali, la dimensione ottimale degli edifici scolastici resta fissata come segue:

- Scuola materna: minimo tre sezioni, massimo 9 sezioni;
- Scuola elementare: minimo cinque classi, massimo 25 classi;
- Scuola media inferiore: minimo sei classi, massimo 24 classi;
- Scuola media superiore: minimo dieci classi, massimo 60 classi.

La scuola materna di norma deve essere ubicata al piano terra con accesso diretto al terreno di gioco e attività all'aperto.

La scuola elementare e media inferiore di norma può usufruire di edifici a uno o due piani, salvo deroghe motivate.

La scuola media superiore di norma può essere ubicata, in edifici a tre piani, salvo deroghe motivate.

L'eventuale piano seminterrato va destinato a servizi (centrale termica, centrale elettrica, depositi e simili); un locale seminterrato non è considerato tale se la metà del perimetro di base è situata completamente fuori terra.

Negli edifici scolastici a più piani le scale devono di norma essere costituite con gradini aventi l'alzata non superiore a 16 cm., pedata non inferiore a 30 cm., larghezza della rampa pari a 0,5 m, per ogni alunno che ne usufruisce con un minimo di 1,20 m. ed un massimo di 2,00 m., e con i piani di larghezza pari a circa una volta e un quarto quella delle rampe medesime; ogni scala serve di regola a non più di 10 aule.

Allo scopo di non determinare barriere architettoniche ai minorati fisici, gli edifici scolastici a più piani devono essere, di norma, muniti di ascensore, tale da contenere una sedia a rotelle e in accompagnatore.

Art. 155 Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea dall'apposita Commissione Provinciale.

Essa, compatibilmente con le caratteristiche delle situazioni locali, deve avere, di norma, i seguenti requisiti:

- a) essere situata in località aperta, ricca di verde, che consenta il massimo soleggiamento, di forma regolare e pianeggiante;
- b) essere lontana da depositi e scoli di materie di rifiuto, da acque stagnanti, da strade polverose e di grande traffico, da officine cause di rumori o di esalazioni moleste e/o nocive, da mercati, da cimiteri, da stazioni ferroviarie e da tutto ciò che possa arrecare nocumento o disturbo alla vita scolastica;
- c) non deve insistere su terreni umidi o soggetti ad infiltrazioni o ristagni e non deve ricadere in zone franose o potenzialmente tali;
- d) deve essere facilmente accessibile con opere stradali idonee allo scopo;
- e) deve consentire l'arretramento dell'ingresso principale rispetto al filo stradale in modo da offrire sufficiente sicurezza all'uscita degli alunni;
- f) non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;
- g) l'area non coperta dell'edificio in ragione di 2/3 del totale deve essere sistemata a verde e attrezzata per consentire lo svolgimento all'aperto delle attività educative e ginnico-sportive.

Art. 156 Requisiti dei locali delle scuole materne

I locali degli edifici delle scuole materne devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) il vestibolo nel quale i bambini sono consegnati alla scuola da chi li accompagna deve immettere direttamente nell'atrio (può essere sostituito da una tettoia);
- b) l'atrio, potendo essere destinato anche alla raccolta e allo smistamento dei bambini nelle sezioni, in cui è eventualmente divisa la scuola, ed essendo destinato al soggiorno ed alle attività di movimento, deve essere di ampiezza tale da permettere ai bambini di sostarvi senza disagio ;
- c) lo spogliatoio deve avere ampiezza tale da consentire ai bambini libertà di movimento;
- d) il locale per lo svolgimento delle attività di pulizia che può funzionare anche da antibagno, deve di norma essere dotato:
 - di fontanelle a getto parabolico per l'acqua da bere;
 - di lavabi a comando individuale, sistemati ad altezza conveniente alla statura dei bambini, in numero non minore di quattro per ogni sezione;
 - di vaschette per la lavatura dei piedi separate dal resto del locale per mezzo di una tramezza bassa;
- e) i servizi igienici devono:
 - essere almeno tre per ogni sezione;
 - essere divisi l'uno da l'altro mediante tramezzi di materiale lavabile, alti circa m. 1,30 e profondi m. 1,20;
 - avere una larghezza non minore di m. 0,80;
 - essere provvisti ciascuno di una piccola tazza di porcellana di forma ovoidale a grosso labbro di altezza non superiore a cm. 25;
 - devono essere preceduti da antibagno e devono essere in diretta comunicazione con il locale destinato allo svolgimento dell'attività di pulizia; le scuole materne devono essere dotate di uno o più servizi igienici per il personale docente e non docente;
- f) le aule per le attività ordinate devono essere ben areate ed illuminate; di norma devono essere dimensionate in ragione di mq. 1,80 per alunno e devono avere l'altezza minima di ml. 3; si sconsiglia di superare il numero di 30 alunni per aula;
- g) ogni scuola materna deve avere annesso possibilmente un campetto giochi di almeno mq. 200;
- h) la scuola materna non deve comunicare con altre scuole, anche se ubicate nello stesso edificio, e deve comunque avere ingresso indipendente.

Art. 157 Requisiti dei locali delle altre scuole

I locali degli edifici destinati alle scuole elementari ed alle scuole secondarie devono avere di norma, i seguenti requisiti:

a) aule:

-La superficie minima di ciascuna aula delle scuole elementari e medie deve essere dimensionata in ragione di mq. 1,80 per alunno e per un massimo consigliato di 25 alunni.

Per le scuole secondarie di secondo grado la superficie minima deve essere in ragione di mq. 1,96 per alunno e per un massimo consigliato di 25 alunni.

L'altezza libera dell'aula deve essere non inferiore a ml. 3.

Quando il soffitto dell'aula non sia orizzontale, l'altezza libera da computarsi sarà la media; la minima di norma non dovrà scendere al di sotto di ml. 2,70.

La profondità dell'aula rispetto alla parete finestrata deve essere, di norma, di ml. 6.

La luce proveniente dalle finestre deve essere quanto più possibile adeguata e uniformemente distribuita, tanto nei posti più vicini alle finestre, quanto nei posti più lontani; l'altezza del parapetto deve essere compresa tra ml. 1,10 e ml. 1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fin presso l'impostazione della volta dell'aula.

Nella disposizione dei banchi scolastici si deve tener presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.

Nella assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tener conto della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

Il rapporto fra la superficie finestrata e la superficie dell'aula deve essere compreso tra 1/5 ed 1/7.

L'illuminazione artificiale, nei casi in cui sia necessario, deve essere anch'essa adeguata ed uniformemente-distribuita.

Occorre assicurare una intensità luminosa di almeno 300 lux sul piano dei tavoli per

disegno, cucito, ricamo, sulle lavagne e cartelloni, di almeno 200 lux sul piano di lavoro per lezione, lettura, laboratori, uffici, di almeno 100 lux nei locali per riunioni, ginnastica, corridoi, scale, servizi igienici, atri, spogliatoi, ecc..

La ventilazione naturale deve essere assicurata da aperture a Wasistas integrate ove occorra da canne di ventilazione, aspiratori elettrici, canalizzazioni aspiranti.

b)-Spogliatoi:

Nel caso che la scuola disponga di appositi locali ad uso di spogliatoi, questi debbono avere la larghezza minima di ml. 1,60 ed essere convenientemente areati ed illuminati; qualora siano usati come tali i corridoi di disimpegno questi devono avere una larghezza di ml. 2,50;

c)-Servizi igienico sanitari:

- I servizi igienici, di norma, devono essere:

- illuminati ed areati direttamente dall'esterno;
- preceduti da un antibagno anch'esso illuminato ed areato direttamente dall'esterno;
- accessibili solo dai locali di disimpegno;
- previsti in numero di uno per ogni classe distinti per sesso;
- costituiti da box con pareti divisorie alte non meno di ml. 2,10 e non più di ml. 2,30;
- provvisti di:

- 1) porte sollevate dal pavimento e munite di chiusura all'interno, tale però che il personale addetto alla vigilanza possa aprire dall'esterno;
- 2) impianto con sistema a caduta d'acqua con cassetta di lavaggio o altro tipo equivalente, purché dotato di scarico automatico o comandato;
- 3) vasi preferibilmente del tipo alla turca o a tazza allungata (a barchetta) e con poggia piedi per essere usati anche alla turca;
- 4) pozzetto formante chiusura idraulica al piede della colonna di scarico;
- 5) orinatoi nei w.c., destinati ai maschi.

I lavabi, gli eventuali lavapiedi e le fontanelle per bere debbono essere collocati in apposito locale che potrà anche funzionare da antibagno.

Sia i lavabi che i lavapiedi devono essere ad acqua grondante; le fontanelle per bere debbono essere dotate di acqua potabile erogata a getto parabolico.

Le finestre dei locali per i servizi igienici, debbono essere munite nella parte superiore, di wasistas, integrate ove occorra da canne di ventilazione o aspiratori elettrici.

Gli edifici scolastici a più piani devono avere gruppi di servizi igienici distinti per sesso su ogni piano.

d) Docce

Le docce richieste per ogni edificio scolastico possono essere collocate in ciascun nucleo di servizi igienico-sanitari, compreso quello della palestra ove preferibilmente vanno realizzate; esse debbono essere munite:

- di apposito spogliatoio singolo o collettivo;
- di vaschetta o canale lavapiedi che possa servire anche per il solo lavaggio delle estremità inferiori;
- di un soffione inclinato collocato in modo da investire non le testa, ma le spalle del fanciullo e regolato facilmente con una valvola comandata a mano.

Art. 158 Mense scolastiche

Le mense scolastiche devono rispondere ai requisiti generali stabiliti dal presente regolamento per i ristoranti, le trattorie e le comunità in genere.

Esse devono, in ogni caso, essere ubicate preferibilmente al piano terra, essere costituite da un locale destinato al consumo dei pasti, da una cucina di dimensioni, forma ed arredamento tali da consentire lo svolgimento razionale delle funzioni cui è destinata, da una dispensa per la conservazione delle derrate alimentari anche in frigorifero opportunamente disimpegnata, da un locale per il lavaggio delle stoviglie, da uno spogliatoio e da un servizio igienico per il personale addetto, separati con idonei disimpegni dagli altri locali.

Per le scuole materne costituite da una sezione è consigliabile dimensionare il locale destinato al consumo dei pasti in ragione di mq. 0,67 per alunno, la cucina e i locali accessori in ragione di mq. 1,00 per alunno, nel caso le sezioni siano due per il locale destinato al consumo dei pasti il rapporto consigliato è di mq. 0,40 per alunno, per la cucina e locali accessori mq. 0,50 per alunno, nel caso le sezioni siano in numero superiore a due, fermo restando il valore di mq. 0,40 per alunno relativamente al locale destinato al consumo dei pasti, per la cucina e locali accessori il rapporto può essere contenuto in mq. 0,35 per alunno.

La mensa e relativi servizi della scuola elementare é opportuno siano dimensionati nel rapporto di mq. 0,70 per alunno; per la scuola media si consiglia il rapporto di mq. 0,50 per alunno; per la scuola media superiore il rapporto consigliato é di mq. 0,60 per alunno.

I rapporti su indicati sono validi per ipotesi di doppio turno di refezione.

Mensa e cucina devono essere ben aereate ed illuminate; la gestione deve essere contraddistinta dalla pulizia e dall'ordine; il personale addetto deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal sindaco secondo le modalità di cui all'art. 172 del presente Regolamento.

Art. 159 Palestre

Gli spazi per l'educazione fisica e sportiva devono presentare caratteristiche e requisiti correlati al livello scolastico per cui vengono realizzati.

Sono quindi previste;

-palestre tipo A1 da 200 mq, più servizi e altezza di ml. 5,40 per scuole elementari da 10 a 25 classi, per scuole medie da 6 a 20 classi, per scuole secondarie da 10 a 14 classi;

-palestre tipo A2 da 400 mq. più servizi e altezza di ml. 5,40 per scuole medie da 21 a 24 classi, per scuole secondarie da 15 a 23 classi;

-palestre di tipo B1 da 600 mq. più servizi ed altezza di ml. 7,50, aperte anche a comunità extra-scolastiche, per scuole secondarie da 24 a 60 classi;

-palestre di tipo B2 da 600 mq. più servizi e altezza di ml. 7,50 più ulteriori 150 mq. per spazio per il pubblico e relativi servizi igienici.

Le palestre si articolano nelle seguenti zone:

-zona destinata all'attività ginnico-sportiva;

-zona destinata agli insegnanti costituita da uno o più locali e corredata da servizi igienici e docce;

-zona dei servizi per gli allievi costituita da spogliatoi, servizi igienici, docce ;

-zona destinata a depositi per attrezzi e materiali vari necessari per la pratica addestrativa e la manutenzione;

-zona per la visita medica.

Gli allievi devono poter accedere alla zona destinata all'attività ginnico-sportiva dalla zona dei servizi.

Le palestre aperte a comunità extra-scolastiche devono essere disimpegnate dagli spazi più propriamente didattici dell'edificio scolastico, di cui fanno parte.

Art. 160 Asili nido e sale di custodia

Gli asili nido e le sale di custodia nelle quali si raccolgono lattanti e fanciulli nell'età prescolastica debbono corrispondere a tutti i requisiti previsti per gli edifici scolastici ed inoltre devono avere:

-altezza non inferiore a ml. 2,70;

-superficie non inferiore a mq. 20;

-superficie a disposizione di ciascun bimbo di mq. 0,80;

Tali locali non possono essere adibiti ad altri usi e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Titolo VII - Capo I

DISCIPLINA IGIENICA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

Art.161 Disposizioni generali

Tutte le sostanze destinate a cibo o bevanda, nonché i preparati da masticare, come il chewingum e analoghi, le materie prime, gli additivi chimici ed i coloranti ammessi, sono considerati "Sostanze alimentari e Bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL esercita la vigilanza sulle sostanze alimentari

e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, dovunque avvenga; sui mezzi di trasporto, sugli impianti apparecchi e attrezzature adibiti alle operazioni di cui sopra.

Parimenti il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande dovunque avvenga.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL autonomamente o su richiesta dell'Autorità Sanitaria, può procedere ad ispezione e prelievo di campioni di sostanze alimentari e bevande su tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate nel secondo comma del presente articolo, sugli scali e sui mezzi di trasporto.

Esso può altresì procedere al sequestro della merce, salvo convalida entro 48 ore dall'Autorità Sanitaria, che ne ordina la distruzione, ove dagli accertamenti eseguiti ciò risulti necessario per la tutela della pubblica salute, ovvero la destinazione per l'alimentazione degli animali.

I campioni di sostanze alimentari e bevande da prelevate devono essere forniti gratuitamente.

Il servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL può altresì procedere a prelievo di campioni ed al sequestro di utensili da cucina o da tavola, recipienti, scatole, contenitori di "sostanze alimentari e bevande" con le medesime modalità .

L'organo di vigilanza, quando ne trovi motivo, deve elevare contravvenzione.

Di ogni prelievo o sequestro o contravvenzione deve compilarsi apposito verbale firmato sia dall'organo di vigilanza che dal titolare dell'esercizio; qualora questi rifiuti di firmare, deve farsene menzione nel verbale e indicare i motivi adottati per il rifiuto.

Art. 162 Autorizzazione sanitaria

Indipendentemente agli obblighi spettanti in forza di altre Leggi e Regolamenti, chiunque intende aprire un qualsiasi esercizio, ove si svolgano attività lavorative relative alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, prima di attivarlo, deve inoltrare apposita domanda al Sindaco, indicando esplicitamente il tipo di attività che si intende attuare ed il personale addetto, corredata da una piantina e da una o più sezioni in scala 1:100 di tutti i locali che compongono l'esercizio, nessuno escluso, per ottenere l'autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione predetta deve essere esposta nell'esercizio in sito ben visibile.

E' parimenti subordinato alla autorizzazione sanitaria, per gli esercizi già esistenti, il subingresso, il loro trasferimento in altro luogo, modifiche e ampliamenti.

Il rilascio di tale autorizzazione é condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che di funzionamento, ed alla adozione di misure necessarie ad eliminare manchevolezze e deficienze eventualmente emerse dall'accertamento stesso.

Art. 163 Caratteristiche generali degli esercizi adibiti a preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli esercizi di cui al precedente art. 162 non possono essere collocati in locali nei quali trovansi bocche di estrazione di pozzi neri, bocchette di ispezioni di fogne, tratti di colonne di scarico e condotte in genere di acque luride o di rifiuto.

Essi devono essere ubicati in locali idonei, costruiti in modo tale da consentire una facile e adeguata pulizia, e devono essere esenti da qualsiasi causa di insalubrità interna o esterna; avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e lo scarico di tutte le acque di rifiuto; essere dotati di dispositivi idonei per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi; essere sufficientemente ampi, asciutti e ben aereati (con vasistas, aspiratori, cappe aspiranti, cana1izzazioni aspiranti); essere dotati di attrezzatura idonea ed arredamento confacente e decoroso; essere forniti di pavimento eseguito con materiale lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile e di zoccolatura alta almeno ml, 1,50 avente le medesime caratteristiche fisiche, sempreché armadi, scaffalature ed altri elementi di arredamento non la

rendano superflua.

Gli esercizi suindicati devono avere accesso solo dalla pubblica via e non devono avere comunicazioni interne con locali adibiti ad abitazioni o comunque non facenti parte degli esercizi stessi.

Non devono comunicare direttamente con servizi igienici, né possono essere adibiti, in tutto o in parte, ad un uso diverso da quello per cui sono stati autorizzati.

Inoltre devono essere rispettate le prescrizioni igienico-sanitarie in materia di Igiene del Lavoro, specie per quanto riguarda le caratteristiche microclimatiche.

Art. 164 Esercizi di produzione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande - Requisiti

Oltre alle caratteristiche già stabilite dall'art. precedente, gli esercizi di produzione e confezionamento devono, in rapporto alla loro potenzialità operativa, essere organizzati in modo tale da avere separate fisicamente in locali diversi o funzionalmente nello stesso locale le seguenti zone:

- deposito di materie prime;
- produzione, preparazione; confezionamento delle sostanze alimentari e delle bevande;
- deposito dei prodotti finiti;
- deposito di sostanze non destinate all'alimentazione.

La superficie del locale o dei locali deve essere proporzionata al potenziale operativo ed alle caratteristiche del ciclo di lavorazione e del prodotto finito; per piccole attività artigianali o familiari resta fissata in mq. 25 la superficie minima richiesta per un esercizio di produzione e confezionamento; deve in ogni caso essere evitato l'ingombro eccessivo delle attrezzature, l'affollamento del personale, la promiscuità dei percorsi, nel caso di imprese che effettuano sia la produzione che la vendita al dettaglio, le due funzioni devono essere sufficientemente separate.

Gli esercizi di produzione e confezionamento devono avere servizi igienici in numero proporzionato al personale addetto realizzati secondo le regole dell'arte e dell'igiene; devono in ogni caso essere dotati di antibagno, essere adeguatamente disimpegnati, avere pavimenti lavabili, disinfettabili, non fessurabili, resistenti agli urti e zoccolatura alta ml. 1,50 con le medesime caratteristiche fisiche; avere lavabi con rubinetti a comando non manuale (a pedale), avere distributori di sapone liquido o in polvere e asciugamani e lettrici o di materiale a perdere o analoghi presidi in grado di eliminare la promiscuità ; avere una superficie minima di mq. 3 (bagno + antibagno) .

Per piccoli esercizi può derogarsi dall'obbligo del servizio igienico ogni volta la sua presenza, data la ristrettezza degli spazi a disposizione, può essere motivo più negativo che positivo ai fini della tenuta igienica dell'esercizio stesso; non può invece in ogni caso derogarsi dalla presenza di un lavabo attrezzato come al comma precedente per assicurare la pulizia delle mani.

Infine devono essere disponibili spogliatoi forniti o costituiti da uno o più armadietti individuali, opportunamente posizionati, realizzati con materiali lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto uno per il deposito degli indumenti personali e l'altro per quelli usati a scopo lavorativo.

Art. 165 Esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - Requisiti

Ferme restando le caratteristiche generali di cui all'art. 163 del presente regolamento, gli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono avere un'altezza non inferiore a ml. 2,70 e una superficie minima quale a quella stabilita dal piano Comunale del Commercio, fermo restando un minimo assoluto di mq.25 perché indispensabile ad assicurare la gestione decorosa e igienica dell'esercizio; il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL può sempre, a suo giudizio, chiedere al Sindaco la limitazione quali-quantitativa dei prodotti venduti o somministrati in rapporto alla superficie a disposizione ed al suo utilizzo.

Essi inoltre devono essere provvisti di lavandino con acqua potabile, regolare scarico in fognatura, rubinetto a comando non manuale (a pedale), distributore di sapone liquido o in polvere, asciugamani elettrico o di materiale a perdere, o analoghi presidi in grado di eliminare le promiscuità ; devono essere dotati di adeguato retrobottega di superficie non inferiore ad 1/5 del totale.

Le vasche ove si mettono in guazzo il baccalà e lo stoccafisso o si eseguono analoghe

operazioni devono essere di materiale liscio, impermeabile, resistente agli urti e devono essere fornite di acqua potabile e corrente, con regolare scarico in fognatura; é vietato eseguire dette operazioni nel lavandino di cui al comma precedente.

Gli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione della merce, in rapporto alla natura e alle caratteristiche intrinseche di essa.

Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti.

Art. 166 Depositi all'ingrosso - requisiti

I depositi all'ingrosso devono possedere caratteristiche costruttive, impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari in rapporto alla natura e alle specifiche dei prodotti depositati.

Ai suddetti depositi, si applicano le disposizioni di cui ai precedenti artt. 163, 164; 165, in quanto applicabili.

Art. 167 Distributori automatici o semiautomatici

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono essere realizzati in ogni loro parte con materiali di facile pulizia e disinfezione, resistenti all'uso; essi devono proteggere efficacemente i prodotti distribuiti da qualunque causa di contaminazione e devono essere attrezzati opportunamente per mantenere a temperature particolari le sostanze alimentari e bevande se necessario, con blocco automatico della distribuzione in caso la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti; eventuali sorgenti interne di calore devono essere collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande.

Nella collocazione si avrà cura di sistemarli in ambienti decorosi, con la bocca esterna di erogazione protetta da insudiciamenti e contaminazioni, in posizione lontana da sorgenti di calore, presidiati da portarifiuti da vuotare e sostituire con la necessaria frequenza perché si presentino sempre in buone condizioni.

La loro installazione é subordinata alla comunicazione scritta da produrre in tempo utile al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Art. 168 Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo distributori automatici o semiautomatici.

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo distributori automatici o semiautomatici devono essere prodotte in laboratori autorizzati e devono corrispondere alle rispettive denominazioni legali o merceologiche con le quali vengono poste in vendita.

Il titolare dell'impresa di vendita di sostanze alimentari e bevande a mezzo distributori automatici o semiautomatici é tenuto ad accertarsi della loro rispondenza ai requisiti di legge.

I prodotti alimentari preconfezionati devono riportare tutte le indicazioni obbligatorie previste dalla legge in fatto di etichettatura nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate, ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, le indicazioni obbligatorie in fatto di etichetta devono essere riportate sui distributori, unitamente a quelle necessarie ad identificare l'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

Tutte le indicazioni suindicate devono essere in lingua italiana e con caratteri indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili.

Art. 169 Personale addetto al rifornimento dei distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori di sostanze alimentari e bevande,

anche se queste sono tutte in confezioni originali sigillate, devono essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 172 del presente regolamento.

Unitamente al titolare dell'impresa, esso risponde della funzionalità e dello stato di conservazione e manutenzione dell'impianto di distribuzione, compresa la pulizia del contenitore dei rifiuti e delle adiacenze del distributore o distributori, nonché della salubrità dei prodotti posti in vendita.

Art. 170 - Norme per la manutenzione degli esercizi

Gli esercizi di cui agli artt, precedenti a cura dei gestori e sotto la loro responsabilità devono essere tenuti costantemente con la massima pulizia ed il massimo ordine in ogni loro parte e con l'integrale osservanza delle prescrizioni per la lotta contro le mosche; inoltre devono essere oggetto di efficaci interventi di lotta contro altri insetti e contro i roditori da eseguire con le dovute cautele per evitare la contaminazione delle sostanze alimentari e delle bevande con possibile danno indiretto per l'uomo.

Oltre alla esecuzione delle operazioni quotidiane di pulizia, periodicamente una volta l'anno ed ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, essi devono essere oggetto di una ripulitura profonda e generale, accompagnata da disinfezione se necessaria.

Le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria, la sostituzione dell'arredamento e delle suppellettili, devono essere eseguite tempestivamente, si da evitare il degrado dovuto al logorio causato dall'uso e dal tempo; gli eventuali interventi necessari per riparazioni urgenti di qualunque cosa sia andata incontro a rottura, qualunque ne sia stata la causa, devono essere eseguiti con assoluta immediatezza.

Le immondizie, le materie putrescibili o comunque di rifiuto che si formano al loro interno, devono essere raccolte per la loro detenzione temporanea, fino al momento della loro rimozione, in recipienti con chiusura ermetica comandata da apposito pedale.

E' vietato tenere in qualsiasi locale facente parte degli esercizi di cui sopra compresi i retrobottega ed i magazzini in genere, qualunque oggetto o sostanza non attinente all'esercizio stesso, o che, comunque, sia fonte di molestia o di pericolo, di confusione o di sporcizia o che possa trovare impiego per produrre sofisticazioni, falsificazioni, adulterazioni.

E' vietato tenere depositate fuori dagli esercizi suindicati, comunque esposte o sistemate, sostanze alimentari e bevande, ovvero rifiuti, materiali di scarto, imballaggi, contenitori vari o quant'altro annesso all'attività svolta, o di altra natura.

Art. 171 Norme per la tenuta delle sostanze alimentari e delle bevande

Le sostanze alimentari e bevande devono essere tenute in modo tale da evitarne l'insudiciamento e l'inquinamento, non possono in ogni caso essere poggiate direttamente sul pavimento, anche se confezionate; devono essere invece tenute su apposite scaffalature o altro idoneo sostegno all'altezza minima da terra di ml. 0,30.

Le sostanze alimentari già cotte o soggette a facile inquinamento oppure che si consumano senza cottura o lavaggio o depellamento, devono essere protette a mezzo di vetrine e con altri ripari idonei.

Tutte le sostanze alimentari suddette devono essere prelevate con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiai, forchette, ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia e non devono essere toccate o manipolate dalla stessa persona che maneggia o ritira il denaro, se non con le necessarie precauzioni igieniche.

E' vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare Carla da involti, come pure soffiare sui margini dei fogli per separarli.

E' vietato avvolgere sostanze alimentari in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata, manoscritta o di giornali o già usata.

E' vietato contenere travasare, misurare, pesare le sostanze alimentari e le bevande con involucri o recipienti non idonei.

E' vietato tenere fuori dalle apparecchiature frigorifere o dai banconi o contenitori o carrelli termici sostanze alimentari e bevande per la cui conservazione sono richieste particolari temperature.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte,

yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli, ecc.) devono essere conservati da +60° C a +65° C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast beef, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservate a temperatura non superiore a +10° C.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande deve essere tenuto esposto in modo ben visibile un cartello indicante il divieto per i clienti di toccare la merce.

La carta da involgere, gli involucri, i recipienti, i contenitori di qualsiasi specie, devono essere tenuti in apposite scaffalature o armadi, nel pieno rispetto dell'ordine e della pulizia, a riparo dalla polvere e da qualsiasi causa di insudiciamento.

Art. 172 Personale

Il personale addetto alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco del Comune di residenza; l'obbligo è esteso anche ai titolari degli esercizi ed a tutti coloro che comunque ne fanno parte, anche se addetti solo a mansioni direttive ed amministrative.

All'atto del rilascio e successivamente con periodicità annuale il soggetto titolare del libretto è obbligato a sottoporsi presso il servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL agli accertamenti sanitari e ai provvedimenti profilattici ritenuti necessari e/o opportuni dal Medico Addetto.

La ricorrenza annuale degli accertamenti sanitari e dei provvedimenti profilattici costituisce data di scadenza ed ha valore di rinnovo della validità del libretto di idoneità sanitaria, che in caso di inosservanza perde ogni efficacia.

Le procedure per il rinnovo possono essere eseguite nei sessanta giorni a cavallo della data di scadenza.

Il libretto di idoneità sanitaria deve essere tenuto sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di esibirlo ad ogni richiesta dell'organo di vigilanza.

E' vietato assumere o mantenere in servizio personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo non munito di libretto di idoneità sanitaria o con manifestazioni evidenti di malattie infettive e trasmissibili in atto.

Il titolare di un esercizio di sostanze alimentari e bevande è tenuto a dare immediata comunicazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL dei casi di malattie infettive e trasmissibili che si dovessero verificare tra il personale; egli inoltre è tenuto a richiedere in caso di assenza per malattia del personale dipendente protrattasi oltre cinque giorni la presentazione di certificato medico attestante che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia causa dell'assenza; i medici curanti sono tenuti a rilasciare detta certificazione.

E' vietato attendere alle attività di cui al primo comma a coloro che sono a conoscenza di essere affetti da malattie infettive e trasmissibili.

Il personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo deve indossare vestaglie e giacche bianche, ovvero colorate purché di tonalità chiare, pulite e non usurate, e deve sempre presentarsi in condizioni di buona pulizia personale, con particolare riguardo alle mani, ed alle unghie; inoltre, specie se addetto alle cucine, ai forni ed in genere agli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, somministrazione, deve portare copricapo idoneo a raccogliere e contenere i capelli.

Art. 173 Sostanze alimentari e bevande non idonee all'uso

Negli esercizi di cui all'art. 162 è vietata la detenzione, la vendita e la somministrazione, anche gratuita o a titolo di compenso ai propri dipendenti, di sostanze alimentari, e bevande scadute, sofisticate, adulterate e falsificate, infestate da parassiti animali o vegetali con caratteri organolettici alterati, guaste, con segni di decomposizione anche incipiente (scatoloni gonfi o bombati), corrotte, infette, ammuffite per causa spontanea o provocata, che possano, comunque riuscire insalubri o nocive, sia immediatamente, sia per uso continuato.

Le sostanze alimentari e le bevande che trovarsi in tali condizioni, se rinvenute nel corso

del servizio di vigilanza sanitaria, devono essere sequestrate per essere distrutte su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica.

Di tali sostanze alimentari e bevande potrà essere consentita la sosta temporanea solo se sistemate nei contenitori appositi per la detenzione delle immondizie, delle materie putrescibili, o, comunque di rifiuto di cui al secondo comma dell'art. 170.

E' pure proibito nella preparazione, produzione, manipolazione, confezione, vendita e somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande, l'uso di acqua contaminata o corrotta.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e bevande, anche se non nocive, se non sono rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione base con la quale sono state designate.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e bevande private in parte delle loro proprietà nutritive o mescolate con materie di qualità inferiore. E' vietato vendere sostanze alimentari e bevande adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi, attestati di qualità e di genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o indurre in errore gli acquirenti circa la loro natura, sostanza, qualità, e proprietà nutritive o vantando azioni medicamentose.

Art. 174 Tempi di conservazione, modalità di conservazione e di uso delle sostanze alimentari e delle bevande

La etichettatura delle sostanze alimentari e delle bevande comporta anche l'obbligo di riportare con caratteri indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili le indicazioni riferite a:

- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione e di utilizzazione se necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso, quando l'omissione non consente di fare uso appropriato del prodotto.

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Tale termine deve essere indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro...", ovvero con la menzione " da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico; l'una o l'altra menzione deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. Qualora sia necessario per garantire la conservazione del prodotto ovvero per espressa disposizione di legge il termine minimo di conservazione deve essere completato con le condizioni di conservazione, con particolare riferimento alla temperatura in funzione della quale il periodo di validità è stato determinato. La data si compone del giorno, del mese, dell'anno, ma è limitata al giorno e al mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, al mese e all'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma non per oltre 18 mesi, al solo anno per i prodotti alimentari conservabili per più di 18 mesi. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- per gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o subito analoghi trattamenti;
- per tutti i vini, compresi i liquorosi, gli spumanti e gli aromatizzati;
- per le bevande con contenuto alcolico uguale o superiore al 10% in volume;
- per i prodotti di panetteria e pasticceria, consumati entro le 24 ore dalla fabbricazione;
- per gli aceti, il sale di cucina, gli zuccheri solidi, i prodotti di confetteria, i gelati monodose.

Art. 175 Etichette

Le sostanze alimentari e le bevande poste in commercio confezionate devono riportare sulla confezione o sulla etichetta appostavi, a caratteri indelebili, chiaramente visibili, facilmente leggibili e in lingua italiana le seguenti indicazioni:

- 1) denominazione legale o merceologica, ovvero originaria regionale o straniera nel caso non abbiano corrispondente denominazione italiana;
- 2) nome o ragione sociale o marchio depositato dell'impresa produttrice o confezionatrice;
- 3) sede dello stabilimento di produzione e confezionamento o solo di confezionamento; nel caso di più stabilimenti, possono essere indicati tutti purché quello effettivo venga evidenziato con punzonatura o altro segno particolare; se l'impresa distribuisce e vende sostanze prodotte

da terzi per suo conto deve indicarsi anche la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;

4) gli ingredienti, impiegati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, a seconda che il contenuto sia espresso in peso o volume;

5a) il quantitativo netto espresso in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo, con caratteri di maggiore ed immediata evidenza rispetto a quelli impiegati per i singoli ingredienti;

5b) fatte salve le norme speciali, sulle confezioni di prodotti alimentari solidi presentati immersi in liquido di copertura o di governo, l'indicazione del contenuto netto complessivo deve essere accompagnata da quella del peso del prodotto sgocciolato;

5c) l'indicazione del peso o volume netto non è obbligatoria per i prodotti da vendere al dettaglio a peso, purché sugli involucri sia riportata la dicitura "da vendere a peso" o "da vendersi a pezzo", per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml..(salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti) e per i prodotti dolciari con peso netto non superiore a 30 gr.

Le indicazioni di cui ai punti 3), 4) e 5a) possono essere omesse se trattasi di sostanze alimentari non destinate alla vendita al dettaglio ovvero oggetto di scambio internazionale o tra produttori e utilizzatori professionali, che vengono vendute al dettaglio previa trasformazione e frazionamento; tali condizioni, unitamente all'eventuale presenza di additivi, deve risultare dai documenti di vendita e di consegna o di accompagnamento.

Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso perché non confezionate ovvero in confezione non più integra o perché vendute previo frazionamento devono essere munite di apposito cartello con su riportate le indicazioni di cui ai punti 1) e 4) del presente articolo.

Tale cartello deve essere tenuto ben visibile, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, ovvero nel comparto in cui è esposta, con le indicazioni obbligatorie scritte in lingua italiana con caratteri indelebili, chiaramente leggibili e facilmente visibili.

Art. 176 Etichettatura dei prodotti dietetici

Le disposizioni relative alla etichettatura si applicano anche ai prodotti dietetici, le cui confezioni devono continuare però a riportare anche le indicazioni previste dalla specifica normativa. Quando trattasi di prodotti deperibili dal punto di vista microbiologico e della validità dietetica, il termine minimo di conservazione deve essere sempre indicato con la menzione "da consumarsi entro..."; restano però esentati da tale obbligo i sali dietetici, gli zuccheri dietetici, gli alcoli dolcificanti e loro miscele, le preparazioni dietetiche di confetteria ed i prodotti aventi caratteristiche assimilabili a quelle dei prodotti elencati all'ultimo comma dell'art. 174.

Art. 177 Prodotti alimentari esenti

Sono esentati dal soggiacere alle disposizioni di etichettatura di cui agli artt. precedenti i seguenti prodotti per i quali continuano a valere le relative norme speciali:

- uova;
- volatili, conigli allevati e selvaggina.;
- cacao e cioccolato;
- estratti di caffè e cicoria;
- vini;
- zuccheri destinati alla alimentazione umana;
- miele;
- succhi di frutta e prodotti simili;
- confetture, marmellate e gelatine di frutta e crema di marroni;
- latte conservato parzialmente o totalmente disidratato;
- acque minerali;
- prosciutto di Parma;
- prosciutto S. Daniele.

Art. 178 - Condizioni particolari - Divieti

Le indicazioni richieste da norme speciali debbono essere riportate quando non sono equipollenti a quelle prescritte dagli articoli che precedono.

Gli imballaggi contenenti prodotti eterogenei confezionati, anche se comprendenti una singola unità di vendita al dettaglio, possono non riportare le indicazioni previste dal presente articolo purché esse figurino sulle singole confezioni contenute.

I prodotti omogenei confezionati contenuti in unico imballaggio costituente una singola unità di vendita al dettaglio possono non riportare le predette indicazioni purché esse figurino sull'imballaggio stesso; il peso netto può essere riferito alla complessiva unità di vendita.

Le confezioni non superiori a gr 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore o marchio depositato, purché tenute in contenitore riportante tutte le altre indicazioni.

E' vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni stabilite dal presente art. e dagli artt. che precedono; qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, la dicitura italiana deve avere caratteri uguali o superiori a quelli relativi ad altre lingue.

L'etichettatura non deve indurre in errore l'acquirente, carpandone la buona fede, sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso.

L'etichettatura non deve altresì attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, né accennare a tali proprietà, salvo quanto possa essere previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che non possiede, o caratteristiche particolari quando sono comuni a tutti i prodotti alimentari analoghi.

I divieti e le limitazioni di cui ai precedenti commi riguardano sia la realizzazione dell'etichettatura, sia la presentazione dei prodotti alimentari, sia la relativa pubblicità.

Art. 179 Vendita promiscua di sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari

E' ammessa la vendita promiscua delle sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari, purché questi per caratteri intrinseci, per confezione, per dislocazione, non siano in grado di alterare le qualità organolettiche delle sostanze alimentari e bevande e/o di conferire a queste caratteristiche di nocimento per i consumatori.

Resta in ogni caso vietato vendere in promiscuità nello stesso esercizio le sostanze alimentari e le bevande con i presidi sanitari.

Art. 180 Trasporto delle sostanze alimentari e bevande

Il trasporto delle sostanze alimentari e bevande deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa essere causato da agenti atmosferici, fattori ambientali diversi, insetti compresi; esso deve essere tenuto in buone condizioni di pulizia e di decoro.

Ai fini del presente regolamento per mezzo di trasporto di sostanze alimentari e bevande si intende qualunque cosa, grande o piccola, semovente e no, con cui sia possibile trasferire da un luogo ad un altro i prodotti di cui sopra; è mezzo di trasporto di sostanze alimentari e bevande quindi il piccolo contenitore in acciaio inossidabile da portare a mano, il cassone di una automezzo, la cisterna, il container.

Gli autoveicoli furgonati usati come mezzo di trasporto di sostanze alimentari e bevande devono avere il cassone di carico completamente indipendente dalla cabina di guida.

I mezzi di trasporto delle sostanze alimentari devono avere un rivestimento interno eseguito con materiale liscio, lavabile, disinfettabile, resistente alle corrosione, agli urti ed altre sollecitazioni meccaniche, con angoli e spigoli smussati, e devono essere muniti di efficace chiusura.

Gli eventuali accessori usati per le operazioni di carico e scarico devono essere facilmente smontabili per poterli facilmente lavare e disinfettare.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico i mezzi devono essere puliti e disinfettati, quindi lavati con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori asportabili

ed intercambiabili devono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'autorizzazione.

I prodotti trasportati non possono essere diversi da quelli indicati dall'autorizzazione.

I mezzi di trasporto di sostanze alimentari e bevande quali: pane, articoli di pasticceria, dolci, sostanze alimentari sfuse non in confezioni originali sigillate, alimenti surgelati, latte, carni fresche e congelate, prodotti ittici freschi e congelati, alimenti già cotti o che siano soggetti a facile inquinamento o per i quali siano necessarie cautele particolari, devono essere autorizzati dal Sindaco, previo collaudo del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL o del Servizio Veterinario della USL, secondo le rispettive competenze; essi non possono essere utilizzati per nessun altro scopo; l'autorizzazione sopra detta deve essere esibita a richiesta dell'organo di vigilanza e di controllo.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione per autoveicoli è determinata dalla residenza del proprietario risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Gli automezzi usati per il commercio ambulante delle sostanze alimentari e bevande debbono, in ogni caso, essere collaudati ed autorizzati. Per ottenere l'autorizzazione dal Sindaco è necessario presentare apposita domanda contenente il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa, gli estremi di identificazione del veicolo, le sostanze alimentari o bevande al cui trasporto il veicolo è destinato, l'indicazione del luogo ove il veicolo viene ricoverato ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione; le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati destinati a venire a contatto con alimenti sono conformi a legge.

L'autorizzazione ha la validità di due anni e, alla scadenza, deve essere rinnovata. Nel caso il mezzo non venga più usato per il trasporto delle sostanze alimentari e bevande, l'autorizzazione deve essere riconsegnata al servizio Igiene Sanità Pubblica e al servizio veterinario della USL.

L'autorizzazione può essere revocata d'ufficio qualora l'organo di vigilanza accerta che il mezzo non è più idoneo al trasporto di sostanze alimentari e bevande. Al personale addetto agli automezzi suindicati si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento; inoltre esso risponde dello stato di pulizia, di manutenzione e di ogni altra condizione dell'automezzo.

I mezzi di trasporto di sostanze alimentari e bevande per le quali è necessario osservare la catena del freddo devono essere dotati di idonee attrezzature frigorifere. Il trasporto di sostanze alimentari e bevande facilmente deperibili, che per loro natura sono normalmente consumate entro 24 ore dalla produzione, può essere effettuato con mezzo sprovvisto di attrezzatura frigorifera, purché convenientemente coibentato.

Durante il trasporto di sostanze alimentari congelate e surgelate devono essere rispettate le condizioni di temperatura di seguito elencate:

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMPERATURA MAX AL MOMENTO DEL CARICO E DURANTE IL TRASPORTO	RIALZO TERMICO TOLLERABILE PER PERIODI DI BREVE DURATA
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10° C	+ 3° C
Altri gelati	- 15° C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18° C	
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18° C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10° C	
Fratteglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10° C	
Carni congelate	- 10° C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10° C	

Durante il trasporto delle sostanze alimentari di seguito elencate non congelate né surgelate devono essere rispettate le condizioni di temperatura a fianco di ciascuna indicate:

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO
Frattaglie	da - 1° C a 3° C
Burro	da +1° C a 6° C
Selvaggina	da - 1° C a 3° C
Latte in cisterna, crudo o pastorizzato	da 0° a 4° C
Prodotti lattiero-caseari (latte, fermentati panna, formaggi freschi)	da 0° a 4° C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0° a 4° C
Carni	da -1° C a 4° C
Pollami e conigli	da -1° C a 4° C

Art. 181 Suppellettili da cucina ed oggetti diversi destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande

E' vietato produrre, detenere per il commercio, immettere in commercio sotto qualsiasi forma, usare utensili da cucina o da tavola, recipienti; scatole, imballaggi, contenitori vari, per conservare sostanze alimentari e bevande, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10% di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo in quantità superiore all'1%;
- c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10%, sono tollerate per la saldatura esterna dei recipienti leghe contenenti piombo in misura superiore purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e/o rendano nocive le sostanze alimentari e le bevande;
- g) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro estesa a tutta le superficie;
- h) di materiale colorato con sostanze nocive salvo il caso che queste restino incorporate nella massa del materiale stesso, per fusione; sicché non possano essere cedute in alcun modo;
- i) di materiale plastico o cartaceo di scarto o già utilizzato per altri scopi.

Le predette disposizioni si applicano a tutti i recipienti, utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari e le bevande durante la loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, sia familiari, sia artigianali, sia industriali.

Art. 182 Norme per il controllo della idoneità degli oggetti destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande

Chi utilizza recipienti, laminati, pellicole, contenitori, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, scatole, involucri, imballaggi, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto, di condizionamento, ed altri manufatti destinati comunque a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, é tenuto ad assicurarsi della loro idoneità allo scopo cui sono destinati e deve essere in grado di consentire la identificazione del fornitore e del produttore dell'oggetto impiegato.

Gli oggetti di cui al primo comma debbono recare l'indicazione del nome o ragione sociale,

l'indirizzo o la sede sociale, o il marchio depositato del fabbricante o del trasformatore o di un venditore stabilito all'interno della CEE, nonché la dicitura in maniera visibile, leggibile, indelebile "Per Alimenti" ovvero una menzione specifica circa il loro uso (macchina da caffè, "bottiglia di vino", "cucchiaino per minestra") e ove ne sia motivo, anche una dicitura dalla quale risultino le limitazioni di impiego per determinate sostanze alimentari e bevande o gruppi di esse.

Le indicazioni di cui sopra, purché leggibili ed indelebili, possono essere riportate su un talloncino saldamente assicurato all'oggetto, oppure sulla confezione quando gli oggetti siano posti in vendita al dettaglio in confezione chiusa all'origine.

Gli oggetti di cui al primo comma possono essere realizzati in materie plastiche, gomma, cellulosa rigenerata, carte e cartone, vetro, acciaio inossidabile, dei tipi ammessi dalla vigente legislazione.

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie e a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati.

Art. 183 Venditori ambulanti

E' venditore ambulante chi vende a domicilio degli acquirenti oppure su aree pubbliche, esclusi i banchi fissi dei mercati ed i chioschi.

Per esercitare il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande è necessaria l'autorizzazione sanitaria.

I mezzi che vengono usati per il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande, nonché i locali di deposito per le sostanze da smerciare, debbono essere sottoposti, prima di iniziare l'attività, a visita da parte del Servizio Igiene e sanità Pubblica della USL; sulla base delle risultanze del sopralluogo il Sindaco autorizza, insindacabilmente, la vendita di quei prodotti ritenuti ammissibili.

I venditori ambulanti devono essere attrezzati in modo da poter curare la più scrupolosa protezione delle sostanze alimentari e bevande da ogni possibile causa di insudiciamento e di inquinamento.

E' vietata la vendita ambulante di carni fresche, congelate, surgelate o comunque preparate, del pane, delle paste alimentari, delle bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, di tutti i prodotti che non siano in confezioni originali sigillate, dei generi alimentari già cotti o soggetti a facile inquinamento oppure che si consumino senza che siano sottoposti a cottura, lavaggio o depellamento, dei dolci, degli articoli di pasticceria, delle pizze, dei generi che richiedono apparecchiature frigorifere per la loro conservazione.

Ai venditori ambulanti si applicano integralmente le disposizioni di cui agli artt. 172 e 180 del presente regolamento.

Art. 184 Revoca dell'autorizzazione sanitaria chiusura degli esercizi

Il Sindaco, quando ne ricorrano gli estremi per inosservanza di una o più disposizioni del presente regolamento, su richiesta motivata del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, revoca l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.162 e ordina la chiusura temporanea dell'esercizio, prescrivendo contestualmente le misure da adottare per la ripresa dell'attività.

Qualora non sia possibile apportare significativi miglioramenti, l'ordinanza del Sindaco è definitiva, salvo il trasferimento dell'esercizio in altri locali, se possibile e legittimo.

Il Sindaco adotta il provvedimento di chiusura immediata per gli esercizi attivati senza la preventiva prescritta autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva sono adottati avendo particolare riguardo dello stato di pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita, nonché dei limiti invalicabili del comune decoro.

TITOLO VII - CAPO II

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 185 Carni di animali da macello, prodotti ittici, prodotti di origine animale in genere - Vigilanza

La vigilanza sanitaria sulle carni di animali da macello, sui prodotti ittici, ed in genere sui prodotti di origine animale è effettuata dal Servizio Veterinario della USL in base alle norme specifiche statali, regionali e locali vigenti in materia.

Ai laboratori ove vengono comunque trattati i prodotti di origine animale, ai depositi, agli spacci di vendita, ai mezzi di trasporto, al personale addetto, si applicano integralmente le norme di cui al Titolo VII - capo I del presente regolamento.

TITOLO VII - CAPO III

CEREALI - SFARINATI - PANE E PASTE ALIMENTARI

Art. 186 Cereali non idonei per l'alimentazione

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee o a semi di altre specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore e nell'odore o avariati in qualsiasi modo o nocivi.

E' vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

Possono essere passati in macinazione solo se sottoposti a prepulitura in impianti capaci di liberarli dalle impurezze, i cereali che presentano una delle seguenti caratteristiche:

- a) contenenti semi di specie che rendano la farina nociva alla salute o che diano prodotti di odore e sapore cattivo, come il loglio, il melampiro, la trigonella, il gittaione;
- b) invasi da crittogame come la carie, il carbone, la segala cornuta;
- c) invasi da parassiti animali.

I cereali non idonei o comunque nocivi all'alimentazione umana possono essere impiegati per la alimentazione del bestiame, e ove ciò non fosse possibile, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, ovvero sequestrati per essere distrutti su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica.

I cereali che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fisso al recipiente che li contiene che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

Il trattamento dei cereali per prevenire o eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto solo con prodotti regolarmente autorizzati dal Ministero della Sanità e sotto la stretta osservanza delle norme in vigore per l'uso dei presidi sanitari.

Art. 187 Sfarinati

Gli sfarinati si distinguono in: "farina di grano tenero" o semplicemente "farina", ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità ; "semola di grano duro" o semplicemente "semola", ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità , "semolato di grano duro" o semplicemente "semolato", ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità , dopo l'estrazione della "semola".

Le farine di grano tenero possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

tipo e denominazione	umidità max %	su cento parti di sostanza secca		
		ceneri max	cellulosa max	glutine secco min
Farina tipo 00	14,50	0,50	-----	7
Farina tipo 0	14,50	0,65	0,20	9
Farina tipo 1	14,50	0,80	0,30	10

La farina tipo 00 può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

Nella farina tipo 1 le ceneri non possono contenere più dello 0,3% di parte insolubile in acido cloridrico.

E' altresì consentite la produzione delle seguenti farine:

tipo e denominazione	umidità max %	su cento parti di sostanza secca			
		ceneri min	ceneri max	cellulosa max	glutine secco min
Farina integrale	14,50	1,40	1,60	1,60	10
Farina tipo 2	14,50	-----	0,95	0,50	10

Gli sfarinati di grano duro Possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

tipo e denominazione	umidità max %	su cento parti di sostanza secca				Sostanze azotate min
		ceneri min	ceneri max	cellulosa min	cellulosa max	
Semola	14,50	0,70	0,90	0,20	0,45	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,20	-----	0,85	11,50
Farina di grano duro per panificazione	14,50	1,35	1,60	-----	1,00	11,50

E' tollerata l'immissione al consumo di sfarinati con tenore di umidità fino al massimo del 15,50% con diminuzione proporzionale del prezzo, purché esplicitamente dichiarato sulla confezione.

Art. 188 Confezione per la vendita di sfarinati

Gli sfarinati posti in vendita devono essere contenuti in sacchi recanti un sigillo che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi: il nome, la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento ed il tipo di sfarinato, nonché la data di macinazione ed il peso netto.

Gli sfarinati di grano duro destinati esclusivamente alla panificazione devono essere posti in commercio con la indicazione suppletiva sul cartellino "solo per panificazione".

Qualora si adoperino sacchi di carta, é consentito di sostituire il cartellino con la apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio, purché le nuove confezioni rechino all'esterno, con carta scritta a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo di sfarinato, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

Le farine di cereali diverse dal grano, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione del cereale da cui provengono.

Art. 189 Consegna degli sfarinati alla rinfusa in carri cisterna, loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori

La consegna degli sfarinati può essere effettuata a mezzo carri cisterna sotto la stretta osservanza delle seguenti disposizioni:

- a) le cisterne devono essere adibite solo a tale uso;
- b) le cisterne devono essere idonee a mantenere inalterate le proprietà originarie degli sfarinati e devono essere facilmente lavabili, disinfettabili, disinfestabili;
- c) il carico deve essere effettuato da un solo molino produttore, con un solo tipo di sfarinato, mediante sistema meccanico a cielo chiuso;
- d) dopo il carico, a cura del produttore le bocche di entrata e di uscita della cisterna devono essere sigillate e munite di cartellini riportanti le indicazioni prescritte dall'art. 188 del presente regolamento; i sigilli devono essere conservati integri fino a destinazione; nel caso di più destinatari il trasportatore è tenuto a riapplicare i sigilli dopo ogni consegna;
- e) gli acquirenti devono avere un sistema meccanico a ciclo chiuso di scarico ed idonei contenitori; il collegamento meccanico tra cisterna e contenitori deve essere diretto; in caso di non immediato utilizzo dello sfarinato le bocche di entrata e di uscita dei contenitori saranno sigillate e tali resteranno fino all'impiego; in caso contrario ogni responsabilità ricade sull'acquirente dello sfarinato;
- f) durante il trasporto il carico deve essere scortato da un documento riportante le indicazioni di cui all'articolo 188 del presente regolamento.

Inoltre su entrambi i lati in posizione diametralmente opposta e a livello equidistante dalla base e dalla parte terminale superiore nonché sulla faccia posteriore dell'ultimo o dell'unico contenitore e al medesimo livello, deve essere riportata la scritta "Sfarinati di cereali per alimentazione umana, legge 4 luglio 1967, n. 580". Tale scritta deve essere eseguita su fondo bianco in caratteri di colore nero, inserita in una riquadratura marginale nera formante un rettangolo di cm. 80 x 50. I caratteri della dicitura "Sfarinati di cereali per alimentazione umana" devono avere altezza di cm. 8; quelli della dicitura "Legge 4 luglio 1967, n. 580" devono avere altezza di cm. 2; le vernici usate devono essere indelebili e resistenti agli agenti atmosferici.

Art. 190 Sfarinati non idonei all'alimentazione

E' vietato vendere, detenere per vendere, impiegare per la panificazione, la pastificazione o per altri usi alimentari, sfarinati:

- a) mescolati con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- b) ammuffiti, alterati per fermentazione, inacidimento ecc. o invasi da parassiti vegetali o animali;
- c) ottenuti da cereali che trovansi nelle condizioni di cui all'art 186;
- d) comunque alterati, adulterati, sofisticati, falsificati;
- e) con caratteristiche diverse da quelle stabilite.

E' vietato aggiungere agli sfarinati sostanze organiche o inorganiche di qualsiasi natura, nonché sottoporli a qualsiasi trattamento con agenti fisici e chimici.

Gli sfarinati posti in commercio in confezioni non conformi a quanto stabilito dall'art. 188 o che siano alterati, ammuffiti, invasi da parassiti, inaciditi o che comunque si presentino all'esame organolettico non commestibili, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza devono essere sequestrati per essere distrutti su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinati all'alimentazione degli animali.

Art. 191 Pane

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua potabile e lievito ben conservato e non alterato, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

A seconda del tipo di sfarinato utilizzato, il pane può essere di tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo 2; tipo integrale; di semola o di semolato.

Il contenuto in acqua del pane, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato è stabilito come appresso:

- pezzature sino a gr. 70 massimo: 29%
 - pezzature da gr. 100 a gr. 250 massimo: 31%
 - pezzature da gr. 300 a gr. 500 massimo: 34%
 - pezzature da gr. 600 a gr. 1000 massimo: 38%
 - pezzature oltre i gr. 1000 massimo: 40%
- é consentito un aumento del 2% solo per il pane prodotto con farina integrale.

Art. 192 Divieto di aggiunta di sostanze estranee al pane - Sostanze permesse

Nella produzione del pane é vietato aggiungere: allume, solfato di zinco, solfato di rame, carbonato alcalino ed altre sostanze o ingredienti estranei, nonché l'utilizzazione nell'impasto di residui di pane.

E' consentito l'impiego di:

- farina di cereali maltati con un potere diastatico non inferiore a 6.500 unità di sostanza secca (Metodo Pollak);
- estratti di malto con potere diastatico non inferiore a 4.500 unità (Metodo Pollak);
- alfa amilasi e beta amilasi.

Le sostanze suindicate debbono essere poste in commercio in confezioni originali sigillate.

E' vietata la spalmatura di pane normale con uno dei grassi previsti dall'art. seguente.

Art. 193 Pane speciale

Nella confezione di pani speciali é consentito l'impiego di burro; olio d'oliva (escluso l'olio di sansa di oliva rettificato), strutto, anche sotto forma di emulsionati, nonché latte, polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumini, sesamo, malto, saccarosio, destrosio, zucca, miele, semi di lino.

Il pane speciale prodotto con l'aggiunta di uno o più degli ingredienti suindicati deve essere posto in commercio con la dicitura indicante l'ingrediente o gli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere almeno il 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca; il pane speciale per aggiunta di malto deve contenere almeno il 7% di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere tenuto nei locali di vendita in scaffalature separate, fornite di cartellini recanti la dicitura di cui al 2 comma del presente articolo.

Non sono ammessi ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo.

E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane "condito", "ingrassato", "migliorato".

Art. 194 Pane con farine diverse

I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari diverse, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impegnata.

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunti gli ingredienti indicati nell'art. 193 nel rispetto delle medesime modalità .

Art. 195 Grissino

E' denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di pasta lievitata, preparata con farina di tipo 00 oppure 0, con o senza sale comune (cloruro di sodio).

E' consentita la produzione di grissini speciali con l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art. 193, di glutine e di grassi alimentari industriali ammessi dalla legge.

I grissini speciali con aggiunta di malto, grassi e glutine, devono contenere rispettivamente non meno del 7% di zuccheri riduttori espressi in maltosio, non meno del 4,5% di sostanza grassa totale, non meno del 14% e non più del 18% di sostanze proteiche totali su sostanza

secca.

I grissini devono essere posti in commercio con la denominazione; "Grissino tipo 0" - "Grissino tipo 00".

Quelli speciali, oltre alle denominazioni base suindicate, devono riportare l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Le indicazioni sopradette devono essere riportate sulle confezioni originali sigillate, ovvero sul contenitore con apposito cartellino in caso di vendita allo stato sfuso.

Art. 196 Spacci di vendita del pane

Il pane deve essere venduto a peso e solo negli esercizi la cui licenza di commercio riporti la voce "pane" in modo specifico, fatta eccezione per i soli grissini in confezioni originali sigillate.

Gli esercizi di vendita non annessi ai panifici sono tenuti a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità consegnata. Tali distinte devono essere tenute a disposizione degli organi di vigilanza fino ad esaurimento della partita di pane cui si riferiscono.

Gli esercizi di cui sopra, inoltre, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui è consentita la produzione.

Gli esercizi dove si vende il pane promiscuamente ad altre "sostanze alimentari e bevande", devono disporre di apposite attrezzature per la vendita (banconi, scaffali, bilance, involucri, ecc.) distinte da quelle usate per gli altri generi, e possibilmente, di personale addetto a tale servizio.

Art. 197 Norme per la tenuta del pane negli spacci

E' vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, sofisticato, infestato da parassiti animali o vegetali, mal lievitato, malcotto, ammuffito, inacidito.

Nei locali di vendita, il pane deve essere tenuto al riparo da qualunque contaminazione; i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti, scaffali, recipienti che permettano di tenerli separati, recanti ciascuno un cartellino con l'indicazione del tipo e del prezzo relativi.

I venditori di pane devono provvedere anche, mediante opportuna disposizione del bancone e dei contenitori, a che gli acquirenti non possano toccare la merce posta in vendita; inoltre, devono esporre uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare la cernita manuale del pane.

Il pane posto in commercio in condizioni non conformi a quanto stabilito dal presente regolamento o che all'esame organolettico presenti caratteristiche tali da far esprimere un giudizio di non commestibilità, se rinvenuto nel corso del servizio di vigilanza, deve essere sequestrato per essere distrutto su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica.

I prodotti simili al pane, ottenuti con farine diverse da quelle di frumento, anche se miscelate con sfarinati di grano, possono essere posti in vendita solo se negli spacci sono tenuti distinti in un apposito scomparto con un cartellino che indichi il cereale impiegato o la miscela ed il prezzo.

Art. 198 Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi, a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili, muniti di coperchio a chiusura, ovvero con appositi furgoncini, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento e inquinamento, nel rispetto integrale delle disposizioni di cui all'art. 180 del presente regolamento.

Il pane, durante il trasporto, deve essere accompagnato dalla prescritta distinta di consegna, che deve essere esibita dal vettore a richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 199 Divieto di vendita ambulante del pane

E' vietata la vendita ambulante del pane e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché vi siano le dovute garanzie.

E' altresì vietata la vendita ambulante delle "pizze", dei "panini imbottiti", dei "maritozzi" delle "ciambelle" ed affini.

La consegna del pane a domicilio é ammessa solo se effettuata in singoli quantitativi confezionati in sacchetti igienicamente idonei e preconfezionati nell'esercizio di vendita o di produzione.

Il pane proveniente da altre UU.SS.LL, é assoggettato a tutte le norme del presente regolamento.

Art. 200 Paste alimentari

Sono denominati "Pasta di semola di grano duro" e "Pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con:

- a) semola di grano duro ed acqua potabile;
- b) semolato di grano duro ed acqua potabile.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di almeno gr. 200 di uova per ogni kg. di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

E' consentita la produzione di paste alimentari fresche anche con l'impiego di farine di grano tenero e di carne, con l'osservanza delle prescrizioni stabilite per le secche, salvo che per l'umidità e l'acidità che non deve superare i 6 gradi ovvero i 7 gradi se con aggiunta di carne.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

La pasta alimentare di cui al primo comma del presente articolo può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

tipo e denominazione	umidità max %	su cento parti di sostanza secca					
		Ceneri min	Ceneri max	Cellulosa min	Cellulosa max	Sostanze azotate min	Acidità max
Pasta di semola	12,50	0,70	0,90	0,20	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,20	----	0,85	11,50	5

La pasta alimentare di cui al secondo comma del presente articolo può essere prodotta soltanto nel tipo "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

umidità max %	su cento parti di sostanza secca					
	Ceneri min	Ceneri max	Cellulosa min	Cellulosa max	Sostanze azotate min	Acidità max
12,50	0,85	1,10	0,20	0,45	12,50	5

Art. 201 - Confezioni per la vendita delle paste alimentari

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali sigillate, del peso netto di gr. 100 o gr. 250 o gr. 500 o gr. 1.000 o multipli di mille, e solamente in tali confezioni devono essere consegnate al consumatore.

Gli imballaggi e gli involucri devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, con la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione della pasta, il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Le denominazioni della pasta devono essere quelle di cui al precedente art. 200. E' vietato aggiungere altre denominazioni o qualificazioni o raffigurazioni, atte ad indurre in errore il consumatore. Per gli involucri di materiale trasparente é vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Sugli involucri o recipienti contenenti paste alimentari deperibili debbono essere riportate, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, anche il termine di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il) e le modalità di conservazione.

Le paste alimentari fresche possono essere vendute allo stato sfuso: in tal caso tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sul contenitore, idoneo a proteggerle, con apposito cartellino.

Art. 202 - Paste alimentari speciali

E' consentita la produzione di paste speciali per l'aggiunta ai vari ingredienti alimentari, prodotte esclusivamente con semola e poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro", seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso.

E' consentita la produzione di paste speciali secche e fresche con l'impiego dei sottoindicati ingredienti alimentari:

- a) spinaci;
- t) di spinaci disidratati in polvere;
- c) doppio e triplo concentrato di pomodoro;
- d) pomodoro disidratato in polvere;
- e) noce moscata.

Limitatamente al "ripieno", é consentita nella produzione di paste speciali e secche e fresche, l'impiego dei seguenti ingredienti alimentari:

- a) ortaggi freschi;
- b) ortaggi disidratati in polvere;
- c) carni bovine e suine fresche e preparate;
- d) carni fresche di volatili;
- e) formaggi e latticini;
- f) uova in guscio fresche, uova conservate, uova sgusciate ed essiccate;
- g) giallo d'uovo fresco, conservato, essiccato;
- h) albume congelato; essiccato (in polvere, cristallizzato, spray);
- i) olio e grassi alimentari; '
- l) pane e grissini grattugiati;
- m) condimenti, droghe, spezie, aromi naturali;
- n) pesce fresco e preparato;
- o) funghi (*Boletus edulis*), funghi coltivati (*psalliota campestris*).

Le paste speciali fresche e secche il cui "ripieno" contenga gli ingredienti di cui alle lettere f), g), h), non possono essere poste in commercio con denominazioni che facciano riferimento all'uovo.

Art. 203 - Paste alimentari speciali all'uovo

L'impiego delle uova nella preparazione dell'impasto delle paste speciali secche e fresche di cui ai commi 2 e 3 del precedente art. 202, deve essere effettuato con la osservanza delle prescrizioni di cui al 2 e 3 comma dell'art. 200.

Le denominazioni delle paste speciali secche all'uovo sono:

"pasta di semola di grano duro all'uovo" seguita dalla elencazione degli ingredienti previsti dal 2 comma dell'art. 202 aggiunti all'impasto;

"pasta di semola di grano duro all'uovo con ripieno", seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3 comma dell'art. 202 aggiunti al ripieno;

"pasta di semola di grano duro all'uovo", seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 2 comma dall'art. 202 aggiunti all'impasto e dalla indicazione "con ripieno", completata dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3 comma dell'art. 202 impiegati nella preparazione del ripieno.

La denominazione delle paste speciali fresche all'uovo, sono:

"pasta speciale di semola di grano duro all'uovo";
"pasta speciale fresca di farina di grano tenero all'uovo";

"pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all'uovo"; seguite dalle indicazioni di cui al comma precedente.

Art. 204 - Paste speciali secche

Per le sole paste speciali secche é consentito l'impiego di malto, glutine fresco, e glutine secco.

Le paste speciali secche con aggiunta di malto debbono avere un contenuto in zuccheri riducenti non inferiore al 10% e debbono essere poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro con malto".

Le paste speciali secche con aggiunta di glutine debbono contenere non meno del 15% e non più del 20% di sostanze proteiche totali su sostanza secca e debbono essere poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro con glutine".

Art. 205 - Paste alimentari non idonee all'alimentazione umana

E' vietato vendere o detenere per vendere pasta con caratteristiche diverso da quelle stabilite dal presente regolamento, ovvero che sia alterata, adulterata, sofisticata, infestata da parassiti animali o vegetali, ovvero con caratteri organolettici tali da far esprimere un giudizio di "non commestibilità".

La pasta posta in vendita in confezioni o con modalità non conformi agli articoli che precedono, ovvero nelle condizioni indicate al primo comma del presente articolo, deve essere sequestrata per essere distrutta su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinata all'alimentazione degli animali.

Art. 206 - Esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione - Depositi e spacci di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta

Gli esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione, nonché i depositi e gli esercizi di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta, devono essere rispondenti ai requisiti generali di cui agli artt. 163, 164, 165, 166, 170, 171 del presente regolamento.

Gli ingredienti alimentari consentiti per le produzioni speciali di facile deperibilità ed alterabilità a temperatura ambiente, devono essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a +3° C. Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Gli sfarinati debbono essere sempre posti su apposito tavolato atto ad evitare il contatto diretto con il pavimento e con i muri, anche se contenuti in sacchi o altri contenitori; nei panifici e pastifici gli sfarinati devono essere, possibilmente, tenuti in un locale apposito.

E' vietato deporre pane e pasta in luoghi diversi da quelli di produzione, deposito e vendita, nei quali, peraltro, dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie ad evitare l'insudiciamento e l'inquinamento.

E' vietato usare macine o apparecchiature che possano cedere sostanze nocive agli sfarinati per le materie di cui sono fatte o con cui sono state riparate.

Per la attivazione degli esercizi di cui al 1 comma del presente articolo e per il personale addetto, si applicano integralmente le disposizioni di cui agli artt. 162 e 172 del presente regolamento.

Art. 207 - Mais

E' vietato tenere o porre in vendita o immettere al consumo, sotto qualsiasi forma, granoturco immaturo, non ben essiccato, ammuffito, o in qualsiasi altro modo alterato o guasto, sia in grani che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina che si presentino comunque deteriorati.

Quantitativi di granoturco o di farina o di loro derivati rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza con i caratteri suindicati devono essere sequestrati per essere distrutti su ordinanza motivata del Sindaco a tutela della salute pubblica, ovvero destinati alla alimentazione degli animali.

Art. 208 - Riso

Il nome RISO é riservato al prodotto della lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura. Il riso si distingue nei seguenti gruppi: "comune o originario" - "semifino" - "fino" - "superfino".

E' vietato immettere al consumo per l'alimentazione umana:

- a) miscele di risi superfini, fini, semifini, comuni o originari;
- b) miscele di varietà appartenenti ai gruppi: superfino, fino o semifino;
- c) riso comune alterato, tale da non essere atto all'alimentazione umana;
- d) col nome " riso " il risetto, anche se contenente riso nella misura del 70%;
- e) riso con percentuale di rottura superiore al 12%.

E' consentita la vendita di miscele di varietà appartenenti ai gruppi di cui al 1 comma del presente articolo, purché vendute con la sola indicazione di "riso comune sottotipo" o "riso originario sottotipo", indicazione da riportarsi sulle confezioni e sui cartellini con caratteri ben visibili, e del "risetto", purché dichiarato sulle confezioni e sui cartellini.

Si intende destinato all'alimentazione umana quel riso che non porti la dicitura "non atto all'alimentazione umana" sui cartellini e sugli involucri apposta in modo ben visibile e con caratteri di dimensioni non inferiori a 2 cm.

E' consentita la denominazione di "Riso Extra" per quei risi con difetti di impurità non superiore ad un terzo delle tolleranze ammesse e con un limite di rottura non superiore all'1,5% in peso.

Art. 209 - Trattamenti del riso

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti fisici o chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale.

Sono consentiti i trattamenti per la lavorazione a camolino con uso di olii vegetali e commestibili e di olii di vasellina inodori e incolori per la lavorazione a brillato con glucosio e talco.

Sono pure consentiti i trattamenti tipo "parboiled converté" o simili, diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento, e i trattamenti tipo "oneminute" a "riso soffiato" e quelli tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione del riso.

Art. 210 - Confezioni per la vendita del riso

Chiunque mette in commercio il riso, deve confezionarlo in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere tali che, a seguito dalla apertura, siano resi inservibili.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati, con caratteri ben leggibili di formato non inferiore al centimetro, il gruppo di appartenenza e la varietà . Non sono ammesse denominazioni di fantasia o indicazioni o raffigurazioni tali da indurre in errore l'acquirente.

Possono essere immessi al consumo risi con tolleranze superiori a quelle ammesse, i risi ibridi o derivati da risoni imperfetti, purché sulla confezione sia riportata l'indicazione " riso sottotipo", con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli delle altre diciture e la percentuale di rottura.

E' pure consentita la vendita di riso con percentuale di grane striate rosse superiori ai limiti di tolleranza, purché alle indicazioni obbligatorie e con gli stessi caratteri sia aggiunto il termine "OSTIGLIATO".

Il riso in vendita al dettaglio sfuso deve essere presentato da un apposito cartello dal quale risulti; il prezzo, il gruppo di appartenenza, la varietà e tutte le altre eventuali indicazioni obbligatorie.

Art. 211 - Riso non idoneo alla alimentazione umana

Il riso posto in vendita in confezione o con modalità non conformi agli articoli che

precedono, ovvero ammuffito, invaso da parassiti, o che comunque si presenti all'esame organolettico non commestibile, deve essere sequestrata per essere distrutto su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinato alla alimentazione degli animali.

Titolo VII - Capo IV

GRASSI ANIMALI E VEGETATI - OLI VEGETALI

Art. 212 - Grassi animali e vegetali, oli vegetali non idonei all'alimentazione

E' vietato vendere grassi animali e vegetali ed oli vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o che siano in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti al consumatore.

E' vietata la vendita a scopo alimentare dei grassi animali e vegetali ed oli vegetali irranciditi o altrimenti alterati, di consistenza, colore, odore e sapore anormali, nonché di quelli sofisticati con sostanze nocive o che ne diminuiscono il potere alimentare.

E' vietata la vendita a scopo alimentare di grassi provenienti da animali affetti da malattie infettive.

I grassi animali e vegetali e gli oli vegetali posti in vendita nelle condizioni di cui sopra, devono essere sequestrati per essere distratti su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinati alla alimentazione degli animali.

Art. 213 - Strutto - Lardo

La denominazione "STRUTTO" é riservata esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale: sugna, grasso d'ossa, grasso spoglio.

E' vietato fabbricare, porre in vendita, immettere al consumo, strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli del maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all'1%;
- c) sostanza estranea di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico);

E' vietato porre in vendita o immettere al consumo lardo suino o sugna irranciditi o comunque alterati o che contengano sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

Art. 214 - Burro

La denominazione "BURRO" é riservata unicamente al prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

E' vietato produrre, detenere per vendere, immettere ai consumo burro:

- a) non corrispondente alla definizione di cui al comma precedente;
- b) non proveniente da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) contenente materie estranee alla composizione del latte e della crema di latte di provenienza;
- d) contenente agenti conservativi diversi dall'acido sorbico purché nella quantità massima di 500 mg/Kg. e purché dichiarato sulla confezione, e del sale comune (cloruro sodico);
- e) che all'esame organolettico e chimico risulti rancido, insudiciato o comunque alterato;
- f) colorato con sostanze non consentite.

Art. 216 Divieti e garanzie della genuinità del burro

E' vietata:

- a) la detenzione di qualsiasi grasso non derivato dal latte nei caseifici, burrifici, cremerie e comunque nei locali di lavorazione o confezione del burro e locali annessi;
- b) la detenzione di apparecchi atti alla manipolazione del burro o di altri grassi nei locali di

deposito o di vendita del burro, ubicati fuori dai caseifici, burrifici, cremerie e latterie;
c) la detenzione del burro nelle fabbriche di margarina o di grassi idrogenati e locali annessi.

Nei locali di deposito all'ingrosso possono essere detenuti sia la margarina ed i grassi idrogenati alimentari, che il burro ed altri grassi alimentari naturali, purché gli uni e gli altri prodotti siano già confezionati a norma di legge per il consumo diretto.

Art. 217 - Olio di oliva

Il nome "OLIO" o "OLIO D'OLIVA" é riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

Sono oli di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Le denominazioni prescritte per l'olio di oliva sono esclusivamente le seguenti:
"Olio extra vergine di oliva" - "Olio sopraffino vergine di oliva" - "Olio fino vergine di oliva" - "Olio vergine di oliva" - "Olio di oliva rettificato" - "Olio di sansa di oliva rettificato"- "Olio di oliva" - "Olio di sansa e di oliva".

La denominazione ufficiale deve essere riportata sulla confezione con caratteri ben visibili, di altezza, grandezza e colore non meno evidenti delle altre indicazioni

Art. 218 - Olio di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di "OLIO DI SEMI", seguita dalla indicazione della specie del seme oleoso. Se si tratta di miscele di olii prodotti da più specie di semi oleosi, la denominazione deve essere: "OLI DI SEMI VARI".

E' vietato preparare e smerciare miscele di olii di oliva con altri olii vegetali commestibili.

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati, avere una acidità totale espressa in acido oleico non superiore allo 0,5%, essere addizionato con il 5% di olio di sesamo, non essere colorati artificialmente o contenere grassi naturalmente colorati o sostanze estranee, non essere rancidi.

Art. 219 - Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi

Gli olii di oliva e gli olii di semi devono circolare solo confezionati in recipienti chiusi ed apribili mediante effrazione, o muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o sigla del produttore o confezionatore.

Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili la denominazione del prodotto, il volume o peso netto, il nome e cognome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento.

Alle denominazioni regolamentari possono accompagnarsi solo eventuali nomi del produttore o marchi di fabbrica o nomi fantasia, che però non debbono ingenerare confusione e impressioni errate nell'acquirente.

Alle denominazioni ufficiali "Olio di semi" - "Olio di semi vari" non possono essere aggiunte indicazioni qualitative, come extra, superiore, purissimo, ecc.

Gli olii commestibili di oliva e di semi, fino a Kg. 5 o 5 litri, devono essere confezionati esclusivamente in recipienti nei quali siano contenuti litri o chilogrammi:
0,100 - 0,250 - 0,500 - 1,00 - 2,00 - 5,00.

Art. 220 - Olio di oliva e olio di semi - Prescrizioni e divieti

Negli esercizi di vendita gli olii di semi devono essere venduti e tenuti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati secondo le norme del precedente articolo e recanti le indicazioni prescritte.

Nella vendita al minuto in forma ambulante, gli olii di oliva e gli olii di semi debbono essere sempre e solo in confezioni originali sigillate secondo le norme di cui al precedente articolo.

All'esterno degli esercizi di vendita devono essere apposte targhe indicanti il genere di olio

venduto; la grandezza, il colore, i caratteri usati devono essere uguali sia per la targa indicante l'olio di oliva che per quella indicante l'olio di semi.

Sono considerati messi in vendita per uso commestibile tutti gli oli di semi e gli oli d'oliva che si trovano nell'esercizio di vendita e tutti gli oli d'oliva confezionati ovunque si trovino.

E' vietato vendere, detenere per vendere, immettere al consumo olii privi delle caratteristiche di cui al precedente articolo o contenenti sostanze estranee o con composizione anomala o con caratteri organolettici alterati.

E' vietata la produzione e la vendita di olii di qualsiasi specie ottenuti con processi di esterificazione o di sintesi.

Art. 221 - Margarina - Grasso Idrogenato

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "margarina", si intendono le miscele ed emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale o vegetale, diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità .

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "grasso idrogenato" si intendono i grassi alimentari idrogenati diversi dal burro e dal grasso suino.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo margarina con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che sia rancida, ammuffita o comunque alterata, o che contenga grassi derivati dal latte, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti o conservative non ammesse, o che abbia meno dell'84% di sostanza grassa.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo grassi idrogenati con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che contengano tracce di catalizzatore, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti di qualsiasi specie, che abbiano più del 2% di umidità , o che siano rancidi, ammuffiti, o comunque alterati.

Art. 222 - Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato

E' vietata la vendita di margarina o di grassi idrogenati al taglio. La margarina e i grassi idrogenati destinati al consumo debbono essere posti in vendita in panetti contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli congegnati in modo che siano inservibili dopo l'apertura, del peso massimo rispettivamente di gr. 200 e di gr. 1.000.

Sull'involucro del panetto, in una delle facce maggiori, devono figurare, con caratteri indelebili e ben visibili le denominazioni ufficiali, l'indicazione del peso, del nome e cognome o della ragione sociale del produttore, del luogo di residenza e sede del medesimo.

Eventuali marchi o denominazioni di fantasia non devono far riferimento al latte ed ai suoi derivati, non devono essere tali da indurre l'acquirente in errore, devono essere di dimensioni inferiori e meno appariscenti delle denominazioni ufficiali.

Art. 223 - Aggiunta di rivelatori

La margarina, i grassi idrogenati e i grassi alimentari solidi di origine animale o vegetale diversi dal burro e dai grassi suini devono essere addizionati all'atto della fabbricazione di olio di sesamo in quantità sufficiente a determinare la positività al metodo analitico Isidoro Pavolini.

La margarina destinata alla fabbricazione di prodotti alimentari presso stabilimenti industriali, laboratori artigiani, pasticcerie, ristoranti e alberghi, deve essere addizionata all'atto della fabbricazione di olio di sesamo nella quantità di cui al comma precedente e di fecola di patate in quantità non inferiore al 2 per mille.

I prodotti di provenienza estera devono giungere nel territorio nazionale già in possesso dei requisiti di cui sopra, fatta eccezione per gli olii concreti destinati alla fabbricazione della margarina per i quali può essere autorizzata dalla dogana l'aggiunta del rivelatore presso lo stabilimento di impiego, sotto vincolo di bollette di accompagnamento in recipienti sigillati dalla dogana, da custodire come tali fino all'arrivo del funzionario UTIF per l'aggiunta del rivelatore.

Art. 224 Olio di Colza o cavolo - Acido erucico

Negli oli, grassi e loro miscele destinati tal quali al consumo umano, negli alimenti

composti o preparati con olii, grassi e loro miscele il contenuto in acido erucico, calcolato sul contenuto globale in acidi grassi nella fase grassa, non può superare il 5%.

Art. 225 - Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita dei grassi animali vegetali e degli oli vegetali

Gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita di grassi animali, vegetali e degli olii vegetali ed il personale addetto sono soggetti alle disposizioni di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento.

I locali dove si producono, si manipolano, si confezionano e si vendono la margarina ed i grassi idrogenati non devono comunicare in alcun modo con altri dove si produce o si manipola il burro.

Nei locali di deposito e di vendita della margarina, ubicati fuori delle fabbriche, non devono esistere apparecchi atti alla manipolazione di tale prodotto con il burro.

Negli stabilimenti di lavorazione degli olii é vietato tenere impianti di esterificazione, glicerina, sostanze chimiche di impiego non usuale nella raffinazione dell'olio e non autorizzata; é altresì vietata la lavorazione di olii ad uso industriale.

Titolo VII - Capo V
VACCHERIE - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI - UOVA

Art. 226 - Vaccherie - Produzione e commercio del latte

La produzione ed il commercio del latte sono sottoposti a vigilanza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario della USL.

Chiunque intenda aprire una vaccheria o più in generale una stalla ove si produce latte o intende esercitare il commercio del latte, deve chiedere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Veterinario della USL.

Le vaccherie devono avere le caratteristiche generali previste per le stalle all'art. 88 del presente regolamento adeguate, specie per quanto riguarda la manutenzione, all'uso speciale e delicato cui sono adibite; inoltre devono avere zoccolatura lavabile e disinfettabile alta ml. 1,50 e devono essere fornite di due locali separati tra loro e dalla stalla vera e propria, dove eseguire nel primo la mungitura e nel secondo la filtrazione - refrigerazione del latte nelle migliori condizioni di pulizia. Questo secondo locale deve avere la zoccolatura alta ml. 1,50 e pavimento eseguito con materiale lavabile e disinfettabile, superficie di lavoro in marmo o in acciaio inossidabile, lavello in acciaio inossidabile, armadietto per la conservazione dello strumentario necessario.

Gli animali lattiferi prima di essere introdotti in vaccherie già autorizzate devono essere denunciati immediatamente al Servizio Veterinario della USL, che provvede ai dovuti accertamenti.

Il personale comunque addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie, al trasporto, al commercio del latte, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco e deve indossare una sopravveste bianca e un copricapo bianco, da tenersi sempre perfettamente puliti.

Coloro che provvedono alla consegna a domicilio, in condizioni atmosferiche avverse, possono indossare sulla sopravveste bianca un altro capo di vestiario a protezione dal freddo e dalle intemperie.

Al personale si applicano tutte le norme di cui all'art.172 del presente regolamento.

Art. 227 - Latte proveniente da altre UU.SS.LL.

L'introduzione del latte da altre UU.SS.LL. é soggetta a preventiva autorizzazione del Sindaco, il quale la rilascia dietro presentazione del certificato redatto dal Servizio Veterinario della USL di provenienza, da rinnovarsi ogni mese, dal quale risulti l'età, la razza, lo stato di nutrizione e sanità degli animali, nonché la dichiarazione esplicita che questi non sono né affetti né sospetti di forme tubercolari, brucellosi, e di lesioni alle ghiandole mammarie (conta leucocitaria). Colui che introduce il latte, a richiesta dell'organo di vigilanza, deve essere in

grado di mostrare l'autorizzazione.

Art. 228 - Registro di stalla - Elenco produttori di latte

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione degli animali lattiferi, con particolare riferimento alla specie, alla razza ed al numero del marchio comprovante la subita visita veterinaria;
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dal Servizio Veterinario della USL in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame, nonché tutte le notizie riferentesi alla salute degli animali lattiferi, annotate a cura dell'organo di vigilanza.

Ogni trattamento immunizzante sugli animali lattiferi deve essere segnalato al Servizio Veterinario dell'USL. Quando trattasi di animali produttori di latte destinato al consumo diretto e vietata la inoculazione di vaccini vivi.

Il servizio Veterinario della USL deve tenere l'elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio comunale.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

Art. 229 - Requisiti del latte

Il latte intero deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso tra 1 029 e 1 034 alla temperatura di 15° C;
- b) grasso non inferiore al 3,50%;
- c) residuo secco magro non inferiore al 9%.

Sono consentite le produzioni e la vendita del latte scremato e parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione o sterilizzazione presso le centrali o centri latte regolarmente autorizzati.

Il latte parzialmente scremato deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1,50% e non superiore all'1,80%.

Il latte scremato deve contenere sostanza grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Per il latte scremato e parzialmente scremato è obbligatoria la dichiarazione sulla etichetta della percentuale di sostanza grassa contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule o i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

Art. 230 - Divieti di vendita del latte

E' vietato raccogliere per qualsiasi fine, tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare a qualsiasi titolo:

- a) latte che provenga da animali affetti da afta, brucellosi, tubercolosi vaiuolo, carbonchio, pleuro polmonite contagiosa, infezione setticemica, rabbia, itterizia, dissenteria, malattie della mammella ed altre malattie capaci di alterare la natura del latte.
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormale;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- e) il latte sudicio o nel quale siano state trovate mosche;
- f) il latte annacquato, sofisticato, anche con sostanze aggiunte allo scopo di facilitarne la conservazione, o correggerne i difetti, adulterato, falsificato;
- g) il latte prodotto da animali non sottoposti a visita veterinaria;
- h) il latte prodotto da animali alimentati con foraggi velenosi, alterati, o capaci di dare al latte odore e sapore sgradevole.

Il latte trovato in una qualsiasi delle condizioni suindicate deve essere sequestrato e

distrutto.

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori.

E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro vaccherie.

Quando si verificano casi di caso di aborto epizootico tra gli animali lattiferi il Sindaco vieta, dietro segnalazione del Servizio Veterinario dell'USL la vendita del latte prodotto dal gruppo di animali tra cui si é verificato l'aborto, e ciò fino all'espletamento degli accertamenti del caso, in base al cui esito adotta il provvedimento definitivo.

Art. 231- Trasporto e vendita del latte

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di acciaio inossidabile o di vetro o di porcellana o di altro materiale idoneo, mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia e di conservazione; essi inoltre devono avere chiusura ermetica idonea; sono sempre da escludere i tappi di sughero e di carta.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte per la consegna alle centrali o ai centri di pastorizzazione o sterilizzazione, o agli esercizi di vendita, per la consegna a domicilio, oltre ai requisiti di cui sopra, devono avere una targa metallica inamovibile, con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

I mezzi di trasporto devono essere autorizzati dal Sindaco secondo le modalità di cui all'art.180 del presente regolamento.

Il trasporto del latte già confezionato in contenitori di modesta capacità deve essere eseguito con furgoncini a conveniente circolazione d'aria, portanti le generalità del produttore o venditore tenuti sempre in perfette condizioni di pulizia e manutenzione.

Le confezioni di latte sterilizzato, U.H.T., pastorizzato devono esseri perfettamente sigillate e non mostrare mai infrazioni, anche se modeste, dell'involucro.

Le confezioni di latte sottoposte a trattamenti termici di risanamento, tali da non garantire la conservazione indefinita, devono riportare obbligatoriamente la data di confezionamento e di scadenza in caratteri ben visibile e indelebili.

Per il latte U.H.T. la validità é limitata a 90 gg. da quello del confezionamento. Per il latte pastorizzato la validità é limitata a 4 gg. da quello del confezionamento, purché conservato a temperatura non superiore a +4 C.

Per il latte sterilizzato, oltre alle date di confezionamento, deve essere indicato: "da consumarsi preferibilmente entro il".

Ai rivenditori che eseguono la consegna a domicilio é vietato travasare il latte da un recipiente all'altro e di lavare i recipienti lungo la via.

Le misure, che servono per la distribuzione del latte ai consumatori, devono essere bollate e mantenute in perfetto stato di pulizia; é proibito farne uso per bere il latte.

E' vietato lasciare incustoditi recipienti contenenti latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, specie se trattasi di confezioni non sigillate. Detti recipienti devono essere sequestrati e il latte in essi contenuto distrutto.

Gli esercizi di vendita del latte (latterie) devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 162 del presente regolamento e ad essi si applicano le norme di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento; inoltre devono essere dotati di un idoneo impianto frigorifero, mantenuto sempre in funzione, da cui il latte può essere estratto solo esclusivamente per la vendita; é vietato tenere il latte fuori dal frigorifero per qualsiasi altro motivo.

I venditori di latte sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori autorizzati.

Negli esercizi di vendita del latte le confezioni, qualunque esse siano, non devono essere mai poggiate sul pavimento .

Art. 232 - Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi

Per la produzione, il trasporto e la vendita della panna e dei formaggi si applicano tutte le norme già indicate per il latte, nonché le disposizioni generali di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento.

Inoltre:

a) E' proibito vendere panna inacidita, rancida, proveniente da latte non idoneo al consumo, contenente albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, grassi non derivati dal latte, sostanze conservatrici o comunque estranee, non pastorizzata, prodotta in esercizio non

autorizzato, contenente grasso in percentuale inferiore al 15% in peso.

b) Nei locali di vendita é obbligatorio esporre un cartello indicante che si vende panna pastorizzata e proveniente da produttore autorizzato.

c) I formaggi freschi di produzione casalinga non possono essere comunque messi in commercio o somministrati nei ristoranti, trattorie, mense scolastiche, o aziendali, o di comunità , se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni, fatta eccezione della ricotta e della caciotta. La produzione e la vendita dei formaggi di produzione casalinga deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario della USL.

d) E' vietato vendere formaggi prodotti con latte non idoneo al consumo, in stato di eccessiva maturazione, in putrefazione, bacati o invasi da acari, ammuffiti, colorati.

e) E' ammessa la vendita di formaggi preparati con materie grasse diverse da quelle del latte purché dichiarate idonee al consumo.

f) E' vietata la vendita ambulante della ricotta, della, caciotta e di altri latticini freschi, siano essi di produzione casalinga, artigianale, industriale.

g) E' vietata la vendita di latticini freschi i cui produttori non abbiano ottenuto l'autorizzazione sanitaria prescritta dal presente regolamento.

Art. 233 - Uova

Con la denominazione "Uova" si intendono solo quelle in guscio di gallina; esse non possono essere messe in commercio mescolate con uova di altra specie animale.

Non possono essere messe in commercio "uova" che non siano state confezionate e classificate.

Sulle fascette dei grandi imballaggi o sulle confezioni dei piccoli imballaggi devono essere indicati:

a) ragione sociale dell'azienda che ha classificato o fatto classificare le uova;

b) il numero distintivo del centro di imballaggio;

c) la categoria di qualità e peso;

d) il numero di uova imballate ;

e) il numero indicante la settimana di imballaggio o la data per i piccoli imballaggi;

f) l'indicazione della refrigerazione o del modo della conservazione.

Le uova esposte per la vendita devono essere presentate separatamente a seconda della categoria di qualità e di peso, chiaramente indicate unitamente al metodo di conservazione.

Si intendono "grandi imballaggi" quelli contenenti più di 30 uova e "piccoli imballaggi" quelli contenenti fino a 30 uova.

Le categorie di qualità sono contraddistinte con le lettere A - B - C.

Le uova appartenenti alle categorie A e B sono idonee per l'alimentazione umana; quelle appartenenti alla categoria C possono essere cedute solo alle imprese di sgusciatura e all'industria.

Le categorie di peso sono sette:

1 - 70 gr. e più;

2 - da meno 70 gr. a 65 gr.;

3 - da meno 65 gr. a 60 gr.;

4 - da meno 60 gr. a 55 gr.;

5 - da meno 55 gr. a 50 gr.;

6 - da meno 50 gr. a 45 gr.;

7 - meno di 45 gr.

Sui piccoli imballaggi contenenti uova della categoria A e recanti la data dell'imballaggio, può essere apposta la dicitura "Extra" su apposita fascetta. La camera d'aria di queste uova deve avere una altezza inferiore ai 4 mm, al momento dell'imballaggio.

La fascetta deve essere rotta o eliminata al più tardi il settimo giorno successivo a quello dell'imballaggio.

Con esclusione delle uova classificate di categoria A - Extra, é ammessa la dicitura "uova di categorie di peso diverse" per piccoli imballaggi di non più di 12 uova a condizione che la categoria di peso sia stampigliata su ciascun uovo e che sull'imballaggio l'indicazione della categoria di peso sia sostituita da quella del peso netto totale.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano alle uova cedute direttamente al consumatore per il suo bisogno personale dal produttore, sul luogo stesso di produzione, su un mercato pubblico locale, o tramite la vendita a domicilio, a condizione che le

uova provengano dalla sua produzione, che non siano state imballate e che siano prive di qualsiasi indicazione relativa alle categorie di peso e qualità. Così pure non sono soggette alle disposizioni suindicate le uova diverse da quelle galline purché dichiarato esplicitamente dal venditore.

Art. 234 - Prodotti d'uovo

Gli stabilimenti di preparazione, confezionamento e deposito dei prodotti d'uovo sono soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 162 del presente regolamento.

Si intendono per prodotti d'uovo:

- 1) uova sgusciate, pastorizzate, congelate;
- 2) tuorlo pastorizzato congelato;
- 3) albume pastorizzato congelato;
- 4) uova pastorizzate in polvere;
- 5) albume pastorizzato cristallizzato.

Il rilascio della predetta autorizzazione è subordinato all'avvenuto accertamento delle caratteristiche dello stabilimento, che dovrà avere tutti i requisiti generali richiesti per qualunque esercizio adibito alla produzione, preparazione conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita somministrazione di sostanze alimentari e bevande ed inoltre dovrà essere dotato dell'attrezzatura idonea ad assicurare la pulizia e la disinfestazione delle uova, di sgusciatrici, di pastorizzatori, di impianti frigoriferi, e di tutto quanto altro necessario al ciclo di lavorazione.

In ogni caso i locali adibiti a deposito, lavaggio e disinfezione delle uova dovranno essere separati tra loro e dai locali ove si effettua la lavorazione ed il confezionamento.

Inoltre le operazioni di sgusciatura, pastorizzazione, confezionamento devono essere svolte con sufficiente separazione.

Devono essere previsti appositi locali per il deposito dei prodotti finiti.

Gli impianti devono essere mantenuti perfettamente puliti e sottoposti a scrupolosa tonifica (pulizia, disinfezione) ogni volta che si interrompa la lavorazione e, in ogni caso, alla fine della giornata lavorativa.

I rifiuti, compresi i gusci e le uova scartate, devono essere allontanati almeno una volta al giorno.

I gusci devono essere puliti e disinfettati prima della sgusciatura e devono essere vietate le tecniche di lavorazione che portino, in qualunque fase, alla commistione di gusci con il loro contenuto.

Possono essere destinate alla sgusciatura solo le uova integre o incrinata, ma a contenuto ben protetto, con esclusione di quelle rotte.

I prodotti d'uovo, subito dopo la sgusciatura devono essere pastorizzati, con un trattamento che garantisca la distruzione delle salmonelle e degli enterobatteri in genere e subito dopo refrigerati.

I prodotti d'uovo possono essere ottenuti anche da uova diverse da quelle di gallina (anitra), ma la lavorazione deve essere separata ed il prodotto finito deve indicare specificatamente la specie di appartenenza.

Per quanto riguarda il personale addetto agli stabilimenti di cui sopra si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento.

I prodotti d'uovo se allo stato liquido devono essere conservati a temperatura non superiore ai 4 C., se congelati a temperatura non superiore a - 10° C.

Il trasporto dei prodotti d'uovo deve essere eseguito con mezzi isoterme in grado di assicurare le temperature suindicate.

I prodotti congelati devono essere scongelati immediatamente prima dell'uso, con rapidità e elevando il meno possibile la temperatura sopra 0° C.

I prodotti d'uovo devono essere conservati e immessi in commercio in confezioni originali sigillate sulle quali devono essere riportate non solo le indicazioni obbligatorie prescritte per qualsiasi alimento o bevanda, quanto anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti, una sigla di identificazione della partita e per le uova diverse da quelle di gallina la specie animale.

FRUTTA - VERDURA - ORTAGGI - FUNGHI - LEGUMI - TUBERI

Art. 235 - Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi - Divieti

E' vietato vendere frutta, verdura, legumi, ortaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' vietato vendere patate o altri tuberi germoglianti che abbiano subito la congelazione o che siano stati affetti da malattie parassitarie o che comunque mostrino segni di insalubrità .

E' vietato vendere altresì la frutta cotta.

Le derrate trovate nelle suddescritte condizioni nel corso del servizio di vigilanza, devono essere sequestrate ed eventualmente distrutte, secondo le direttive del Sindaco.

La frutta, le verdure, gli ortaggi, i legumi, i tuberi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito, anche se sistemati in cassette di legno o in altri contenitori.

Art. 236 - Divieto vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi con altre sostanze alimentari e con bevande

E' vietata la vendita della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili allo stato sfuso, promiscuamente con altre sostanze alimentari o con bevande.

I prodotti di cui sopra debbono essere venduti in spacci appositi; ne é consentita la vendita promiscua con altre sostanze alimentari o con bevande solo se preconfezionati in sacchetti di carta o di plastica chiusi e posti su scaffalature separate.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande é consentita la vendita di prodotti di cui al 1 comma del presente articolo, allo stato sfuso, solo se provvisti di un locale separato o box appositamente attrezzato (scaffalature, bilancia, involucri, contenitori per i rifiuti) per detenerli e per venderli.

Art. 237 - Cocomeri

La vendita ambulante dei cocomeri é subordinata ad autorizzazione del Sindaco su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, da rinnovare ogni anno.

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non sia possibile attrezzare un posto di vendita comprendente:

- a) banco di vendita ricoperto con lastre di vetro o di marmo o di altro materiale liscio, non fessurabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) vetrine per la conservazione delle fette al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualunque altra causa di insudiciamento. All'atto della vendita le fette devono essere estratte con apposita forchetta o pinza metallica o altro idoneo strumento;
- c) recipiente a chiusura con comando a pedale per la raccolta dei rifiuti;
- d) acqua corrente potabile e lavello per la pulizia dei coltelli e degli altri strumenti usati, nonché dei cocomeri prima di essere tagliati.

E' ammessa la vendita ambulante dei cocomeri interi purché sia possibile tenerli al riparo dalle mosche, dalla polvere e da qualunque altra causa di insudiciamento; é vietato il loro collocamento a terra.

Il personale addetto alla vendita deve rispettare tutte le prescrizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento.

Le norme del presente articolo si applicano anche ad altri frutti, quali, ad esempio, le noci di cocco.

Art. 238 - Lavaggio, annaffiatura, concimazione di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi e tuberi

E' vietata la lavatura della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili con acque esposte ad inquinamento per presenza di sbocchi di fogna o di scarichi industriali.

E' vietato usare liquami estratti dai pozzi neri o dalle fogne o materiale fecale per concimare e annaffiare i prodotti di cui al primo comma del presente articolo, specie per quanto riguarda i prodotti da consumare crudi.

Art. 239- Vendita di funghi e tartufi

E' vietata la vendita ambulante e a domicilio dei funghi e tartufi.

Non si possono vendere funghi freschi e tartufi che negli esercizi autorizzati. Il titolare dell'esercizio deve dimostrare di essere in possesso della conoscenza pratica dei funghi.

E' permessa la vendita dei funghi Prataioli, Porcini, Ovoli, Ditelle, Creste di gallo, Spugnoli, tartufo e sue varietà, funghi coltivati.

Negli esercizi di vendita i funghi devono essere suddivisi specie per specie, indicate dai cartellini, ciascuna in apposito contenitore.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi coriacei, guasti, rammolliti o comunque alterati. E' vietata la vendita di funghi non interi o mescolati.

E' consentita la vendita dei funghi secchi, purché in stato di ottima conservazione e confezionati in involucri trasparenti con indicate le generalità della ditta confezionatrice e la specie contenuta.

Titolo VII - Capo VII

ARTICOLI DI PASTICCERIA DOLCIUMI GELATI GHIACCIO

Art. 240 - Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie

I laboratori di Pasticceria di prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi, anche se annessi a bars, caffè, o simili, possono essere attivati solo dopo che il titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 162 del presente regolamento. Essi devono rispondere ai requisiti di cui agli articoli 163, 164, 165, 166, 170, 171 del presente regolamento e debbono obbligatoriamente essere forniti di idonee attrezzature frigorifere, per la conservazione del latte, della panna, delle creme e dei prodotti finiti, e di ampie cappe di aspirazione e canne fumarie, integrate se necessario da mezzi meccanici, per lo smaltimento del fumo e degli odori, con i requisiti prescritti dagli artt. 70 e 144 del presente regolamento.

I recipienti, le stoviglie, ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda, e risciacquati con acqua potabile. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Al personale addetto si applicano tutte le disposizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento. Per il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita o di consumo, devono essere osservate le norme di cui all'art. 180 del presente regolamento.

Art. 241 - Vendita degli articoli di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie

Negli esercizi di vendita o di consumo, gli articoli di pasticceria devono essere tenuti tutti in apposite vetrine di esposizione, al riparo da qualunque causa di insudiciamento o inquinamento, sia che siano freschi che secchi.

Gli acquirenti non devono per nessun motivo toccare la merce esposta, e tantomeno possono fare la cernita manuale; il venditore preleverà di volta in volta l'articolo prescelto con apposite mollette di acciaio inossidabile, depositandolo sul tovagliolino di carta per consegnarlo all'acquirente.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, colorati con sostanze nocive, dolcificati con saccarina o con sostanze diverse dallo zucchero,

contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, o altre impurità, composti tossici.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza. Gli esercenti debbono essere sempre in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti suindicati, quando non siano di loro produzione e quando non siano confezionati e muniti di etichetta sufficiente ad individuare l'origine.

E' vietato vendere o immettere al consumo gli articoli di pasticceria freschi preparati con latte, panna, crema ed affini a distanza di oltre 12 ore dalla loro preparazione. E' vietata la vendita ambulante degli articoli di pasticceria e dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi.

Art. 242 - Pizze, pizzette, maritozzi, ciambelle, panini imbottiti, sandwiches, toasts

Le norme del presente regolamento ed in particolare gli artt. 249, 250 si applicano pure a tutte le preparazioni note sotto il nome di "PIZZE" - "PIZZETTE" - "MARITOZZI" - "CIABELLE" - "PANINI IMBOTTITI" - "SANDWICHES" - "TOASTS" e simili, sia per quanto riguarda gli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, deposito, vendita, somministrazione, sia i mezzi e le modalità di trasporto, sia il personale addetto.

Art. 243 - Gelati

Con il nome "Gelato di panna o di crema" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando crema formata esclusivamente di latte, saccarosio, uova, sostanze aromatiche ammesse.

Col nome di "GELATO DI CIOCCOLATO" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o cacao.

I gelati di crema, panna e quelli in cui entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito, anche se in polvere o pastorizzato. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato usare uova comunque conservate.

Le miscele devono essere portate e tenute a temperatura sufficiente per ottenere la distinzione dei germi patogeni e per ridurre la carica dei saprofiti e dei non patogeni, e quindi immediatamente gelificate.

Art. 244 - Fabbricazione, conservazione, vendita dei gelati - cautele

Gli apparecchi, recipienti, gli utensili comunque usati per la fabbricazione, conservazione, vendita, immissione al consumo dei gelati devono essere di acciaio inossidabile o di rame con stagnatura perfetta ed integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti e devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non venga mai a contatto col prodotto; é opportuno usare utensili muniti di guardia.

I gelati devono essere tenuti in apposito bancone frigorifero idoneo a conservarli alla temperatura costante di -15° C ed al riparo da ogni contaminazione.

Tutti gli apparecchi ed utensili usati devono essere lavati con acqua di soda calda e risciacquati accuratamente con acqua a getto continuo; devono inoltre essere tenuti a riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. devono essere commestibili. E' consentito anche l'uso di altri recipienti purché conformi a quanto stabilito dagli artt. 181 e 182 del presente regolamento.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti, fino al momento dell'uso, al riparo da ogni causa di contaminazione.

Qualora la vendita dei gelati viene effettuata in promiscuità di esercizio con altri generi alimentari essa deve essere fatta con apposito bancone separato.

Art. 245 - Autorizzazione sanitaria per la produzione, deposito, vendita, somministrazione dei gelati - Divieti

Agli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di gelati al personale addetto, ai mezzi di trasporto, si applica integralmente le norme di cui al Capo I del presente Titolo VII e ai precedenti artt. 240 e 241.

La produzione stagionale di gelati deve essere autorizzata ogni anno prima dell'inizio dell'attività .

Coloro che vendono gelato sfuso che non sia di produzione propria, devono sempre dimostrare la provenienza del medesimo, esibendo a richiesta, il certificato di origine. Pertanto chi fabbrica gelato sfuso e lo consegna ad altri per l'immissione al consumo, deve usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio dei certificati, sui quali devono risultare la ditta preparatrice, la specie del gelato, il quantitativo, il nome del compratore, e la data di acquisto.

I gelati in confezioni originali sigillate devono recare l'indirizzo della ditta produttrice, la sua sede e gli ingredienti in ordine decrescente riferito al peso.

E' vietato preparare, produrre, confezionare gelati all'aperto o nelle pubbliche vie o in luoghi non autorizzati.

E' consentita la vendita ambulante dei gelati a condizione che la produzione sia stata effettuata in laboratori autorizzati e che il prodotto sia in razioni già confezionate e sigillate all'origine recanti le dichiarazioni obbligatorie; inoltre il veicolo autorizzato, oltre ad avere i requisiti richiesti dall'art. 180 del presente regolamento, deve essere munito di impianto frigorifero tale da assicurare una temperatura costante di -15° C.

La vendita ambulante di gelati di qualsiasi altra provenienza e confezione resta vietata.

Art. 246 - Ghiaccio artificiale

Chiunque vuol produrre ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo deve essere munito dell'autorizzazione sanitaria e del libretto di idoneità sanitaria.

Il ghiaccio artificiale può essere fabbricato solo con acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita da qualsiasi alterazione o inquinamento, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

In caso di sospetto circa la salubrità dell'acqua o di qualunque altra inefficienza del ciclo di lavorazione, il Sindaco su proposta motivata del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL revoca l'autorizzazione fino a quando non saranno stati eliminati gli inconvenienti.

Il ghiaccio prodotto deve essere limpido, cristallino e trasparente e non deve contenere nel suo spessore paglia detriti vegetali o minerali, terra o altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile.

Art. 247 - Vendita e trasporto del ghiaccio artificiale

Il ghiaccio ad uso alimentare, negli spacci, deve essere tenuto in idonei contenitori senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale che possa contaminarlo.

Il ghiaccio artificiale per uso industriale deve essere sempre tenuto separato sia nelle fabbriche, che nei depositi che negli spacci, da quello per uso alimentare, in locali, serbatoi, recipienti distinti, muniti di scritte che indichino la vera natura del ghiaccio.

I mezzi di trasporto del ghiaccio artificiale devono rispettare le norme di cui all'art. 180 del presente regolamento.

E' vietato trasportare sullo stesso mezzo ghiaccio per uso alimentare e per uso industriale.

E' consentita l'introduzione nella USL di ghiaccio artificiale prodotto in altre UUSLL purché fabbricato in esercizi autorizzati ed accompagnati da certificati attestanti l'origine.

ALIMENTI SURGELATI

Art. 248 - Alimenti surgelati

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni originali sigillate ed etichettate che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 C sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Sono compresi nella categoria degli alimenti surgelati i seguenti prodotti alimentari di origine vegetale o animale, allo stato naturale o comunque preparati, anche in composizione mista:

- 1) prodotti vegetali e loro derivati;
 - a) prodotti orticoli (ortaggi da radice, da tubero, da frutti, da semi, da foglia e da fiore);
 - b) prodotti cerealicoli;
 - c) prodotti frutticoli;
 - d) funghi eduli e tartufi;
- 2) prodotti carnei e loro derivati:
 - a) parti muscolari scheletriche con o senza annessi il grasso, le parti delle ossa, i tendini, i nervi e i vasi sanguigni naturalmente aderenti, lingue, cervelli, trippe, fegati, cuori, di specie bovine, suine ovine e caprine.
 - b) prodotti avicunicoli (polli, tacchini, faraone, oche, anitre, piccioni, privi di penne, di zampe, di testa, ed evisceranti; rigaglie di pollame; uova di gallina sgusciate; conigli privi di pelle, di zampe ed eviscerati);
 - c) selvaggina (a penna priva di penne, di testa e eviscerate, lepri prive di pelle, di zampe ed eviscerate; parti muscolari scheletriche con o senza annessi il grasso, le parti delle ossa, i tendini, i nervi ed i vasi sanguigni naturalmente aderenti, lingue e cervelli di altri mammiferi);
- 3) prodotti della pesca e loro derivati (pesci di acqua salata e di acqua dolce eviscerati; fatta eccezione per i pesci di piccolo taglio destinati alla frittura; crostacei, anfibi eviscerati, privi di testa e di pelle, molluschi cefalopodi, molluschi eduli ed altri frutti di mare);
- 4) prodotti di panetteria e paste alimentari (pane e prodotti da forno, paste alimentari anche speciali, fresche con o senza ripieno, paste lievitate e non lievitate per uso di cucine, e di pasticceria);
- 5) prodotti lattiero-caseari (latte e preparazioni a base di latte; prodotti di caseificio);
- 6) prodotti della pasticceria;
- 7) alimenti preparati e/o precucinati di origine vegetale o animale, specialità gastronomiche;
- 8) prodotti dietetici.

Art. 249 - Produzione degli alimenti surgelati

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti di legge e devono essere in ogni caso sane, in buone condizioni igieniche, in stato di naturale freschezza; non devono aver subito processi di congelamento se non richiesti come trattamenti preliminari.

E' consentito l'impiego di prodotti che per la loro natura debbano necessariamente avere subito un precedente trattamento di conservazione quali prosciutto, insaccati, latte in polvere, estratti di carne; così pure la produzione di alimenti preparati e/o precucinati é ammesso l'impiego di prodotti ortofrutticoli ed ittici già precedentemente surgelati o congelati.

Le operazioni e i trattamenti preliminari devono essere effettuati nello stesso stabilimento di produzione, con la massima cura e nel più breve tempo possibile, sicché il prodotto sia sottoposto al più presto al trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.

Trattamenti preliminari possono essere effettuati a bordo di navi se appositamente autorizzate.

Gli stabilimenti di produzione di alimenti surgelati devono in tutto corrispondere ai requisiti igienici di cui agli art. 163, 164, 166 e 167 del presente regolamento e devono inoltre essere attrezzati in modo idoneo rispetto alla specifica attività svolta.

I depositi devono essere dotati di impianti frigoriferi in grado di assicurare ai prodotti una temperatura di -20° C o temperature inferiori se necessario, in maniera continua e costante con

minime fluttuazioni.

Le singole celle frigorifere devono essere munite di termometri registratori a registrazione continua, di cui deve essere assicurato il regolare funzionamento.

Chi intende attivare uno stabilimento di produzione e confezionamento di alimenti surgelati o per la sola produzione o il solo confezionamento é tenuto a richiedere ed ottenere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o del Servizio Veterinario dell'USL; non può essere rilasciata l'autorizzazione per il solo confezionamento dei prodotti carnei e loro derivati, nonché per i prodotti dietetici.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere sottoposti al congelamento per una durata effettiva non superiore a quattro ore; per "durata effettiva di congelamento" si intende il tempo necessario per raffreddare l'alimento dalla sua temperatura iniziale all'atto della introduzione nell'apparecchio congelatore a quella di ultimazione del processo, minore o uguale a -18° C secondo le intrinseche necessità del prodotto da surgelare; al termine del processo di sottrazione del calore ogni punto dell'alimento deve avere una temperatura uguale o inferiore a -18° C.

Art. 250 Etichettatura degli alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati devono riportare sulla confezioni o sulle etichette appostevi, in modo ben visibile, chiaramente leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

a) la specifica denominazione legale o in mancanza merceologica del prodotto o il nome consacrato da usi e consuetudini o una

descrizione del prodotto, seguiti dall'aggettivo "surgelato";

b) la massa nominale del prodotto espresso in grammi chilogrammi; qualora il prodotto sia venduto al dettaglio ad unità di peso variabile in luogo della indicazione del peso netto può essere riportate l'indicazione "da vendersi a peso netto" e la tara;

c) il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data riferita almeno al mese ed anno, completato dalla indicazione "seguire le istruzioni relative alla conservazione del prodotto riportate sulla confezione";

d) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto in funzione delle diverse possibili condizioni di conservazione domestica e cioè :

- scomparto con temperatura a -19° C (tre stelle o quattro stelle): consumare preferibilmente entro la data di durabilità minima prevista;

- scomparto con temperatura a -12° C (due stelle): consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se antecedente;

- scomparto con temperatura a -6° C (una stella): consumare entro una settimana;

- scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni;

- nel frigorifero: consumare entro un giorno dallo scongelamento;

e) l'elenco degli ingredienti, nel caso di prodotti compositi, in ordine ponderale decrescente riferito al momento della loro utilizzazione;

f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;

g) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento completata quando vengano indicati solo gli estremi di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea dal nome o ragione sociale o marchio depositato del fabbricante o del confezionatore;

h) le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo con la precisazione che il prodotto stesso, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento ovvero entro altro diverso inferiore periodo espressamente indicato;

i) l'indicazione per la identificazione dei lotti di fabbricazione della data di confezionamento in chiaro o in codice costituito da una lettera per l'anno, da una seconda lettera per il mese e dal numero corrispondente al giorno; il codice deve essere depositato presso la Regione territorialmente competente e presso il Ministero della Sanità ; nel caso di prodotti di importazione solo presso il Ministero della Sanità per la successiva notifica alle Regioni.

Le indicazioni di cui alle lettere a), b), e c) devono figurare nello stesso campo visivo.

Le confezioni di carni surgelate debbono riportare a stampa sulla facciata esterna il bollo previsto dalla specifica normativa; le operazioni relative alla etichettatura in tal caso sono soggette a Vigilanza del Veterinario che é responsabile della custodia delle confezioni e delle etichette tenute presso gli stabilimenti di produzione.

Art. 251 Vendita degli alimenti surgelati

La vendita al pubblico degli alimenti surgelati é consentita a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la Vendita al pubblico di prodotti agricoli ed alimentari, comunque conservati, senza alcuna limitazione di rapporto alla gamma merceologica per la quale é stata loro concessa licenza di vendita.

Per ottenere la licenza di vendita per la voce "alimenti surgelati" il titolare dell'esercizio richiedente dovrà dimostrare di avere a disposizione locale di vendita e apparecchi frigoriferi idonei allo scopo.

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere; '
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

Gli alimenti surgelati devono essere venduti nelle confezioni originali e non possono essere rimossi dalle apparecchiature frigorifere se non al momento della vendita e per lo stretto periodo di tempo richiesto dalla stessa.

L'autorizzazione sanitaria per la vendita degli alimenti surgelati é rilasciata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o Servizio Veterinario della USL.

Art. 252 - Requisiti dei locali di vendita e delle apparecchiature

I locali dove si effettua la vendita degli alimenti surgelati, oltre a rispondere ai requisiti generali di cui agli artt. 163 e 165 del presente regolamento, devono essere dotati di una apparecchiature frigorifera atta a conservare gli alimenti stessi anche quando sono esposti per la vendita, collocata in modo da non essere esposta all'irraggiamento solare o altre sorgenti di calore.

Tale apparecchiatura frigorifera é costituita da banchi o armadi chiusi, aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente incorporati ed inasportabili, ovvero da banchi o armadi aperti aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente non incorporati e asportabili; sia gli uni che gli altri devono essere idonei a mantenere tutti i prodotti, anche al piano di massimo carico dell'apparecchio, ad una temperatura non superiore a -18 C o a valori inferiori ove necessario.

I dispositivi di chiusura di cui al precedente comma devono essere impiegati obbligatoriamente durante le ore di non servizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere ed in mancanza di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile.

Nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere, il responsabile dell'esercizio deve provvedere per la tempestiva riattivazione delle stesse ovvero all'immediato trasferimento degli alimenti surgelati in altra apparecchiatura frigorifera.

Nel caso di sospensione programmata dell'erogazione dell'energia elettrica, la chiusura dei banchi o armadi deve essere anticipata di almeno due ore, predisponendo nel contempo, il funzionamento delle apparecchiature a regime massimo, sempre che non siano utilizzabili fonti alternative di energia elettrica.

Nel Caso di interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica a qualsiasi causa imputabile trovano applicazione le tolleranze previste per il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate.

Nei periodi di interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica a qualsiasi causa imputabile ovvero di disservizio delle apparecchiature frigorifere, ,é vietato immettere o prelevare alimenti surgelati, salvo il trasferimento in altre apparecchiature frigorifere.

Per i banchi e gli armadi frigoriferi dopo il 10 aprile 1981 il fabbricante é tenuto a rilasciare e il responsabile dell'esercizio é tenuto ad avere una documentazione da cui risulti la loro idoneità al mantenimento delle condizioni di cui sopra, nonché le norme di uso e manutenzione e le istruzioni sulle condizioni ambientali necessarie al loro buon funzionamento e rendimento.

Gli apparecchi frigoriferi devono inoltre avere:

- una chiara indicazione all'interno della linea di massimo carico che non deve mai essere

superata dagli elementi surgelati contenuti;

- due termometri tarati, con bulbi protetti e disposti uno in corrispondenza del piano massimo di carico e l'altro a metà altezza nella zona di carico, con i quadranti posti sul frontale dell'apparecchio in posizione di immediata visibilità .

ART. 253 Trasporto degli alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati devono essere trasportati in condizioni tali che la temperatura in ogni punto del prodotto non sia mai superiore a -18° C, o a quella più bassa prescritta per particolari prodotti.

Se il trasporto riguarda alimenti esigenti temperature diverse in ogni punto del prodotto richiedente il regime termico più basso deve essere assicurata una temperatura mai superiore al valore per essere stabilito.

Per raggiungere le finalità di cui ai commi precedenti, i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di alimenti surgelati devono avere:

- apposito generatore di freddo e protezione coibente onde consentire per tutta la durata del trasporto il mantenimento delle temperature dovute;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone leggibili all'esterno, tanti quanti sono gli eventuali comparti di conservazione;
- se adibiti al trasporto per la distribuzione ai dettaglianti, essi devono avere apparecchiature idonee a ristabilire le temperature prescritte nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di scarico.

I veicoli e i contenitori di cui sopra sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, che é rilasciata dal Sindaco a richiesta degli interessati su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o dal Servizio Veterinario della USL; l'autorizzazione ha validità biennale.

Titolo VII - capo IX

ALIMENTI E BEVANDE DI GENERE DIVERSO

Art. 254 Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè , thé , cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, acque minerali

La produzione, la preparazione, la confezione, il deposito, il trasporto e l'immissione in commercio o al consumo, comunque effettuata, dagli estratti, sciroppi conserve, zucchero, miele, caffè , thé , cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate e acque minerali, sono sottoposte alle norme stabilite dalle leggi generali, nonché alle norme contenute negli speciali provvedimenti legislativi emanati per ciascuno dei prodotti suindicati e alle norme generali del presente regolamento di cui all'art. 161 e successivi.

E' comunque vietata l'immissione in commercio dei prodotti suindicati qualora non siano in confezioni originali sigillate, complete di etichetta sulla quale devono essere riportati tutti gli elementi atti a identificare la ditta produttrice, il luogo di produzione, il tipo di prodotto, la sua composizione, eccezion fatta dei casi in cui é ammessa la vendita allo stato sfuso.

E' vietato produrre e comunque immettere al consumo sostanze alimentari e bevande indicate al primo comma del presente articolo contenente additivi chimici e materie coloranti non permesse dalla legge.

Titolo VII - Capo X

FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE

Art. 255 Presidi sanitari

Sono sottoposti a vigilanza sanitaria come presidi sanitari i fitofarmaci ed i presidi delle

derrate alimentari immagazzinate pronti all'impiego, cioè che possono essere utilizzati allo stato in cui si trovano all'atto della vendita, ovvero dopo diluizione, soluzione, addizione ad esche e simili.

Per presidi sanitari si intendono:

- a) i prodotti destinati a combattere gli organismi animali e vegetali, i microrganismi e virus nocivi alla produzione agricola e alla conservazione delle derrate alimentari;
- b) I prodotti destinati ad impedire con azione di repulsione, di ostacolo, di prevenzione il danno causato dagli organismi viventi indicati alla precedente lettera a);
- c) i bagnanti, adesivanti e emulsionanti messi in commercio per essere impiegati a tale scopo per favorire l'azione dei presidi sanitari;
- d) i gas tossici destinati alla difesa delle piante e dei loro prodotti nonché alla protezione delle derrate alimentari immagazzinate;
- e) tutti gli altri prodotti usati per determinare o coadiuvare l'azione di produzione delle piante e dei loro prodotti e di difesa delle derrate alimentari immagazzinate, con esclusione dei mezzi meccanici.

Per produzione di presidi sanitari si intende la formulazione ed il confezionamento dei prodotti suindicati ovvero il solo confezionamento dei prodotti già preparati.

In relazione alla tossicità per l'uomo e per gli animali i presidi sanitari sono classificati in quattro classi.

Possono essere posti in vendita soltanto i presidi sanitari per i quali le ditte produttrici abbiano ottenuto il decreto di registrazione da parte del Ministero della Sanità .

Art. 256 Autorizzazione alla produzione e alla vendita

Chi intende attivare uno stabilimento per la produzione di presidi sanitari a scopo di commercio e vendita deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione del Ministero della Sanità ; ogni stabilimento deve avere un laureato in chimica o in chimica industriale o in ingegneria chimica o in farmacia regolarmente iscritto all'albo professionale, cui spetta il compito di assistere e controllare sotto la sua responsabilità tutte le fasi del processo di produzione dei presidi sanitari.

Chi intende attivare un esercizio di deposito e/o un esercizio di vendita di presidi sanitari, deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione sanitaria che viene rilasciata dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL del Comune, ove ha sede il locale o i locali destinati al commercio ed alla vendita; detta autorizzazione ha valore ai soli fini sanitari e non sostituisce la licenza di commercio.

Non sono soggetti ad autorizzazione i depositi di smistamento di aziende autorizzate alla produzione di presidi sanitari anche se fuori fabbrica, purché in essi non si effettuino vendite dirette ai consumatori; le aziende interessate devono notificare l'esistenza di tali depositi al Sindaco del Comune ove hanno sede e al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della USL, con la dichiarazione esplicita che non si effettuano vendite al consumo e con l'obbligo di tenere ivi a disposizione la documentazione inerente il carico e lo scarico dei presidi sanitari depositati.

Il richiedente l'autorizzazione al commercio e alla vendita dei presidi sanitari può assumere direttamente la gestione dell'esercizio purché sia in possesso del certificato di abilitazione alla vendita, ovvero può proporre alla gestione un institore o un procuratore o una persona maggiorenne purché in possesso del certificato predetto.

Art. 257 Certificato di abilitazione alla vendita

Il certificato di abilitazione alla vendita viene rilasciato dal Sindaco del Comune di residenza del richiedente alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano favorevolmente sostenuto un colloquio sui seguenti argomenti:

- a) elementi fondamentali sull'impiego in agricoltura dei presidi sanitari;
- b) elementi sulla tossicità dei presidi sanitari e sul loro corretto impiego dal punto di vista sanitario;
- c) nozioni sulle modalità utili e necessarie per prevenire le intossicazioni acute e croniche derivanti dall'impiego di presidi sanitari;
- d) nozioni sulla legislazione relativa ai presidi sanitari.

Il colloquio viene effettuato alla presenza del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, o suo delegato, e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura e Foreste

designato dall'osservatorio per le malattie delle piante.

Il certificato ha validità quinquennale e può essere rinnovato automaticamente a richiesta del titolare.

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 ed i periti chimici.

Art. 258 Requisiti dei locali di vendita

Gli esercizi di deposito e/o di vendita dei presidi sanitari devono essere collocati in uno o più locali di superficie congrua alla varietà e alla quantità dei prodotti commercializzati e comunque non inferiore a mq. 25, di altezza non inferiore a ml. 2,70, comunicanti direttamente con la pubblica via e non con locali di abitazione o comunque destinati ad altri scopi e non facenti parte dell'esercizio, asciutti e ben areati anche con sistemi meccanici in modo da evitare esalazioni moleste o nocive per il vicinato.

I locali ove sono detenuti e/o venduti i presidi sanitari non possono per nessun motivo essere adibiti al deposito e alla vendita di generi alimentari, ancorché in via temporanea.

I presidi sanitari appartenenti alla I e alla II classe debbono essere tenuti in appositi locali o armadi, ambedue da tenere chiusi a chiave.

Art. 259 Registro di carico e scarico

Gli esercizi di deposito e/o vendita e i depositi di smistamento dei presidi sanitari di I e II classe devono essere provvisti di un registro o di uno schedario numerato di carico e scarico; timbrato e vistato in ogni pagina dal Sindaco competente per territorio, su cui, senza alcuna cancellatura, macchia, abrasione, deve essere riportata ogni operazione inerente al movimento della merce, in particolare alla voce "carico" devono essere riportati:

- a) il nome del prodotto, il numero di registrazione e il quantitativo del prodotto;
- b) il nome dell'impresa produttrice;
- c) la data di arrivo della merce;

alla voce "scarico" devono essere riportati:

- a) il nome e il quantitativo del prodotto venduto;
- b) la data della vendita;
- c) estremi della dichiarazione di cui al comma successivo;

L'acquirente dei presidi sanitari di I e di II classe all'atto dell'acquisto ed a tutti gli effetti assume la responsabilità della idonea conservazione e dell'impiego del prodotto ed appone a tale scopo la propria firma su apposito modulo numerato progressivamente, dal venditore e compilato in duplice copia, di cui una resta in possesso del venditore e l'altra viene consegnata all'acquirente.

In caso di acquisto per ordinazione, l'acquirente compila la richiesta in duplice copia vistata dal Sindaco, o dal Comandante della Stazione dei Carabinieri, o dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, o da un suo delegato, o da un funzionario degli Uffici Agricoli di Zona, previo accertamento che l'interessato sia in possesso delle prescritte autorizzazioni; il venditore restituisce, unitamente alla merce, una copia della richiesta, trattenendo l'altra a scarico della merce venduta.

Le modalità di cui sopra valgono per tutte le cessioni che possono intervenire tra produttore e produttore, tra produttore e commerciante, tra commerciante e commerciante, tra commerciante e consumatore finale.

Al registro predetto o schedario devono essere allegati i documenti giustificativi sia del carico che dello scarico.

Art. 260 Confezioni ed etichette

I presidi sanitari devono essere commercializzati in confezioni originali sigillate, non manomissibili e tali da non essere soggette a facile rottura o alla fuoriuscita accidentale del contenuto; le confezioni in vetro sono consentite solo se sufficientemente protette da idonei

imballaggi. E' vietata la vendita di presidi sanitari in forma ambulante e/o allo stato sfuso.

Sulle confezioni dei presidi sanitari di I classe le etichette devono riportare in modo indelebile un teschio nero su ossa incrociate, inserito in un riquadro rettangolare di colore giallo arancio, e in caratteri ben visibili ed indelebili la parola "veleno", nonché tutte le indicazioni relative alla natura del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari di II classe le etichette devono riportare in modo indelebile una croce di S. Andrea nera, inserita in un riquadro rettangolare di colore giallo arancio, e in caratteri ben visibili ed indelebili la parola "nocivo", nonché tutte le indicazioni relative alla natura del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari appartenenti alla III classe le etichette devono riportare in caratteri ben visibili ed indelebili le diciture "attenzione: manipolare con prudenza", nonché tutte le indicazioni relative alla natura del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari appartenenti alla IV classe le etichette devono riportare in caratteri ben visibili ed indelebili le principali norme precauzionali.

Inoltre, indipendentemente dalla classe di appartenenza, sulle etichette dei presidi sanitari devono essere riportate le seguenti indicazioni: nome commerciale e composizione del prodotto, stabilimento e ditta produttrice, numero e data di registrazione, classe di appartenenza, compatibilità o meno con altri principi attivi, eventuale fitotossicità, indicazioni e modalità di impiego, tempi di sicurezza, rischi di nocività per insetti utili, animali domestici, pesci e bestiame.

Art. 261 Autorizzazione per l'impiego diretto

I presidi sanitari appartenenti alla I e alla II classe possono essere venduti per l'impiego diretto, per sé e per conto terzi, soltanto a coloro che sono muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'Ispettorato Provinciale della Agricoltura competente per territorio.

L'autorizzazione di cui sopra può essere rilasciata alle persone che hanno compiuto il diciottesimo anno di età e che abbiano sostenuto favorevolmente un colloquio alla presenza di un funzionario tecnico del Ministero dell'Agricoltura e foreste e del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL o suo delegato;

Sono materie del colloquio i pericoli connessi con la detenzione, conservazione, manipolazione, utilizzazione dei presidi sanitari, le modalità per un corretto uso degli stessi, le misure precauzionali da adottare, gli elementi fondamentali per un corretto impiego da un punto di vista agricolo.

L'autorizzazione di cui al primo comma è valida per cinque anni ed è rinnovabile con le medesime modalità.

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie, i periti agrari e i licenziati delle ex scuole tecniche agrarie, previa presentazione del relativo titolo di studio.

Titolo VII - Capo XI

OGGETTI DI USO PERSONALE E/O DOMESTICO, GIOCATTOLI, DETERSIVI

Art. 262 Oggetti di uso personale e/o domestico

Per le suppellettili di uso domestico, nonché per i recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza di uso personale, domestico, igienico, che possa comunque essere assorbita dalla cute e dalle mucose, e così pure per i poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzoli, tiralatte, succhielli e simili, si applicano integralmente i divieti e le norme di cui agli artt. 181 e 182 del presente regolamento.

Art. 263 Colori nocivi - Colori arseniacali

E' vietato l'uso dei colori arseniacali per la colorazione di stoffe per mobili, di abiti e tappezzerie, di carte adibite ad uso domestico, ivi comprese le carte da parati.

Nella preparazione di sapone, cosmetici, dentifrici, ed altri generi di tintura e toeletta é permesso l'impiego solo di colori il cui uso é ammesso anche per la preparazione, confezione, produzione degli alimenti e bevande.

Le materie coloranti nocive possono essere impiegate per la preparazione di oggetti d'uso personale o domestico, solo se restino incorporate nella massa del vetro, o di altri materiali ammessi, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo.

Art. 264 Giocattoli

Per la fabbricazione dei giocattoli valgono i divieti indicati negli articoli precedenti (271 - 272) ed inoltre non possono essere confezionati con sostanze esplosive o comunque pericolose o colorati con colori nocivi.

Il giocattolo deve essere realizzato in modo tale da non poter causare infortuni non solo quando é integro, ma anche dopo rottura.

ART. 265 Detersivi

Per detersivo o detergente sintetico si intende qualsiasi prodotto appositamente studiato per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici, ed eventuali elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, cariche, additivi ed altri elementi accessori.

E' vietato produrre, detenere per vendere, vendere detersivi quando la biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici contenuti sia inferiore al 90% per ciascuno delle seguenti categorie: anionici, cationici, non ionici, anfotili.

E' altresì vietato produrre e vendere detersivi contenenti tensioattivi sintetici o altre sostanze che nelle normali condizioni d'uso possono arrecare danno alla salute dell'uomo, degli animali e delle piante.

Art. 266 Etichettatura dei detersivi

I detersivi confezionati devono riportare sulla confezione o sull'etichetta le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili

- a) denominazione del prodotto e sua composizione chimica;
- b) nome o ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile della immissione in commercio;
- c) il grado di biodegradabilità , il tenore dei composti di fosforo, espresso in fosforo, il tenore dell'NTA;
- d) indicazioni e istruzioni sull'impiego con particolare riferimento alla durezza dell'acqua e all'impiego quantitativamente corretto del prodotto;
- e) in posizione e con caratteri di grande evidenza deve essere apposta la seguente espressione: "Attenzione: il prodotto può inquinare i mari, i laghi, i fiumi. Non eccedere nell'uso".

I detersivi venduti sfusi devono essere contenuti in recipienti su cui devono essere riportate le stesse indicazioni di cui sopra; nella fase di trasporto di detersivi sfusi le medesime indicazioni devono essere riportate sui documenti di accompagnamento;

Art. 267 Contenuti di fosforo e di NTA ammessi nei detersivi

E' vietato produrre, detenere per vendere - vendere preparati per lavare aventi un contenuto di composti di fosforo, espressi come fosforo, in concentrazione superiore al limite del 2,5 %, ad eccezione di quelli per lavastoviglie che ne possono contenere fino al 6,00%.

L'impiego dell'NTA (acido nitrilotriacetico) nei detersivi in sostituzione dei composti di fosforo é ammesso nei limiti, nelle percentuali e alle condizioni previste dalla normativa statale.

I prodotti coadiuvanti del lavaggio non possono contenere composti di fosforo e debbono essere biodegradabili al 90%.

Art. 268 Vigilanza sulla produzione e commercio dei detersivi

Alla vigilanza sulla produzione e commercio dei detersivi vi provvede il Sindaco, il quale si avvale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e del servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

I prodotti non conformi rinvenuti in commercio sono sequestrati su ordine del Sindaco, che provvede successivamente per la loro destinazione su direttive del Ministero della sanità .

L'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento di detersivi é autorizzato dal Sindaco, che dà notizia dei provvedimenti adottati alla Regione e al Ministero della Sanità .

Titolo VIII - Capo I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSE

Art. 269 - Obbligo di denuncia

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L.

La denuncia delle malattie infettive e diffusive o sospette di esserlo deve contenere le seguenti indicazioni:

nome, cognome, data di nascita, via e numero civico, provenienza dell'infermo, diagnosi accertata o presunta della malattia e tutto quanto altro il medico crederà opportuno far conoscere.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo, a loro note, i direttori dei collegi e di qualsiasi altra comunità avente per fine l'educazione e l'istruzione, degli istituti di ricovero, di dormitori notturni, di opifici, di alberghi, di affittacamere, e più in generale qualunque persona sia a capo di una comunità , nonché i conduttori di vaccherie e di latterie ed i titolari di qualsiasi esercizio di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Quando più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva e diffusa o sospetta di esserlo, sono tutti ugualmente tenuti all'obbligo di farne immediata denuncia.

Il S.I.S.P. della U.S.L. é tenuta sempre a dare comunicazione della denuncia ricevuta all'Assessorato della Sanità della Regione e all'Istituto Centrale di Statistica con cadenza mensile. La comunicazione deve essere telegrafica o telefonica diretta al Ministero della Sanità e all'Assessorato alla Sanità Regionale quando trattasi di poliomielite, tifo esantematico, peste, colera, febbre gialla ed altre malattie eventualmente soggette a profilassi internazionale, meningite cerebro spinale epidemica, deve essere completata prima possibile dalla precisazione del sierogruppo di appartenenza del meningiocco isolato, del suo spettro di sensibilità ai farmaci antibatterici e degli interventi profilattici adottati.

Quando trattasi di caso di malaria importato, o sospetto autoctono, o emotrasfusionale, la denuncia deve essere prodotta solamente per i casi accertati all'esame emoscopico; il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L., oltre a curare l'inoltro all'Assessorato alla Sanità della Regione e all'Istituto Centrale di Statistica della denuncia stessa, deve provvedere per l'invio di un vetrino con lo striscio di sangue del paziente al Ministero della Sanità , nonché per l'invio dell'apposita scheda ministeriale al Ministero della Sanità della Regione.

Art. 270 - Obblighi del personale sanitario, laureato e ausiliario e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive e diffusive

Tutti i medici chirurgici esercenti nel Comune sono tenuti a prestare la loro opera prevenire e combattere la trasmissione delle malattie infettive e diffusive, sotto la direzione del S.I.S.P. della U.S.L.

Lo stesso obbligo vale anche per i medici chirurghi comandati a prestare servizio

durante un'epidemia e per tutti coloro che esercitano nella U.S.L. professioni Sanitarie.

In caso di manifestazioni epidemiche di particolare gravità ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni richieste dal Sindaco su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L., conformi alla sua condizione, arte o professione.

Art. 271 - Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia le malattie infettive e diffuse appresso elencate:

AMEBIASI
ANCHILOSTOMIASI
BLENORRAGIA
BRUCELLOSI
CARBONCHIO
COLERA
CONGIUNTIVITE
DIFTERITE
DISSENTERIA
ECHINOCOCCOSI
EPATITE A
EPATITE B
EPATITE NON A NON B
EPATITE NON SPECIFICATA
FEBBRE GIALLA
FEBBRE Q
FEBBRE TIFOIDE
INF. DA PARATIFI
ALTRE INFEZIONI DA SALMONELLA
BOTULISMO - TOSSINFEZIONE
ALTRE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
GASTROENTERITE NEL PRIMO ANNO DI VITA
IMENOLEPIASI
INFLUENZA
LEBBRA
LEGIONELLOSI
LEISHMANIOSI CUTANEA
LEISHMANIOSI VISCERALE
LEPTOSPIROSI
LINFOGRANULOMA INQUINALE
MALARIA
MALATTIA REUMATICA
MENINGITE MENINGOCOCCICA
MICOSI DELLA CUTE
MONONUCLEOSI INFETTIVA
MORBILLO
MORVA
NEVRASSITE VIRALE
ORNITOSI
PAROTITE EP.
PEDICULOSI
PERTOSSE
PESTE
POLIOMIELITE
RABBIA
MORSICATURE
ROSOLIA
ROSOLIA CONGENITA
SCABBIA
SCARLATTINA
SCHISTOSOMIASI
SEPSI PUERPERALE
SINDROME CON MANIFESTAZIONE CONTAGIOSA

SINDROME IMMUNODEFICIENZA ACQUISITA (AIDS O SIDA)

TENIASI

TETANO

TETANO NEONATALE

TIFO ESANTEMATICO

FORME DERMOTIFOSIMILI

TIGNA

TOXOPLASMOSI

TRACOMA

TRICHINOSI

TUBERCOLOSI POLMONARE

TUBERCOLOSI EXTRAPOLMONARE

TULAREMIA

ULCERA VENEREA

VAIOLO

VACCINIA GENERAL.

ENCEFALITE POSTVACCINICA

VARICELLA

Art. 272 - Misure Profilattiche

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva e diffusiva, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. ha facoltà di chiedere al Sindaco di disporre l'esecuzione di visite specialistiche ed accertamenti diagnostici atti a chiarire la sua eziologia.

A seconda della natura della malattia, delle sue caratteristiche diffuse, del genio epidemico ricorrente, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L. decide autonomamente circa l'opportunità e/o la necessità di dar luogo all'inchiesta epidemiologica per individuare l'origine dell'infezione, di chiedere al Sindaco il provvedimento di isolamento del malato e delle persone che l'assistono, di far eseguire la disinfezione (concomitante e/o terminale).

In caso di isolamento domiciliare, il Medico curante deve collaborare per l'esecuzione delle misure profilattiche disposte dal Sindaco, su conforme parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della U.S.L., e deve dare alle persone che assistono o avvicinano l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi, per impedire la propagazione del contagio.

Il Medico curante è obbligato ad avvertire il S.I.S.P. della U.S.L. se durante la malattia il paziente cambia domicilio, ovvero viene ricoverato in Ospedale; nei casi di febbre puerperale è fatto obbligo al medico di indicare l'ostetrica che ha assistito l'inferma.

Quando l'isolamento domiciliare non dà sufficienti garanzie ovvero trattasi di malattie particolarmente gravi e ad alto indice di contagiosità, il Sindaco si richiama del S.I.S.P. della U.S.L., dispone il ricovero presso la Divisione Malattie Infettive di un Ospedale della struttura pubblica, qualora il Medico curante non abbia già provveduto in tal senso.

Per i casi sospetti, le misure profilattiche sono le stesse che per i casi conclamati, salvo a sospenderle una volta dimostrata la diversa natura della malattia.

Art. 273 - Disinfezioni

Le disinfezioni sono disposte dal Sindaco a giudizio insindacabile del S.I.S.P. della USL.

A seconda dei casi, oggetto della disinfezione può essere tutta la casa o la sola camera dell'ammalato; quando ne ricorre la necessità la disinfezione è estesa ai servizi igienici, alla biancheria, agli effetti lettereschi, alle urine ed alle feci, nonché al vomito ed agli espettorati prodotti dal malato, agli oggetti esposti al contagio.

Negli alberghi, locande, affittacamere, pensioni, pubblici esercizi, stabilimenti, opifici, collegi, istituti di ricovero pubblici e privati, scuole di ogni ordine e grado e altre comunità, devono essere eseguite disinfezioni quando particolari condizioni epidemiologiche lo richiedano a giudizio del S.I.S.P. della USL.

I direttori di alberghi, locande, affittacamere, convitti, comunità, non devono

permettere che siano occupate stanze, appartamenti, o ambienti nei quali abbiano soggiornato malati infettivi prima che siano state eseguite le disinfezioni richieste dal S.I.S.P. della USL.

Qualunque intervento di disinfezione di ambienti, a giudizio del S.I.S.P. della USL, può essere integrato al rinnovo delle tinteggiature, degli intonaci, delle carte da parati e quanto altro ritenuto necessario.

Le ambulanze, ancorché usate allo scopo di trasporto di pazienti affetti da malattie infettive e diffusive, devono essere di volta in volta disinfettate a cura dell'Ente a cui appartengono; alla stessa norma sono ovviamente assoggettati tutti gli altri mezzi che possono essere usati per il trasporto di un paziente affetto da malattia infettiva e diffusiva viene eseguito con mezzi privati, questi devono essere sottoposti a disinfezione.

Sono sempre da evitare le disinfezioni generalizzate, in assenza di precise indicazioni epidemiologiche e cliniche, perché inutili.

Art. 274 - Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie infettive e diffusive

Chiunque intenda ottenere il certificato di sana e robusta costituzione fisica deve preventivamente sottoporsi all'accertamento tubercolinico e/o all'esame schermografico del torace a giudizio del medico certificante, ed all'accertamento sierologico per la lue.

L'accertamento tubercolinico viene effettuato mediante multipuntura o per intradermoreazione secondo Mantoux eseguita con 5 U.T.

La lettura della risposta reazionale viene eseguita a distanza da 3 a 5 giorni dal saggio tubercolinico.

Sono considerate positive le reazioni caratterizzate da indurimento dermico, palpatoriamente rilevabile, di almeno due punture nel caso che sia stata effettuata la multipuntura, o di almeno 6 mm. di intradermoreazione.

E' vietato consegnare alle lavanderie biancheria, vestiti, effetti lettereschi, che siano stati in contatto con ammalati infettivi, se sono stati prima disinfettati.

E' vietato asportare dalla camere dell'ammalato infetto, biancheria, vestiti ed oggetto, prima che non siano disinfettati o quanto meno avvolti in panni bagnati di soluzione antisettica e di pulire a secco la camera prima della disinfezione.

E' vietato vendere o tenere per vendere effetti di vestiario o lettereschi usati se sprovvisti di un bollino attestante l'avvenuta disinfezione.

E' vietato usare vetture pubbliche (TAXI) e da noleggio per il trasporto di malati contagiosi.

E' vietato introdurre stracci nel Comune se non sono muniti di un certificato del Sindaco del Comune di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stato disinfettati.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito apparecchio per la disinfezione dei libri.

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, durante la permanenza nel Comune, devono sottostare alla sorveglianza del S.I.S.P. e del Servizio Veterinario dell'U.S.L., nonché dell'Ufficio di Polizia Urbana; essi ad ogni caso devono chiedere ed ottenere il permesso di occupare il suolo pubblico.

Ai fini dell'assunzione, degli addetti ai lavori domestici (collaboratrici domestiche) devono essere muniti del libretto di idoneità sanitaria, rilasciata dal Sindaco secondo le modalità di cui all'art.172 del presente regolamento; E' vietato assumere e trasmettere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

Il Sindaco su richiesta del S.I.S.P. della U.S.L., quando ve ne sia la necessità e l'urgenza in caso di epidemie, può procedere all'occupazione di qualsiasi proprietà privata e adibirla ad ospedali, lazzaretti, laboratori, stazioni di disinfezioni, cimiteri e a qualunque altro servizio sanitario.

Il Sindaco su richiesta del S.I.S.P. della U.S.L., può altresì vietare lo svolgimento delle fiere, dei mercati e in genere di tutte le pubbliche riunioni e altre manifestazioni che possano favorire la diffusione delle malattie infettive e contagiose in presenza di epidemie in atto.

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento dei mezzi di trasporto pubblici e privati, nelle sale cinematografiche, nei teatri, in altri luoghi di pubblico spettacolo, nei pubblici esercizi, nelle scuole di ogni ordine e grado e altre comunità .

E' vietato soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati e guastare o imbrattare in qualsiasi modo, gli orinatoi e le latrine pubbliche.

Al fine di prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive e diffusive, il

personale del S.I.S.P. della USL ha libero accesso in ogni luogo ed in specie dove più facilmente si possono determinare cause favorevoli al genio epidemico; in particolare pubblici esercizi, comunità di qualsiasi genere ed in specie comunità scolastiche, luoghi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, locali di pubblico spettacolo e ritrovo, stabilimenti balneari ecc..

Le ispezioni ed i controlli possono essere eseguiti in qualsiasi momento, anche al di fuori di manifestazioni epidemiche, a giudizio del S.I.S.P. della USL.

Quando sia denunciato un caso di malattia infettiva e diffusiva tra il personale comunque addetto ad un esercizio di preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, spetta al Sindaco, su richiesta del S.I.S.P. della USL, decidere quali misure profilattiche debbano essere adottate, compresa se del caso di chiusura temporanea dell'esercizio.

Negli uffici e nei negozi ove occorre sfogliare carte, devono trovarsi a disposizione del personale, che del pubblico, spugne imbevute di acqua per inumidire le dita.

Art. 275 - Malattie infettive soggette a profilassi internazionale

Nei casi di malattie infettive soggette a profilassi internazionale (vaiolo, colera, peste, febbre gialla, febbri ricorrenti, tifo esantematico) devono essere adottate tutte le misure indicate nei precedenti articoli con il massimo scrupolo e tempestività .

Inoltre, in tali casi, è obbligatorio l'isolamento ospedaliero esteso a tutti i membri della famiglia e di tutte le persone che abbiano avuto contatti con il malato; l'isolamento può essere esteso a tutti gli abitanti della stessa casa ed anche a gruppi di case, se necessario, a giudizio del S.I.S.P. della USL; l'atto formale ordinativo è adottato dal Sindaco.

I viaggiatori provenienti da zone infette devono sottostare al periodo di vigilanza sanitaria prescritto dalle norme internazionali; gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti devono darne immediata denuncia al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Art. 276 - Malattie infettive e diffuse nelle Scuole

Il medico di base deve denunciare immediatamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL casi di malattie infettive e diffuse che si verificano tra gli alunni e il personale comunque facente parte di comunità scolastiche, documentandole con tutte le indicazioni epidemiologiche utili per prevenire una ulteriore diffusione delle stesse.

L'insegnante che rilevi tra gli alunni segni sospetti di una malattia infettiva e diffusiva deve darne immediata notizia al Capo dell'Istituto, che provvede ad informare tempestivamente il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Nell'ambito scolastico, oltre alle malattie di cui all'art. 280 del presente regolamento, devono essere denunciate: l'eresipela e gli stati impetiginosi della cute.

Gli alunni e tutto il personale comunque facente parte della Comunità scolastica non possono essere riammessi a scuola dopo essere stati affetti da una delle malattie infettive e diffuse di cui all'art. 271 se non esibiscono un certificato rilasciato dal Medico di base attestante l'idoneità a frequentare la comunità scolastica.

La riammissione presuppone che il soggetto abbia conseguito la guarigione clinica e abbia perduto la facoltà di contagiare altre persone.

Per le malattie infettive e diffuse più comuni devono essere osservati i periodi contumaciali indicati in appendice, che forma parte integrante del presente regolamento; essi possono essere abbreviati o allungati a seconda dell'andamento epidemiologico e clinico della malattia, e possono essere subordinati ad esami di laboratorio.

Gli alunni assenti più di cinque giorni consecutivi dalla scuola, qualunque ne sia stata la causa, devono comunque presentare il certificato di riammissione rilasciato dal Medico di base, attestante l'idoneità a frequentare la comunità scolastica.

Art. 277 - Comunità scolastiche: vigilanza sanitaria

Le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, e tutte le altre comunità

scolastiche (convitti, asili, istituti di educazione e di istruzione, colonie), sono sottoposte a vigilanza sanitaria dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL che a suo giudizio, basato sull'andamento epidemiologico, può eseguire ispezioni senza preavviso al fine di rilevare:

- a) se vi sono scolari affetti da malattie infettive e diffuse, o sospette di esserlo;
- b) se vi sono scolari affetti da malattie le quali, pur non avendo carattere di contagiosità, possono tuttavia tornare dannose alla vita della Comunità;
- c) se siano mantenute le condizioni igieniche necessarie, sia per quanto riguarda i locali, che le suppellettili, in fatto di ordine, pulizia, decoro, funzionalità.

Il Sindaco, su richiesta del Servizio Igiene Sanità Pubblica della USL ordina la chiusura parziale o totale, per motivi profilattici, delle scuole o di altre comunità scolastiche.

Nei convitti o negli istituti di istruzione e di educazione, chiunque risulti affetto da malattia infettiva e diffusiva, o sospetta di esserlo, deve essere immediatamente allontanato dalle camerate comuni e trasportato in locale di isolamento (infermeria).

La pulizia delle scuole e delle altre comunità scolastiche deve essere fatta previa bagnatura del pavimento e con uso di disinfettanti e detergenti.

Le cucine annesse alle refezioni scolastiche, ai convitti ed agli istituti di istruzione e di educazione, devono in tutto essere conformi a quanto disposto dal presente regolamento all'art. 105.

Tutto il personale che a qualunque titolo fa parte delle scuole, pubbliche e private, e degli istituti di istruzione ed educazione deve essere sottoposto a tinte-test integrato se necessario da visita specialistica, esame radiografico del torace, esame dell'espettorato, almeno una volta ogni biennio.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione gli accertamenti devono comprendere con periodicità annuale anche l'esame delle feci e del secreto rino-faringeo, per la ricerca di agenti delle tossinfezioni alimentari.

Gli alunni frequentanti la prima elementare, la quarta elementare e la terza media, di norma, devono essere sottoposti a time-test.

Titolo VIII - Capo II

VACCINAZIONI

Art. 278 - Vaccinazioni obbligatorie

Sono obbligatorie per tutti i minori le vaccinazioni contro la poliomelite, la difterite e il tetano, secondo i modi ed i termini stabiliti dalle leggi generali.

I genitori, o comunque chi esercita la patria potestà o la tutela, che non provvedono nei termini di legge a far sottoporre i minori alle vaccinazioni obbligatorie suindicate, senza giustificare il motivi, devono essere denunciati alla Autorità Giudiziaria.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL cura la tenuta dei registri e/o schedari dei soggetti tenuti a sottoporsi alle vaccinazioni obbligatorie e rilascia a richiesta il certificato delle vaccinazioni eseguite.

Nessun alunno può essere ammesso alle scuole primarie e secondarie, pubbliche e private, o in istituti di istruzione ed educazione, o in asili, o in convitti, o in altre comunità, qualunque carattere abbiano, se non è in grado di esibire il certificato attestante l'avvenuta esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori Didattici, i Presidi, i Direttori delle altre comunità scolastiche devono escludere immediatamente dalla scuola gli alunni che non hanno esibito il certificato di vaccinazione ed informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL; essi devono essere in grado di esibire, a richiesta dell'Autorità Sanitaria, i certificati di vaccinazione relativi agli alunni loro affidati. Gli Uffici di Stato civile dei Comuni componenti l'USL devono trasmettere al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL l'elenco dei nuovi nati, massimo con decorrenza bimestrale, così pure i movimenti migratori e le variazioni di indirizzo fino al dodicesimo anno di età.

La vaccinazione antidifterica abbinata all'antitetanica è eseguita con due iniezioni a distanza di sei - otto settimane l'una dall'altra; a distanza di sei mesi - un anno dalla seconda iniezione se ne deve praticare una terza avente valore di richiamo.

Dopo 5 anni dalla terza somministrazione, si pratica una dose di richiamo di vaccino antitetanico; un secondo richiamo antitetanico si pratica trascorsi ulteriori 10 anni.

La vaccinazione antipoliomelitica deve essere praticata in quattro somministrazioni di vaccino orale tipo Sabin trivalente, di cui 1a prima durante il terzo mese di vita, la seconda dopo un minimo di sei settimane o un massimo di otto settimane dalla prima, la terza durante il decimo - undicesimo mese di vita e comunque ad almeno 120 giorni dalla seconda, la quarta durante il terzo anno di vita e dopo almeno un anno dalla terza.

Le vaccinazioni antidifterica, antitetanica, antipoliomielitica, di regola vengono eseguite contemporaneamente.

Art. 279 - Altre vaccinazioni obbligatorie

E' obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti categorie:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderie e pulizia di tutti gli istituti di cura pubblici e privati
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche e al trasporto degli infermi, anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati;
- d) per tutti coloro che a qualsiasi titolo sono addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, confezione, trasporto, deposito, vendita, somministrazione, di sostanze alimentari e bevande.

La vaccinazione antitetanica é altresì obbligatoria per le seguenti categorie di lavoratori, più esposti al rischio dell'infezione tetanica:

- 1) lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti e addetti agli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asphaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici;
- 2) gli sportivi, all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI.

La vaccinazione contro la tubercolosi é obbligatoria per le seguenti categorie:

- 1) i soggetti cutinegativi, dal quinto al quindicesimo anno di età , figli di tubercolotici o coabitanti in nuclei familiari di ammalati o ex ammalati di tubercolosi;
- 2) i soggetti cutinegativi, figli del personale di assistenza in servizio presso ospedali sanatoriali;
- 3) I soggetti cutinegativi, dal quinto al quindicesimo anno di età , che si trovano in zone depresse ad alta morbosità tubercolare;
- 4) i soggetti cutinegativi, addetti a nosocomi pubblici e privati;
- 5) gli studenti in medicina, cutinegativi, all'atto della loro iscrizione alle università ;
- 6) i soldati, cutinegativi, all'atto dell'arruolamento.

Art. 280 - Vaccinazioni facoltative

Ai minori possono essere praticate dietro autorizzazione esplicita dei genitori tutte le vaccinazioni consentite dal progresso scientifico, ancorché non obbligatorie, quali quelle contro il morbillo, la rosolia, la pertosse, la parotite epidemica, la meningite meningococcica, l'epatite.

Titolo VIII - Capo III

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI TRASMISSIBILI ALL'UOMO

Art. 281 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie infettive degli animali all'uomo

Nell'ambito dei normali rapporti intercorrenti tra Uffici diversi delle medesime USL, deve risultare privilegiato lo scambio di notizie e l'informazione tra il Servizio Veterinario e il Servizio Igiene e Sanità Pubblica circa l'andamento epidemiologico delle malattie infettive tra gli animali suscettibili di trasmissione all'uomo (brucellosi, tubercolosi, morva, carbonchio, rabbia, afta).

Inoltre il servizio Veterinario deve collaborare strettamente con il servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL perché sia eseguita la migliore vigilanza sulle vaccherie, sulla produzione e vendita di latte e latticini.

Qualunque caso di malattia infettiva e diffusiva degli animali, accertato o sospetto, e qualunque caso di morte improvvisa di animali, deve essere immediatamente denunciato al servizio Veterinario della USL dai Veterinari liberi esercenti, dai proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali, dagli albergatori, dai conduttori di stalle.

Art. 282 - Profilassi della rabbia

I cani possono essere tenuti liberi e senza museruola solo nei luoghi privati chiusi e recintati, dove nessuno può entrare senza autorizzazione del proprietario.

In tutti gli altri casi (nei luoghi pubblici, nei cortili, nei giardini, negli spazi condominiali, nei pubblici esercizi, ecc.) i cani, in qualunque ora del giorno e della notte devono essere muniti di museruola e legati con catena solida mente fissata, ovvero tenuti al guinzaglio, specie se trattasi di cani di grossa taglia (danesi, mastini, bull-dogs, ecc.). Tutte le morsicature inferte da cani, gatti e altri animali all'uomo devono essere immediatamente denunciate al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL al Servizio Veterinario della USL sono tenuti a produrre denuncia non solo i medici ed i veterinari, quando anche i proprietari degli animali morsicatori e le persone morsicate.

Gli animali morsicatori devono essere catturati vivi e tenuti in osservazione nel canile municipale per almeno 10 giorni a cura del Servizio Veterinario della USL, trascorsi i quali se ritenuti sani, saranno restituiti ai proprietari, previo rimborso delle spese di mantenimento.

L'indicazione ad eseguire la vaccinazione antirabbica sarà stabilita dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, sentito il Servizio Veterinario della USL ed il Medico di fiducia della persona morsicata.

I Direttori degli alberghi, dei pubblici esercizi in genere, delle comunità, dei locali di pubblico spettacolo, devono esigere che i cani siano sempre muniti di museruola e tenuti al guinzaglio.

E' compito della USL (Servizio Veterinario) far funzionare il servizio di accalappiamento dei cani randagi o presunti tali perché rinvenuti fuori dei luoghi privati chiusi o recintati, di orti al primo comma del presente articolo, liberi e privi di museruole.

I cani accalappiati devono essere custoditi nei canili delle struttura pubblica per un massimo di giorni cinque, tra scorso il quale, se non sono stati richiesti dai proprietari, devono essere abbattuti.

Il custode del canile può restituire al proprietario il cane accalappiato solo dietro presentazione della bolletta attestante l'avvenuto versamento della somma dovuta per il riscatto.

Titolo VIII Capo IV

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 283 - Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle mosche

In conformità a quanto stabilito dal presente regolamento é vietato fare qualunque cosa che possa interferire negativamente con la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere, e quindi favorire la vita delle mosche.

Gli edifici adibiti ad allevamenti di animali (bovini, suini, ovini, animali da cortile, ecc.), sia a carattere familiare, che aziendale o industriale, ancorché siti in aperta campagna, devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi, efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno.

In primavera, le concimaie devono essere trattate con calciocianamide per distruggere le larve delle mosche.

Alle stesse norme devono essere sottoposte le scuderie, gli stallaggi, le stalle di sosta, sia pubbliche che private.

Tutti coloro che sono tenuti ad effettuare trattamenti disinfestanti devono essere in grado di dimostrare di essere in possesso di materiali e mezzi idonei allo scopo, ovvero di essere in possesso di documentazione valida a dimostrare che il servizio é svolta da terzi; qualora i trattamenti non risultino eseguiti in modo efficace, il sindaco ordina che siano ripetuti in presenza dell'organo di vigilanza.

I bagni e le cucine di edifici pubblici o ad uso pubblico devono avere le reticelle antimosche alle finestre.

Art. 284 - Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimentari e le bevande

Tutti gli esercizi pubblici e tutti gli esercizi, compresi gli ambulanti, ove si compiono operazioni comunque interessanti le sostanze alimentari, sia di origine animale, che vegetale, e le bevande debbono essere dotati di protezione meccanica contro le mosche (reticella a maglia fitta alle finestre, tende a bacchette pendule o a strisce alle porte interne ed esterne) e devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno; inoltre devono avere una o più pattumiere con coperchio a chiusura ermetica idonee ad assicurare la perfetta raccolta di qualsiasi rifiuto, specie se proveniente dalle cucine o da luoghi ove a qualsiasi titolo si eseguono operazioni relative alla preparazione, produzione, confezione, manipolazione di sostanze alimentari e bevande.

Tutti gli alimenti e tutte le bevande negli esercizi di cui al primo comma del presente articolo, specie se già sottoposti a cottura e/o non soggetti a lavaggio o depellamento, devono essere tenuti rigorosamente al riparo dalle mosche con sistemi idonei, vetrine o campane di vetro, armadi, contenitori chiusi. L'uso di reticelle, veli o simili presuppone che non ci sia un contatto diretto con gli alimenti e bevande, per non rendere inutile il loro impiego.

Le stoviglie e gli accessori da cucina e da tavola devono essere tenuti in appositi armadi, protetti da rete metallica o comunque chiusi, analogamente devono essere tenute le sostanze alimentari e le bevande nelle dispense ed in qualunque altro luogo siano conservate o depositate.

Negli alberghi, pensioni, affittacamere, comunità, dormitori pubblici, la biancheria sporca deve essere raccolta in appositi contenitori, con i quali deve essere trasportata alla lavanderia.

Per nessun motivo deve essere consentita qualsiasi forma di interferenza tra la biancheria sporca e la biancheria pulita, nemmeno a livello di contenitori.

Tutti i locali facenti parte degli esercizi di cui al primo comma del presente articolo devono essere tenuti con la massima pulizia ed in ordine.

Le norme di cui sopra devono essere rispettate anche presso i mattatoi, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali o stabilimenti di lavorazione di prodotti di origine animale.

Il trasporto di qualunque sostanza che possa comunque favorire lo sviluppo delle mosche deve avvenire con mezzi dotati di chiusura ermetica e realizzati con materiale liscio, lavabile, disinfettabile, non fessurabile, con angoli arrotondati.

Art. 285 - Produzione, importazione, vendita, impiego delle larve di mosca usate per la pesca

E' vietata la produzione di larve di mosca di qualsiasi specie e per qualunque uso.

L'importazione, la tenuta, la vendita e l'impiego di larve di mosca sono ammesse per il solo uso quali esche per pesca (cagnotti), sotto l'osservanza delle seguenti norme:

- a) l'importazione deve avvenire in contenitori che impediscano la fuoriuscita delle larve, pur consentendo l'aerazione del contenuto;
- b) le larve devono essere mantenute a temperatura inferiore a +3°C atta ad impedirne lo sviluppo;
- c) la vendita delle larve deve essere effettuata in sacchetti chiusi atti ad evitarne la dispersione;
- d) le eventuali giacenze invendute e non utilizzabili, prima che venga lo sviluppo degli alati, devono essere distratte mediante immersione in soluzione di creolina al 10% e quindi smaltite come rifiuto;
- e) gli acquirenti - utilizzatori devono evitare la dispersione delle larve durante il trasporto, la detenzione e l'uso; è fatto loro divieto di gettare le larve non utilizzate sul terreno, nei rifiuti e in qualsiasi altro sito.

BARBIERI - PARRUCCHIERI ED AFFINI

Art. 286 - Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini

Chiunque intende aprire un esercizio di barbiera parrucchiere ed affini (estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico), deve chiedere ed ottenere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascia previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Il personale comunque addetto agli esercizi di cui sopra deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco secondo le modalità dell'art. 172 del presente regolamento, ma senza obbligo di sottoporsi a vaccinazione antitifida, tampone faringeo esame delle feci.

Il Sindaco non può rilasciare l'autorizzazione all'apertura dell'esercizio se il titolare non ha già conseguito il libretto di idoneità sanitaria.

Art. 287 - Caratteristiche dei locali - Arredamento

I locali adibiti ad esercizio di barbieri, parrucchieri ed affini, devono avere una superficie totale non inferiore a mq. 25, altezza non inferiore a ml. 2,70; devono essere ben illuminati e ben areati con wasistas, canalizzazioni aspiranti, aspiratori elettrici, canne di aspirazione prolungate oltre il tetto, se necessario; i pavimenti e le pareti fino a ml. 1,50 di altezza da terra, devono essere eseguiti con materiali ben connessi, non fessurabili, facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti agli urti; materiali diversi possono essere ammessi in rapporto alle caratteristiche peculiari dell'esercizio.

Gli esercizi di cui sopra devono essere forniti di acqua corrente e devono avere disponibilità di acqua calda; devono altresì essere dotati di un ripostiglio dove tenere la pattumiera con coperchio a chiusura per la raccolta dei rifiuti solidi, e tutto quanto altro necessario per l'esecuzione delle operazioni di pulizia.

L'arredamento deve essere decoroso e tale da permettere la più accurata pulizia; deve comprendere obbligatoriamente un armadio chiuso per tenere la biancheria pulita, un contenitore apposito a chiusura ermetica per raccogliere la biancheria sporca e trasportarla in lavanderia, uno o più lavandini ad acqua corrente per l'uso diretto del cliente, per la pulizia dei ferri ed accessori e per la pulizia delle mani del personale addetto.

Nelle parrucchiere con più di due caschi deve essere disponibile una cubatura di almeno mc. 15 per ogni casco e il sistema di areazione, da realizzare preferibilmente con canalizzazioni aspiranti in grado di interessare tutto l'esercizio, deve assicurare due ricambi orari.

E' in facoltà del titolare dell'esercizio dotarlo di un bagno a disposizione della clientela, da realizzare nel rispetto delle norme di cui all'art. 103 punto e) del presente regolamento.

Art. 288 Suppellettili, strumentario - Norme igieniche di conduzione

Gli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini, devono essere tenuti sempre costantemente puliti e ordinati; periodicamente devono essere disinfettati a cura e sotto la responsabilità dei titolari.

Il personale comunque addetto deve curare la massima pulizia personale, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e deve indossare una sopravveste chiara tenuta sempre pulita.

Gli strumenti, le suppellettili, la biancheria che vengono a contatto con le parti cutanee del cliente, devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza; in particolare gli strumenti, dopo l'uso, devono essere sterilizzati con immersioni in soluzioni antisettiche o in acqua bollente, o a mezzo di autoclavi o stufe a secco.

Topo la rasatura, la superficie cutanea da ciò interessata deve essere risciacquata con acqua corrente e quindi trattata con soluzione antisettica.

La cipria deve essere distribuita con polverizzatori a secco; è proibito l'uso di piumini o piumaccioli.

I poggia-capo devono essere coperti con carte impermeabili e rinnovabili dopo ogni servizio; è proibito l'uso della carta di giornale o carte destinate ad altri scopi, sia per questo

uso, sia per togliere il sapone dal rasoio.

Le spazzole devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Gli asciugamani e gli accappatoi devono essere cambiati dopo ogni servizio e possono essere usati solo se accuratamente puliti e sterilizzati.

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono inoltre essere di aspetto decoroso; deve essere eliminato tutto ciò che accusa l'usura dell'uso e degli anni.

Gli estetisti, i truccatori, gli estetisti visagisti, i depilatori, i manicure, i massaggiatori facciali, i pedicure estetici, per ragioni di decoro, non devono eseguire le loro prestazioni alla vista del pubblico.

Per il personale, che adoperi cosmetici, tinture o altro materiale tossico e che per il sistema di "permanente a freddo" maneggi preparati a base di acido tioglicocolicco o di tioglicolati, è obbligatorio l'uso dei guanti.

Titolo IX - Capo I

POLIZIA MORTUARIA

Art. 289 Denuncia di morte

I medici devono denunciare entro 24 ore dall'accertamento del decesso al Sindaco ogni caso di morte di persona da essi assistita indicando la malattia che, a loro giudizio, ne è stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte è fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia è estesa ai nati morti e ai feti di oltre sei mesi di gestazione.

Ove dalla scheda di morte risulti o sorga il dubbio che la morte sia dovuta a reato, il sindaco deve darne immediata comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

In mancanza del medico, la denuncia deve essere fatta dai familiari del defunto, dai direttori delle collettività ove si è verificato il decesso, più in generale da chiunque abbia a qualsiasi titolo assistito al decesso.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso o rinviene un cadavere o parti di cadavere in qualsiasi luogo pubblico o privato, è tenuto a denunciare immediatamente il fatto al sindaco che ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e alla Pubblica Sicurezza.

Nel caso di morte di persona cui siano stati somministrati nuclidi radioattivi la denuncia della causa di morte deve contenere le indicazioni previste dall'art.100 del D.P.R. 13-2-1964. N. 185.

Art. 290 Accertamento della morte

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata dal medico necroscopo non prima di 15 ore dal decesso, salvo i casi di seguito indicati:

- decesso per decapitazione o maciullamento;
- morte accertata mediante l'ausilio di apparecchi o strumenti;
- decesso dovuto a malattia infettiva e diffusiva;
- cadavere con segni di iniziata putrefazione:

Le funzioni di medico necroscopo sono esercitate dai medici di base, dai medici di guardia medica notturna e festiva, dai medici di guardia turistica, dai Direttori Sanitari degli Ospedali e da altri Medici ospedalieri da loro stessi delegati, da altri sanitari nominati dal sindaco.

I medici necroscopi dipendono per tale attività dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, a cui sono tenuti a riferire sull'espletamento del servizio.

Il medico necroscopo, presa cognizione della malattia che ha determinato il decesso quando ciò è possibile, e visitato il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficiale dello Stato Civile con la quale comprova che la morte è stata accertata e indica la causa della morte.

Nel dubbio che la causa della morte sia non naturale, il medico necroscopo deve farne oggetto di denuncia alla Autorità Giudiziaria e ne dà notizia al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Per i decessi dovuti a malattia infettiva e contagiosa il medico necroscopo deve farne denuncia al sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

In caso di amputazione di membra, il chirurgo deve informare il Sindaco e il Servizio Igiene

e Sanità Pubblica della USL, perché siano adottati i medesimi provvedimenti amministrativi previsti per il seppellimento di un cadavere.

Art. 291 Periodo di osservazione

E' vietato chiudere nella cassa ovvero sottoporre ad autopsia o imbalsamazione, inumazione, tumulazione e a qualunque altro condizionamento i cadaveri prima che siano trascorse almeno 24 ore dal decesso, e prima che il Medico Necroscopo ha dichiarato certa la morte e non dovuta a causa delittuosa.

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione può essere protratta per 48 ore.

Nei casi indicati al I comma dell'art. 290 del presente Regolamento, il Sindaco può abbreviare il tempo di osservazione a meno di 24 ore su proposta del medico che ha rilevato la sussistenza della motivazione.

Art. 292 Caratteristiche dei feretri

Le salme che devono essere trasportate fuori Comune o che devono essere tumulate o che sono di persone decedute per malattie infettive e diffuse, devono essere chiuse in una cassa metallica saldata a fuoco dello spessore 0,660 mm, se di zinco e di mm. 1,5 se di piombo e quindi in un'altra cassa di legno dello spessore minimo di mm. 25 eseguita con tavole in un solo pezzo nel senso della lunghezza riunite al massimo nel numero di quattro nel senso della larghezza, tra loro congiunte con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Eventuali intagli sono consentiti se lo spessore iniziale delle tavole è tale che per effetto degli intagli medesimi in ogni punto sia assicurato lo spessore minimo di cui sopra.

Se il coperchio è costituito da più facce poste su piani diversi, ogni faccia deve essere costituita da tavole in un sol pezzo nel senso della lunghezza.

Le pareti laterali della cassa devono essere riunite tra loro con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Il coperchio deve essere congiunto alle pareti laterali mediante viti disposte di 20 in 20 cm..

Il fondo deve essere congiunto ad esse con chiodi disposti di 20 in 20 cm. e con buon mastice.

La cassa così confezionata deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di cm. 2, distanti l'una dall'altra non più di cm. 50, saldamente fissate al feretro mediante chiodi o viti.

Ogni cassa di legno e di metallo deve portare impresso il marchio di fabbrica con le indicazioni della Ditta costruttrice

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta torba polverizzata o segatura di legno per uno spessore di cm. 4.

Le casse per inumazione devono essere di minore consistenza e di più semplice struttura (legno di abete) col coperchio chiuso a viti, sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte; anche queste casse devono riportare timbro a fuoco indicante la Ditta costruttrice e il fornitore; è proibito l'uso di materiali non biodegradabili anche nelle parti decorative; lo spessore del legno non deve essere inferiore a cm. 2.

Quando la salma deve essere trasportata fuori Comune nei mesi da Aprile a Settembre, deve essere sottoposta a trattamento antiputrefattivo mediante introduzione nella cavità addominale di 500 cc. di formalina F.U..

Negli altri mesi dell'anno tale disposizione si applica solo per le salme da trasportare in località raggiungibili con il mezzo di trasporto prescelto in un arco di tempo superiore alle 24 ore, oppure quando il trasporto venga eseguito trascorse 48 ore dal decesso.

Nel caso di trasporto fuori Comune di salme destinate alla inumazione, queste possono essere sistemate in normali casse da inumazione, riponendo poi il tutto in una cassa metallica ermeticamente chiusa, da rimuovere una volta raggiunto il cimitero di destinazione, eliminando così l'ermeticità del feretro senza dover riportare alla luce, nemmeno temporaneamente, la salma medesima.

Art. 293 Trasporto delle salme

E' vietato trasportare cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Per i feretri che devono essere trasportati fuori Comune, oltre all'autorizzazione del Sindaco e al permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile, il Vettore deve munirsi del verbale rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL dal quale risulti che la salma è stata condizionata nel rispetto delle prescrizioni di legge.

Il trasporto dei feretri deve essere eseguito con appositi carri chiusi autorizzati dal Sindaco che ne fa controllare periodicamente l'idoneità al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

La sosta in chiesa deve essere limitata al tempo necessario per le esequie religiose. I cadaveri di persone morte per malattie infettive comprese nell'elenco di cui all'art. 280 del presente regolamento, devono essere deposti nella cassa senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo inzuppato di sublimato corrosivo al 2 per mille o altra soluzione disinfettante idonea; essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso al cimitero senza sostare in chiesa e senza pompe funebri. Per questi cadaveri può essere abbreviato il periodo di osservazione delle 24 ore. Se il cadavere è portatore di radioattività, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, dispone le misure protettive per evitare la contaminazione ambientale.

Art. 294 Sepolture

Ferme restando le responsabilità dirette del Comune quale Ente gestore del servizio cimiteriale, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL vigila sul cimitero e segnala le carenze di interesse igienico-sanitario eventualmente rilevate al Sindaco, che è tenuto a provvedere per la loro eliminazione.

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale. Giunto il cadavere al cimitero, il custode ritira l'autorizzazione dell'Ufficiale di Stato Civile e procede per la sepoltura. Le salme possono essere inumate, o tumulate, o cremate, nel rispetto della normativa statale.

Il cimitero comunale deve avere in ogni caso campi di inumazione sufficienti per poter eseguire regolari sepolture in caso di epidemie e calamità naturali. Al cimitero deve essere annessa la camera mortuaria e possibilmente la sala per le autopsie; inoltre deve essere disponibile un forno inceneritore per la distruzione di qualunque rifiuto si produca all'interno del cimitero, comprese le casse di imballaggio, fiori secchi, corone, erbe falciate nei campi del cimitero, residui di casse inumate, residui di indumenti; in caso di assenza del forno inceneritore detti rifiuti devono essere interrati nell'ambito del cimitero ove sono stati prodotti.

Per i feretri provenienti da altri Comuni il custode deve richiedere: l'autorizzazione al trasporto del Sindaco del Comune di provenienza, il verbale rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL di provenienza, il permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile del Comune di provenienza.

E' vietato seppellire cadaveri non racchiusi in una cassa idonea; sono altresì vietate le fosse comuni.

Art. 295 Rimozione delle salme

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie;

Le prime hanno luogo trascorso il decennio dalla sepoltura per far posto ad altre salme; possono essere eseguite nei mesi da ottobre ad aprile. Le seconde allorché, qualunque sia il tempo trascorso, si procede al disseppellimento per ordine dell'Autorità Giudiziaria, o per trasportare i resti mortali in altra sepoltura, o per procedere alla cremazione.

Salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria, non possono essere eseguite esumazioni straordinarie nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto, settembre; quando trattasi di salma di persona morta di malattia infettiva contagiosa, l'esumazione non può essere fatta se non sono già trascorsi due anni dal decesso e se il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL non dichiara l'inesistenza di pregiudizi per la salute pubblica, in rapporto alla eziologia della malattia e alle sue caratteristiche epidemiologiche.

Alle esumazioni ordinarie provvede il custode del cimitero sotto la sua responsabilità e senza alcun ordine o permesso speciale. Le esumazioni straordinarie devono essere eseguite alla presenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e del custode. Le ossa che si rinvergono nell'escavazione del terreno devono essere raccolte e depositate nell'ossario

comune salvo il caso che eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierle per deporle in cellette di loro proprietà , site sempre all'interno del cimitero (colombari). Le estumulazioni, salvo i casi di sepolture private a concessione perpetua, si eseguono allo scadere del periodo di concessione e sono regolate dal Custode, nei mesi da ottobre ad aprile.

I feretri estumulati, compresi quelli delle sepolture private a concessione perpetua, devono essere inumati dopo che sia stata praticata nella cassa metallica una opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione dei cadaveri.

Per le salme estumulate allo scadere delle concessioni di durata superiore a 20 anni, il periodo di inumazione può essere abbreviato a 5 anni.

E' vietato eseguire su salme tumulate operazioni tendenti a ridurre i cadaveri entro contenitori di misura inferiore a quella della cassa con la quale furono collocati nei loculi al momento della tumulazione.

Il Sindaco può autorizzare, dopo qualsiasi periodo di tempo dalla morte e in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione straordinaria di feretri destinati ad essere traslati in altri loculi, a condizione che il Servizio Igiene Sanità Pubblica della USL constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il trasferimento può essere fatto senza pregiudizio per la salute pubblica.

Alla non perfetta tenuta del feretro può avviarsi con idonea sistemazione o sostituzione dello stesso.

Analogamente nei casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria si procede all'estumulazione straordinaria dopo qualsiasi periodo di tempo dalla morte e in qualunque mese dell'anno.

Titolo X - Capo I

APPLICABILITA' DEL REGOLAMENTO - PENALITA'

Art. 296 Applicabilità del regolamento

Il presente regolamento entra in vigore 30 giorni dopo avvenuta la superiore approvazione degli organi competenti prescritta dalla legge.

Alla data della sua entrata in vigore, il precedente regolamento locale di igiene si intende abrogato.

Per quanto non compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti generali dello Stato e della Regione Marche.

Copia del presente regolamento é a disposizione del pubblico presso gli Uffici del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e presso gli Uffici di Polizia Urbana dei Comuni, nelle ore di apertura.

Art. 297 Penalità

Fatti salvi in ogni caso i provvedimenti contingibili ed urgenti del Sindaco a tutela della salute pubblica, tutte le violazioni alle disposizioni del presente regolamento e per le quali non sono previste pene speciali o non si ravvisano reati contemplati dal Codice Penale, sono punite con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000; sono applicabili le disposizioni concernenti la conciliazione amministrativa.

Se la violazione é commessa da chi é soggetto all'altrui autorità , direzione o vigilanza, nel caso di insolvibilità del contravventore, la persona rivestita dell'autorità , o incaricata della direzione o vigilanza é obbligata al pagamento di una somma pari all'ammontare della pena pecuniaria inflitta al colpevole.

Se la violazione é commessa da chi ha la rappresentanza o l'amministrazione di Enti forniti di personalità giuridica e sia con essi in rapporto di dipendenza, in caso di insolvibilità del contravventore, obbligati al pagamento di una somma pari all'ammontare della pena pecuniaria inflitta sono gli Enti medesimi, con esclusione dello Stato, delle Provincie e dei Comuni. Le somme sono introitate dal Comune nel cui ambito territoriale é stata commessa la violazione.