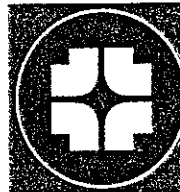


ENTE COMUNE DI CASPERIA

DELIBERA DI C.C. N° 26 DEL 9/10/2003



SANITÀ
E IGIENE

IGIENE e SANITÀ

Regolamento

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente regolamento è aggiornato alla seguente normativa in materia igienico sanitaria; più precisamente risultano inserite nel regolamento, le seguenti parti normative:

- D.M. 12 luglio 1990;
- D.P.C.M. 1 marzo 1991;
- D.M. 29 maggio 1991;
- D.P.R. 25 luglio 1991;
- D.L. 15 agosto 1991, n. 217;
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109;
- Legge 27 marzo 1992, n. 257;
- D.L. 3 marzo 1993, n. 127;
- D.M. 31 marzo 1993;
- D.P.R. 459/1993;
- Legge 23 agosto 1993, n. 352;
- Decreto 16 dicembre 1993;
- Legge 21 gennaio 1994, n. 161;
- D.M. 6 settembre 1994;
- Legge 26 ottobre 1995, n. 447;
- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54;
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22;
- D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152;
- D.M. 9 giugno 1999;
- D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68;
- Ordinanza Ministero Sanità 2 marzo 2000;
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259;
- Legge 23 dicembre 2000, n. 388 (legge finanziaria 2001);
- D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31;
- Ordinanza 114 del 17-5-2002.

SOMMARIO

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1	Autorità sanitaria	Pag.12
Art. 2	Organizzazione dei servizi di igiene e sanità	» 12
Art. 3	Servizi e vigilanza igienico-sanitaria	» 12
Art. 4	Competenze del Sindaco	» 12
Art. 5	Ordinanze contingibili ed urgenti	» 14
Art. 6	Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A.U.S.L.	» 14

TITOLO II DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA, IL RUMORE, L'ACQUA, IL SUOLO

CAPO I TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 7	Tutela e salvaguardia dell'ambiente	» 16
Art. 8	Compiti dell'amministrazione comunale	» 16
Art. 9	Difesa del patrimonio ambientale	» 16
Art. 10	Difesa del diritto di ambiente	» 16

CAPO II TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 11	Inquinamento atmosferico	» 18
Art. 12	Definizioni	» 18
Art. 13	Valori limite e valori guida di qualità dell'aria	» 18
Art. 14	Zona di appartenenza del Comune ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico	» 20
Art. 15	Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici	» 20
Art. 16	Requisiti degli impianti termici	» 20
Art. 17	Installazione degli impianti termici	» 20
Art. 18	Collaudo degli impianti termici	» 22
Art. 19	Uso dei combustibili	» 22
Art. 20	Combustibili esenti da limitazione di impiego	» 22
Art. 21	Combustibili ammessi con limitazione di impiego	» 22
Art. 22	Documenti di accompagnamento del combustibile venduto	» 24
Art. 23	Conduzione degli impianti	» 24
Art. 24	Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici	» 24
Art. 25	Vigilanza	» 26
Art. 26	Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali	» 26
Art. 27	Costruzione di impianti industriali	» 26
Art. 28	Impianti di riscaldamento e canne fumarie	» 26
Art. 29	Impianti di trattamento dell'aria	» 28
Art. 30	Ventilazione artificiale e termoventilazione	» 28
Art. 31	Emissioni poco significative ed attività a ridotto inquinamento atmosferico	» 30
Art. 32	Attivazione di impianti industriali	» 30
Art. 33	Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti	» 30
Art. 34	Modifiche e trasferimento degli impianti	» 30
Art. 35	Sanzioni per inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali	» 32
Art. 36	Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore	» 32
Art. 37	Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna	» 32
Art. 38	Sanzioni	» 32
Art. 39	Visita di revisione per veicoli a motore	» 32
Art. 40	Norme per la revisione	» 32
Art. 41	Validità delle disposizioni	» 32
Art. 42	Accertamento delle infrazioni	» 34

CAPO III TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

Art. 43	Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano	» 36
Art. 44	Controlli	» 36
Art. 45	Approvvigionamento idrico	» 36
Art. 46	Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo	» 36
Art. 47	Dotazione idrica degli ambienti	» 38
Art. 48	Fontanelle pubbliche	» 38
Art. 49	Personale addetto all'acquedotto	» 38
Art. 50	Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile	» 40
Art. 51	Cisterne e serbatoi	» 40
Art. 52	Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei	» 40

CAPO IV TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art. 53	Scarichi	» 42
Art. 54	Scarichi di sostanze pericolose	» 42

Art. 55	Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi	» 42
Art. 56	Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili	» 42

CAPO V SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 57	Smaltimento dei rifiuti	» 44
Art. 58	Classificazione	» 44
Art. 59	Norme tecniche	» 46
Art. 60	Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali	» 46
Art. 61	Individuazione dei rifiuti ospedalieri assimilabili agli urbani	» 46
Art. 62	Materie prime secondarie	» 46
Art. 63	Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.	» 46

TITOLO III IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Art. 64	Costruzioni edilizie	» 48
Art. 65	Condizioni e salubrità dei terreni edificabili	» 48
Art. 66	Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini	» 48
Art. 67	Cortili	» 48
Art. 68	Igiene dei passaggi e spazi privati	» 50
Art. 69	Scale	» 50
Art. 70	Ringhiere e parapetti	» 50
Art. 71	Sicurezza di circolazione	» 50
Art. 72	Sicurezza delle superfici fragili	» 52
Art. 73	Misure igieniche nei cantieri edili	» 52

CAPO II SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 74	Scolo delle acque meteoriche	» 54
Art. 75	Deflusso delle acque	» 54
Art. 76	Irrigazioni a scopo agricolo	» 54
Art. 77	Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche	» 54
Art. 78	Cave	» 54

CAPO III FOGNATURE

Art. 79	Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo	» 56
Art. 80	Costruzione e modificazione di fognature private	» 56
Art. 81	Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici	» 56

CAPO IV NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 82	Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia	» 58
Art. 83	Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi	» 58
Art. 84	Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici	» 58
Art. 85	Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità	» 58
Art. 86	Carenza di requisiti per l'abitabilità o usabilità	» 60
Art. 87	Cucine, camini e fumaiole	» 60
Art. 88	Approvvigionamento di acqua potabile	» 60
Art. 89	Isolamento termico	» 60
Art. 90	Protezione acustica	» 60
Art. 91	Piani interrati o seminterrati	» 62
Art. 92	Locali dei servizi	» 62
Art. 93	Case coloniche	» 62
Art. 94	Ambienti nelle case coloniche	» 62
Art. 95	Cucine rurali	» 62
Art. 96	Acqua potabile nelle case rurali	» 64
Art. 97	Latrine rurali	» 64
Art. 98	Letamai e concimaie delle abitazioni rurali	» 64
Art. 99	Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri	» 64
Art. 100	Allevamento di suini e bovini	» 64
Art. 101	Allevamento di pollame, conigli e simili	» 64
Art. 102	Locali di stallaggio e rimesse	» 66
Art. 103	Allevamenti di animali - Stalle	» 66
Art. 104	Disciplina presenza di piccioni-colombi	» 66
Art. 105	Canili privati	» 66
Art. 106	Commercio d'animali d'affezione o esotici	» 68
Art. 107	Esercizi di toelettatura animali	» 68
Art. 108	Uso di animali negli spettacoli	» 68
Art. 109	Smaltimento carcasce animali d'affezione. Cimiteri per piccoli animali d'affezione	» 68

CAPO V
IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 110	Terreni incolti	» 72
Art. 111	Divieto di scarico nei terreni	» 72
Art. 112	Controllo vegetazione	» 72
Art. 113	Obbligo di recinzione terreni	» 72
Art. 114	Provvedimenti del Sindaco in materia di terreni	» 72
Art. 115	Spazi pubblici e privati. Divieti	» 72
Art. 116	Divieto detenzione materiali putrescibili	» 74
Art. 117	Pulizia spazi privati	» 74
Art. 118	Pulizia spazi privati. Soggetti interessati	» 74

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

CAPO I
CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 119	Norme sanitarie edilizie	» 76
Art. 120	Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura	» 76
Art. 121	Latrine e bagni	» 76
Art. 122	Biancheria ed arredamento	» 76
Art. 123	Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande	» 76
Art. 124	Personale	» 78
Art. 125	Affittacamere	» 78
Art. 126	Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori	» 78
Art. 127	Pulizia dei locali	» 78
Art. 128	Servizi igienici	» 78

CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 129	Locali di pubblico spettacolo	» 82
Art. 130	Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento	» 82
Art. 131	Divieto di fumare	» 82
Art. 132	Latrine	» 82

CAPO III
IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 133	Laboratori e stabilimenti produttivi	» 84
Art. 134	Norme sanitarie	» 84
Art. 135	Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie	» 84
Art. 136	Apertura di fabbriche o manifatture insalubri	» 84
Art. 137	Igiene dei locali	» 86
Art. 138	Servizi igienici	» 86
Art. 139	Mense ed ambienti di ristoro	» 86
Art. 140	Sale di allattamento	» 86
Art. 141	Lavorazioni con esalazioni sgradevoli	» 86
Art. 142	Protezione dal fumo e dal pulviscolo	» 88
Art. 143	Lavorazioni pericolose	» 88

CAPO IV
EDIFICI ED UNITÀ LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 144	Lavanderie	» 90
Art. 145	Autorimesse non destinate a solo posteggio	» 92
Art. 146	Impianti di lavaggio automezzi	» 92
Art. 147	Piscine	» 92
Art. 148	Modalità di gestione della piscina	» 96
Art. 149	Caratteristiche tecniche e tecnologiche per il funzionamento dell'impianto piscina	» 98
Art. 150	Palestre e istituti di ginnastica non agonistici	» 100
Art. 151	Attività di nurseries in forma individuale a domicilio	» 100

CAPO V
DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

Art. 152	Ambito di applicazione	» 102
Art. 153	Definizioni	» 102
Art. 154	Attività rumorose nell'ambito di cantieri	» 102
Art. 155	Orario delle attività rumorose nei cantieri edili	» 102
Art. 156	Emergenze	» 104
Art. 157	Attività rumorose nell'ambito di manifestazioni pubbliche ed assimilabili	» 104
Art. 158	Orari delle attività rumorose nelle manifestazioni pubbliche	» 104
Art. 159	Limiti di rumore per discoteche, sale da ballo e similari, strutture destinate allo sport, tempo libero e spettacolo	» 104
Art. 160	Condizioni di impiego per attrezzature specifiche	» 104

- Art. 161 Autolavaggi
 Art. 162 Pubblicità fonica
 Art. 163 Contenimento ed abbattimento dell'inquinamento acustico derivante dalla circolazione di autoveicoli

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

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

- Art. 164 Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio
 Art. 165 Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito
 Art. 166 Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande
 Art. 167 Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione
 Art. 168 Autocontrollo
 Art. 169 Depositi e vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo
 Art. 170 Certificato di abilitazione alla vendita di fitosanitari
 Art. 171 Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati
 Art. 172 Libretto di idoneità sanitaria
 Art. 173 Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
 Art. 174 Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita

CAPO II

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

- Art. 175 Requisiti comuni a tutti gli esercizi
 Art. 176 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
 Art. 177 Requisiti per cucine industriali e mense aziendali e scolastiche
 Art. 178 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
 Art. 179 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti: bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili

CAPO III

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

- Art. 180 Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari
 Art. 181 Manifestazioni fieristiche al chiuso
 Art. 182 Feste, sagre ed altre manifestazioni analoghe
 Art. 183 Rilascio autorizzazione sanitaria e validità

CAPO IV

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

- Art. 184 Vigilanza
 Art. 185 Ispezioni - Controlli - Accertamenti
 Art. 186 Modalità d'esecuzione delle ispezioni
 Art. 187 Modalità d'esecuzione dei controlli
 Art. 188 Verbale di prelevamento di un campione
 Art. 189 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica
 Art. 190 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili
 Art. 191 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili
 Art. 192 Contrassegni di identificazione dei singoli campioni
 Art. 193 Prelevamento di campioni di grandi partite
 Art. 194 Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari
 Art. 195 Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

CAPO V

PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

- Art. 196 Deficienze dei locali e delle attrezzature
 Art. 197 Irregolarità delle merci

TITOLO VI

IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

- Art. 198 Protezione degli alimenti
 Art. 199 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore
 Art. 200 Sequestro cautelativo

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

- Art. 201 Produzione e vendita

Art. 202	Produzione di paste speciali	» 154
Art. 203	Produzione di pane speciale	» 154
Art. 204	Pane surgelato	» 154
Art. 205	Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici	» 154
Art. 206	Attrezzature dei panifici	» 154
Art. 207	Lavoro notturno dei fornai	» 156
Art. 208	Paste alimentari	» 156
Art. 209	Riso	» 156

CAPO III LATTE E DERIVATI

Art. 210	Latte - Autorizzazione alla vendita	» 158
Art. 211	Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte	» 158
Art. 212	Registro di stalla dei produttori	» 164
Art. 213	Sorveglianza sui produttori di latte	» 164
Art. 214	Vendita di latte al domicilio dei produttori	» 164
Art. 215	Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero	» 164
Art. 216	Trasporto del latte	» 164
Art. 217	Veicoli per il trasporto del latte	» 166
Art. 218	Formaggi	» 166
Art. 219	Produzione e vendita formaggi	» 166
Art. 220	Burro	» 168
Art. 221	Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt	» 168
Art. 222	Panna	» 170

CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 223	Olio di oliva e di semi	» 172
Art. 224	Raffinazione degli olii	» 172
Art. 225	Rivendita di olii commestibili	» 172
Art. 226	Indicazione della qualità degli olii di semi	» 172
Art. 227	Strutto	» 174

CAPO V CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 228	Spacci di carne	» 176
Art. 229	Definizione delle carni	» 176
Art. 230	Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni	» 176
Art. 231	Carni equine e di bassa macellazione	» 182
Art. 232	Celle frigorifere	» 182
Art. 233	Personale addetto agli spacci di carne	» 182
Art. 234	Lavorazione dei residui della macellazione	» 182
Art. 235	Trasporto delle carni	» 182
Art. 236	Introduzione di carne nel comune	» 184
Art. 237	Laboratori di carni	» 184
Art. 238	Locali per laboratorio delle carni	» 184
Art. 239	Personale addetto ai laboratori di carni	» 184
Art. 240	Chiusura dei locali	» 184
Art. 241	Carni di volatili e di selvaggina	» 186

CAPO VI PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 242	Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi	» 188
Art. 243	Locali per la vendita di pesce	» 188
Art. 244	Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici	» 188
Art. 245	Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici	» 190
Art. 246	Vasche per l'ammollo di pesci salati	» 192
Art. 247	Divieto di pesca in acque contaminate	» 192

CAPO VII PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 248	Ortaggi	» 194
Art. 249	Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura	» 194
Art. 250	Frutta	» 194
Art. 251	Cocomeraie	» 196
Art. 252	Funghi	» 196
Art. 253	Funghi conservati	» 198
Art. 254	Funghi secchi	» 198

CAPO VIII UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 255	Uova	» 202
Art. 256	Gelati	» 202
Art. 257	Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati	» 202

Art. 258	Produzione e vendita di gelati	» 202
Art. 259	Vendita ambulante di gelati e simili	» 204
Art. 260	Recipienti per la conservazione dei gelati	» 204
Art. 261	Surgelati - Disciplina	» 204
Art. 262	Definizione di surgelato	» 204
Art. 263	Elenco degli alimenti surgelati	» 206
Art. 264	Trasporto degli alimenti surgelati	» 206
Art. 265	Vendita alimenti surgelati	» 206
Art. 266	Divieto di importazione di prodotti surgelati	» 206

CAPO IX PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 267	Creme	» 208
Art. 268	Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita	» 208

CAPO X ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 269	Zucchero	» 210
Art. 270	Caffè	» 210
Art. 271	Cacao - Cioccolato	» 210
Art. 272	Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao	» 210
Art. 273	Camomilla	» 210
Art. 274	Droghe e spezie	» 210

CAPO XI REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 275	Acque minerali	» 212
Art. 276	Acque gassate	» 212
Art. 277	Ghiaccio artificiale	» 212
Art. 278	Ghiaccio naturale	» 212
Art. 279	Sciroppi - Succhi di frutta	» 212
Art. 280	Sciroppi vietati	» 212
Art. 281	Mosti e vini	» 214
Art. 282	Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto	» 214
Art. 283	Vinacce, vinello e aceto	» 214
Art. 284	Birra	» 214
Art. 285	Lavorazione della birra	» 214
Art. 286	Birre vietate	» 214
Art. 287	Trasporto della birra	» 216

CAPO XII IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 288	Sostanze coloranti	» 218
Art. 289	Prodotti confezionati con materie coloranti	» 218
Art. 290	Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario	» 218
Art. 291	Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte	» 218

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

Art. 292	Ingredienti	» 220
Art. 293	Additivi chimici	» 220
Art. 294	Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici	» 220
Art. 295	Domande di autorizzazione	» 222
Art. 296	Indicazioni per le confezioni di additivi	» 222
Art. 297	Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici	» 222
Art. 298	Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali	» 224

CAPO XIV ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 299	Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate	» 226
Art. 300	Denominazione di vendita	» 226
Art. 301	Etichettatura	» 228
Art. 302	Quantità netta del prodotto	» 228
Art. 303	Termini di conservazione e data di scadenza	» 228
Art. 304	Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre	» 230
Art. 305	Etichettature particolari per sostanze pericolose	» 230

CAPO XV TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 306	Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere	» 232
Art. 307	Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre	» 232
Art. 308	Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto	» 232
Art. 309	Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie	» 232
Art. 310	Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto	» 234

Art. 311	Requisiti delle cisterne e dei contenitori	» 234
Art. 312	Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici	» 234
Art. 313	Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero	» 236
Art. 314	Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto	» 236
Art. 315	Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta	» 236
Art. 316	Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive	» 238

CAPO XVI DISPOSIZIONI VARIE

Art. 317	Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	» 240
Art. 318	Limiti di cariche microbiche negli alimenti	» 240
Art. 319	Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	» 240
Art. 320	Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	» 240
Art. 321	Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione	» 242

TITOLO VII DETERSIVI

CAPO I DETERGENTI SINTETICI (Legge 26 aprile 1983, n. 136)

Art. 322	Prodotti detersivi	» 244
Art. 323	Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi	» 244
Art. 324	Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità o ad alto contenuto di fosforo	» 244
Art. 325	Etichettatura dei detersivi	» 244

TITOLO VIII IGIENE SOCIALE

CAPO I VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 326	Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici	» 246
Art. 327	Educazione sanitaria	» 246
Art. 328	Cartella sanitaria degli alunni	» 246
Art. 329	Controllo sanitario degli alunni	» 246
Art. 330	Controllo del personale	» 248
Art. 331	Misure contro il diffondersi di malattie infettive	» 248
Art. 332	Sorveglianza dei direttori d'istituto	» 248

CAPO II

REQUISITI, STRUTTURALI E ORGANIZZATIVI DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA

Art. 333	Autorizzazione al funzionamento	» 250
Art. 334	Nido d'infanzia	» 250
Art. 335	Gli spazi bambini	» 250
Art. 336	I centri per bambini e genitori	» 252
Art. 337	Ludoteche, baby parking	» 252
Art. 338	Integrazione dei bambini disabili e prevenzione dello svantaggio e dell'emarginazione	» 252
Art. 339	Requisiti strutturali, impiantistici e di arredo	» 254
Art. 340	Sicurezza, igiene e funzionalità dell'ambiente, tutela del benessere	» 254
Art. 341	Nidi d'infanzia: standard quantitativi dell'area	» 256
Art. 342	Spazi essenziali del nido	» 256
Art. 343	Rapporto tra superficie coperta e capienza	» 256
Art. 344	Deroga agli standard per gli spazi esterni	» 258
Art. 345	Caratteristiche degli spazi esterni	» 258
Art. 346	Criteri per l'organizzazione degli spazi interni	» 258
Art. 347	Spazi per i genitori	» 260
Art. 348	Servizi generali	» 260
Art. 349	Tabelle dietetiche e pasti	» 260
Art. 350	Ricettività	» 262
Art. 351	Requisiti organizzativi	» 264
Art. 352	Titoli di studio per l'accesso a posti di educatore nei servizi educativi per la prima infanzia	» 266

CAPO III

MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 353	Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati	» 268
Art. 354	Malattie veneree - Bialitico	» 268

CAPO IV VACCINAZIONI

Art. 355	Vaccinazioni obbligatorie	» 270
Art. 356	Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione	» 270
Art. 357	Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole	» 270
Art. 358	Schedario dei vaccinati	» 270
Art. 359	Vaccinazioni straordinarie	» 270
Art. 360	Vaccinazioni eseguite da medici privati	» 272

TITOLO IX
VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 361	Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie	» 274
Art. 362	Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari	» 274
Art. 363	Istituti di cura	» 274
Art. 364	Disciplina della pubblicità sanitaria	» 276
Art. 365	Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica	» 276

CAPO II
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 366	Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie	» 278
Art. 367	Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico	» 278

TITOLO X
DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 368	Applicazione del regolamento	» 280
Art. 369	Applicazione di altre leggi	» 280
Art. 370	Sanzioni	» 280



TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1 Autorità sanitaria

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

Art. 2 Organizzazione dei servizi di igiene e sanità

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Azienda Unità sanitaria locale per quanto di competenza.

All'organizzazione dei servizi per i controlli ambientali provvedono le Agenzie regionali e le Province autonome.

Art. 3 Servizi e vigilanza igienico-sanitaria

L'Unità sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare, attraverso il dipartimento di Sanità Pubblica, svolge le seguenti funzioni:

- a) igiene e sanità pubblica;
- b) prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro. Con apposito regolamento viene disciplinata la specifica materia;
- c) igiene degli alimenti e della nutrizione;
- d) veterinaria; con apposito regolamento viene disciplinata la specifica materia.

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguite dal personale di vigilanza delle A.U.S.L. ex UU.SS.LL., dai tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro da altro personale all'uopo incaricato.

L'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente esplica i compiti ad essa demandati dalla legge in materia.

Art. 4 Competenze del Sindaco

In caso di necessità il Sindaco o il dirigente competente adotta tutti i provvedimenti (ordinanze, ingiunzioni, ecc.) oltre a far sì che le norme del presente regolamento siano rispettate.

Art. 5
Ordinanze contingibili ed urgenti

Quando l'ordinanza esprime l'urgenza di un provvedimento questo dovrà essere immediatamente eseguita nonostante ricorso ad opposizione.

Art. 6
Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A.U.S.L.

Le ordinanze in caso d'urgenza debbono essere date su rapporto motivato dal Servizio Sanità Pubblica o dal Servizio Veterinario per le materia di competenza, territorialmente competente e devono riferirsi ai provvedimenti contemplati da leggi o regolamenti ovvero da situazioni in carenza normativa giudicate pericolose per la salute pubblica dalla A.U.S.L. ed adottate dal Sindaco.



TITOLO II

DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA, IL RUMORE, L'ACQUA, IL SUOLO

CAPO I

TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 7

Tutela e salvaguardia dell'ambiente

I principi fondamentali per la difesa dell'ambiente cui deve ispirarsi l'amministrazione comunale sono fissati nella normativa nazionale di riferimento.

Art. 8

Compiti dell'amministrazione comunale

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

Art. 9

Difesa del patrimonio ambientale

Con deliberazione del Consiglio comunale resa immediatamente esecutiva potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare.

Art. 10

Difesa del diritto di ambiente

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.



CAPO II TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 11 Inquinamento atmosferico

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

Art. 12 Definizioni

Si intende per:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 13 Valori limite e valori guida di qualità dell'aria

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

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

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

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

Art. 14

Zona di appartenenza del Comune ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico

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

Art. 15

Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi è attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n. 1391 e dal D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412.

Art. 16

Requisiti degli impianti termici

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

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

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

Art. 17

Installazione degli impianti termici

Per l'installazione di un nuovo impianto termico o per la trasformazione o l'ampliamento di un impianto preesistente, il proprietario possessore deve presentare al Comando provinciale dei VV.FF. domanda corredata da un progetto particolareggiato dell'impianto con l'indicazione della potenzialità in Kcal/h.

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

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

Il provvedimento del Prefetto è definitivo.

Chiunque installa, trasforma o amplia un impianto termico senza la prescritta autorizzazione è punito con sanzione amministrativa da € 154,00 a € 1.549,00.

Art. 18

Collaudo degli impianti termici

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

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

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

Chiunque ometta nel termine prescritto di fare la denuncia di cui sopra è punito con la sanzione amministrativa da € 16,00 a € 77,50.

Chiunque mette in funzione un impianto termico senza attendere il collaudo, è punito con la sanzione amministrativa da € 77,50 a € 232,50.

Art. 19

Uso dei combustibili

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici attivati in questo Comune, appartenente alla zona, devono avere le caratteristiche stabilite dall'art. 14 del regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 e tabella allegata ed il loro impiego deve essere subordinato alle condizioni specifiche di cui ai seguenti artt. 20 e 21.

Art. 20

Combustibili esenti da limitazione di impiego

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

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

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

Art. 21

Combustibili ammessi con limitazione di impiego

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

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

- olii combustibili con viscosità superiori a 5 gradi Engler e contenuto in zolfo non superiore al 4 per cento. Il loro impiego è limitato, previa domanda all'Amministrazione comunale, agli impianti industriali ed a quelli di potenzialità superiore a un milione di Kcal/h, per unità termica, con accertamento continuo della piena efficienza della combustione, da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni, di cui all'art. 16;
- carboni da vapore con materie volatili fino al 23 per cento e zolfo fino all'1 per cento. Il loro impiego è consentito, previa domanda all'Amministrazione comunale, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga, e sempre con accertamento della piena efficienza della combustione da eseguirsi mediante il controllo delle emissioni;
- carboni da vapore con materie volatili fino al 35 per cento e con zolfo fino all'1 per cento: l'impiego è consentito nello stesso modo dei carboni di cui sopra salvo decisione contraria dell'Amministrazione comunale;
- agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13 per cento e zolfo fino al 2 per cento. Il loro impiego è libero soltanto per stufe destinate al riscaldamento di singoli locali;
- ligniti e torbe. Il loro impiego è vietato per Comuni appartenenti alla zona B.

Chiunque intenda impiegare per gli impianti termici di cui all'articolo 13 i combustibili soggetti alle limitazioni di cui al precedente comma, deve presentare domanda debitamente motivata e documentata al Sindaco del Comune che provvederà sentito il Comando provinciale dei vigili del fuoco e l'ufficio sanitario competente.

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

Chiunque impiega per il funzionamento degli impianti termici di cui al precedente articolo 13 combustibili non corrispondenti alle caratteristiche stabilite nei precedenti articoli o in modo difforme alle prescrizioni ivi contenute è punito con la sanzione amministrativa da € 46,50 a € 465,00.

Art. 22

Documenti di accompagnamento del combustibile venduto

I commercianti di combustibili sono tenuti a precisare sui documenti o sulla fattura che accompagnano il combustibile venduto, le caratteristiche merceologiche del combustibile stesso dichiarando nel documento che le caratteristiche del combustibile rientrano nei limiti dei valori stabiliti dagli artt. 17 e 18 del presente regolamento.

Ove l'impiego del combustibile non corrispondente alle norme sopracitate dipenda da responsabilità del fornitore, la penalità ricadrà su quest'ultimo e la sanzione amministrativa di cui all'art. 18 è raddoppiata.

Art. 23

Conduzione degli impianti

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

Chiunque nella conduzione degli impianti termici dia luogo ad emissione di fumi superiore ai limiti stabiliti dal precitato regolamento, è punito con la sanzione amministrativa da € 8,00 a € 77,50.

Al conduttore di impianti termici, in caso di recidiva all'infrazione di cui sopra, può essere revocato il patentino di abilitazione.

Art. 24

Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici

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

Chiunque conduca un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h senza essere munito del patentino di cui al precedente capoverso, è punito con la sanzione amministrativa da € 15,50 a € 46,50.

Art. 25 Vigilanza

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

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

I campioni di combustibili prelevati devono essere inviati per gli esami e le analisi ai laboratori A.R.P.A., o ad altri laboratori all'uopo autorizzati dal Ministro per la sanità.

I Comandi provinciali dei vigili del fuoco devono segnalare all'autorità sanitaria comunale, o autorità sanitaria corrispondente e al Comitato regionale di cui all'art. 5 della L. 13 luglio 1966, n. 615 tutte le trasgressioni alle disposizioni della stessa legge, del regolamento di esecuzione e dei regolamenti locali, riscontrate nell'eseguire i controlli di cui al primo comma del presente articolo, o delle quali fossero comunque a conoscenza.

Art. 26 Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali

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

Art. 27 Costruzione di impianti industriali

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

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

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

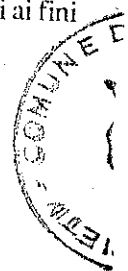
Nel caso che la Regione ritenga di invitare il richiedente ad apportare modifiche al progetto, si pronuncerà entro trenta giorni dalla presentazione delle modifiche.

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

Art. 28 Impianti di riscaldamento e canne fumarie

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

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



Art. 29

Impianti di trattamento dell'aria

Per la classificazione degli impianti di trattamento dell'aria si richiama quanto indicato dalle norme UNI CIG.

Questi impianti devono essere realizzati nel rispetto delle norme di buona tecnica.

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

Le prese d'aria esterna devono comunque essere posizionate ove tecnicamente possibile, in conformità alla normativa UNI CIG applicabile e comunque ad almeno m. 2 dal suolo ed in zone sottratte ad azioni inquinanti.

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

Il funzionamento degli impianti non deve essere causa di disturbo per gli ambienti di vita circostanti; a tal fine sono oggetto di valutazione tecnica gli incrementi di rumore di fondo e l'innalzamento della temperatura, conseguenti al funzionamento di detti impianti.

Art. 30

Ventilazione artificiale e termoventilazione

La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione di quella naturale nei seguenti casi:

- a) servizi igienici; nelle abitazioni è ammessa quando esista già un altro servizio con aerazione naturale o in caso di monolocali, bilocali o alloggi di cui alla legge n. 166 del 1975;
- b) anti wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di persone.

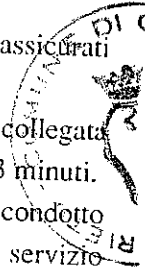
Nei casi sopraindicati, ove non diversamente previsto da specifica norma, devono essere assicurati almeno cinque ricambi volume-ambiente per ora.

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

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

La dotazione di un idoneo impianto di termoventilazione è requisito minimo per i locali pubblici di spettacolo e di riunione e per i locali ad uso commerciale e di servizio con permanenza di persone quando detti locali, per necessità od obblighi costruttivi e di esercizio, non possono essere sufficientemente o razionalmente areati con finestre apribili.

I locali pubblici di spettacolo e di riunione e i locali commerciali di superficie netta superiore a 300 mq, devono essere dotati di impianto di ventilazione che garantisca un minimo ricambio d'aria commisurato al volume intero.



Art. 31

Emissioni poco significative ed attività a ridotto inquinamento atmosferico

In riferimento al D.P.R. 25 luglio 1991 le emissioni provenienti dalle attività di cui all'art. 1 sono esenti dalla richiesta di autorizzazione di nuovi impianti con emissione in atmosfera, mentre quelle riconducibili all'art. 2 dovranno presentare domanda in appositi modelli predisposti dalla Regione.

La Ditta terminati i lavori di installazione degli impianti, comunica con lettera raccomandata all'Amministrazione provinciale, all'Amministrazione comunale, alla competente Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente ove esistente e al Servizio Sanità Pubblica territorialmente competente la fine dei lavori, almeno 15 gg. prima di iniziare la messa in esercizio degli impianti.

Poi inizia la fase di messa a regime (10 gg.) durante la quale dovrà effettuare 3 controlli (almeno).

La Ditta trasmette gli autocontrolli alla Provincia con lettera raccomandata A.R. e per conoscenza e controllo l'inverrà all'A.R.P.A. ed al Servizio Sanità Pubblica

Art. 32

Attivazione di impianti industriali

L'impresa, almeno quindici giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio degli impianti, ne dà comunicazione alla Regione e al Comune interessato.

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

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

Art. 33

Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti

Con D.M. 12 luglio 1990, sono state dettate linee guida alle quali devono essere assoggettati gli impianti industriali esistenti.

Le domande di autorizzazione di continuazione devono essere prodotte entro il termine improrogabile del 31 luglio 1989. Chi non avesse ottemperato entro tale termine è punibile ai sensi dell'art. 25 comma 1 del D.P.R. 209/89.

Art. 34

Modifiche e trasferimento degli impianti

Sono sottoposte a preventiva autorizzazione di cui ai precedenti articoli ai sensi degli artt. 15a e 15b del D.P.R. 203/88:

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

Art. 35

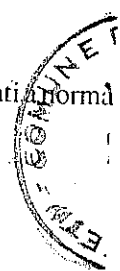
Sanzioni per inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali

Gli artt. 24 e seguenti del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203, stabiliscono le sanzioni per chi non osserva le prescrizioni previste per l'inquinamento atmosferico prodotto dalle attività industriali.

Art. 36

Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore

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



Art. 37

Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna

Per i veicoli a motore a combustione interna (ciclo otto e diesel) deve essere limitata, nei casi di scarico, la emanazione dei prodotti tossici comunque nocivi o molesti nella misura stabilita dalla normativa nazionale e comunitaria in materia.

Art. 38

Sanzioni

Chi conduce un veicolo con motore Diesel emettendo fumi di opacità superiore ai valori stabiliti nella normativa nazionale o comunitaria di riferimento, è punito con la sanzione amministrativa da € 8,00 a € 31,00.

Inoltre, al fine di accertare sul veicolo l'avvenuta eliminazione delle cause delle suindicate emanazioni, il veicolo stesso deve essere sottoposto a visita di revisione.

Art. 39

Visita di revisione per veicoli a motore

In aggiunta all'ipotesi prevista dalle norme sulla disciplina della circolazione stradale, sono sottoposti a visita di revisione, i veicoli a motore quando si abbia motivo di ritenere che le loro emanazioni siano non conformi alle caratteristiche indicate nell'art. 25 del presente regolamento.

Art. 40

Norme per la revisione

Per le revisioni di cui ai precedenti articoli del presente regolamento, si applica la normativa nazionale per la circolazione stradale.



Art. 41

Validità delle disposizioni

Tutte le disposizioni di cui all'art. 25 e seguenti si applicano nel territorio comunale.

Art. 42
Accertamento delle infrazioni

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



CAPO III TUTELA DELLE ACQUE POTABILI



Art. 43

Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dall'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabiliti dalla legge 24 maggio 1988, n. 236, con le deroghe di cui al D.M. 14 luglio 1988 dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Le disposizioni di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 cessano di avere efficacia dal momento della effettiva urgenza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, conformemente a quanto previsto dall'art. 15, fatte salve le proroghe concesse dalla Commissione Europea ai sensi dell'art. 16.

Le norme regolamentari e tecniche adottate ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 236 del 1988 restano in vigore, ove compatibili con le disposizioni di cui al D.Lgs. 31/2001, fino all'adozione di specifiche normative in materia.

Art. 44 **Controlli**

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici ai sensi del D.M. 31 marzo 1993:

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

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

I controlli interni sono effettuati a cura dell'Ente Erogatore.

Art. 45 **Approvvigionamento idrico**

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

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

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

Art. 46 **Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo**

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

La realizzazione degli impianti di attingimento deve avvenire nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente regolamento.

A tale scopo nella domanda di concessione edilizia deve essere dichiarata la modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato e nelle planimetrie deve essere indicata l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue. Inoltre nella relazione tecnica devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto,
- b) tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche,
- c) dati relativi alla portata che si intende utilizzare.



La escavazione di pozzi a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:

- a) i pozzi ad uso potabile devono essere del tipo a tubolare e devono attingere ad un'unica falda non protetta e sufficientemente profonda;
- b) le tubazioni devono essere costruite a perfetta regola d'arte al fine di evitare la penetrazione di inquinanti;
- c) la perforazione e le operazioni devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale fra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse. A tale scopo l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo, deve essere riempita con ghiaia fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare successive infiltrazioni;
- d) la testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
- e) i pozzi devono essere dotati di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) i pozzi devono essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata;
- g) le suddette fonti di approvvigionamento devono distare almeno m. 10 da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo o di scarico di acque reflue o da altri potenziali cause di inquinamento delle acque;
- h) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato o attestazione firmata di regolare esecuzione o di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

La captazione di sorgenti a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:

- a) le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa devono avere una zona di protezione assoluta di almeno m. 10,00;
- b) l'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti e deve essere realizzata in modo da evitare infiltrazioni di acque superficiali;
- c) l'apparecchiatura di presa in calcestruzzo ben lavorato deve consistere in una camera di captazione e in una o più camere di sedimentazione da cui parte la conduttura per la distribuzione;
- d) tutto il sistema deve essere contenuto all'interno di 1 o più manufatti in materiale resistente e ad elevata impermeabilità, realizzato con la migliore tecnica possibile, chiuso con porte di sicurezza, ventilato mediante apposite aperture dotate di protezioni tali da impedire l'ingresso di insetti ed altri animali;
- e) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente il certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

Art. 47

Dotazione idrica degli ambienti

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

Art. 48

Fontanelle pubbliche

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

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

Art. 49

Personale addetto all'acquedotto

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

Visite mediche periodiche accerteranno che detto personale, sia immune da malattie infettive trasmissibili.

Art. 50

Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile

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

È vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 25 metri da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto, ai sensi del D.P.R. 236/88. Eventuali deroghe saranno ammesse previo studio di vulnerabilità dell'area in oggetto.

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

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

Art. 51

Cisterne e serbatoi

Nelle zone non servite da acquedotto, l'utilizzo di cisterne e serbatoi è consentito solo a seguito di nulla osta del Servizio Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.. Il nulla osta è requisito essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità / agibilità del fabbricato cui l'impianto è asservito.

Cisterne e serbatoi devono essere ubicati lontano da fonti di inquinamento ed avere i seguenti requisiti:

- a) adeguata disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico servizio di acquedotto; solamente se situate in zone non rifornite dall'acquedotto pubblico potrà essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare e con la periodicità prescritta dal competente servizio dell'Azienda U.S.L., siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio riguardanti almeno i parametri compresi nell'analisi di tipo C3 (batteriologicalo e chimico) di cui all'allegato I al D.P.R. 236/88 ed a condizione che il competente Servizio dell'Azienda U.S.L., accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica. La costruzione e l'installazione di serbatoio di accumulo dell'acqua potabile negli edifici, deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando destinata al consumo umano, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati; le vasche di accumulo devono essere chiuse e collocate in appositi vani del fabbricato, al riparo da ogni possibilità di inquinamento, sollevate da terra e ispezionabili da tutti i lati, di materiale idoneo per alimenti. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile dette cisterne interrate potranno essere consentite su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (vedi deliberazione del Comitato dei Ministri 04/02 1977);
- b) sistemi di allontanamento delle acque reflue conformi alla vigente normativa;
- c) sistemi di allontanamento dei rifiuti solidi conformi alla vigente normativa.

Art. 52

Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

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

CAPO IV TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art. 53 Scarichi

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo è regolata dal D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 e dai successivi regolamenti specifici di esecuzione e delle disposizioni correttive ed integrative di cui al decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 258.

Art. 54 Scarichi di sostanze pericolose

Per la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dallo scarico di sostanze pericolose la normativa nazionale vigente, stabilisce un particolare regime di autorizzazione preventivo basato sulla fissazione dei valori limite specifici indicati nel decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 258.

Art. 55 Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi

Gli insediamenti produttivi già individuati dalla normativa vigente possono scaricare previa autorizzazione.

Nella domanda dovranno essere indicati e descritti i requisiti previsti dalla normativa nazionale vigente.

Art. 56 Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili

La domanda indirizzata all'Autorità competente deve contenere la tipologia dell'insediamento (civile abitazione, attività alberghiera, ecclesiastica, sanitaria ecc.), la planimetria dell'insediamento, la rete fognaria interna ed i punti di scarico, i pozzetti di ispezione e prelievo.



CAPO V SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 57 Smaltimento dei rifiuti

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti pericolosi, degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggi nelle varie fasi di:

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

è disciplinato dal D. Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 nonché dalla legge 29 ottobre 1987, n. 441 e dalla L. 9 novembre 1988, n. 475 e specificatamente dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti urbani, assimilabili e pericolosi.

Art. 58 Classificazione

I rifiuti sono classificati, secondo l'origine, in rifiuti urbani e rifiuti speciali e, secondo le caratteristiche di pericolosità, in rifiuti pericolosi e rifiuti non pericolosi.

Sono classificati rifiuti urbani:

- a) i rifiuti domestici, anche ingombranti, provenienti da locali e luoghi adibiti ad uso di civile abitazione;
- b) i rifiuti non pericolosi provenienti da locali e luoghi adibiti ad usi diversi ed assimilati ai rifiuti urbani per qualità e quantità;
- c) i rifiuti provenienti dallo spazzamento delle strade;
- d) i rifiuti di qualunque natura o provenienza, giacenti sulle strade o aree pubbliche o sulle strade e aree private comunque soggette ad uso pubblico o sulle spiagge marittime e lacuali e sulle rive dei corsi d'acqua;
- e) i rifiuti vegetali provenienti da aree verdi, quali giardini, parchi ed aree cimiteriali;
- f) i rifiuti provenienti da esumazioni ed estumulazioni nonché gli altri rifiuti provenienti da attività cimiteriale.

Sono rifiuti speciali:

- a) i rifiuti da attività agricole e agroindustriali;
- b) i rifiuti derivanti dalle attività di demolizione, costruzione, nonché i rifiuti pericolosi che derivano dalle attività di scavo;
- c) i rifiuti da lavorazioni industriali;
- d) i rifiuti da lavorazioni artigianali;
- e) i rifiuti da attività commerciali;
- f) i rifiuti da attività di servizio;
- g) i rifiuti derivanti dalle attività di recupero e smaltimento di rifiuti, i fanghi prodotti dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque e dalla depurazione delle acque reflue e da abbattimento di fiumi;
- h) i rifiuti derivanti da attività sanitarie;
- i) i macchinari e le apparecchiature deteriorate e obsolete;
- l) i veicoli a motore, rimorchi e simili fuori uso e loro parti.

Sono esclusi dal campo di applicazione della nuova normativa sui rifiuti gli affluenti gassosi emessi nell'atmosfera, nonché in qualità disciplinati da specifiche disposizioni di legge:

- a) i rifiuti radioattivi;

- b) i rifiuti risultanti dalla prospezione, dall'estrazione, dal trattamento, dall'ammasso, di risorse minerali o dallo sfruttamento delle cave;
- c) le carogne e le materie fecali e altre sostanze naturali non pericolose utilizzate nell'attività agricole;
- d) le attività di trattamento degli scarti che danno origine ai fertilizzanti;
- e) le acque di scarico, esclusi i rifiuti allo stato liquido;
- f) i materiali esplosivi in disuso;
- g) i materiali litoidi o vegetali riutilizzati nelle normali pratiche agricole o di condizione dei fondi rustici comprese le tefre da coltivazione provenienti dalla pulizia dei prodotti vegetali eduli;
- h) le frazioni merceologiche provenienti da raccolte finalizzate effettuate direttamente da associazioni, organizzazioni e istituzioni che operano per scopi ambientali o caritatevoli, senza fini di lucro;
- i) i materiali non pericolosi che derivano dall'attività di scavo.

Art. 59 **Norme tecniche**

Tutte le disposizioni tecniche relative allo smaltimento dei rifiuti, alla loro classificazione, alla raccolta e trasporto, al conferimento finale ed ai processi di smaltimento, sono regolate nel D. Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22.

Art. 60 **Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali**

Chiunque, nell'ambito delle attività di beni e servizi e comunque nell'ambito di attività artigianale produrrà rifiuti speciali non assimilabili agli urbani, o tossici e nocivi, è obbligato a comunicare alla Regione o alla Provincia, ai sensi dell'art. 3 della L. 9 novembre 1988, n. 475, entro il 28 febbraio di ogni anno, i quantitativi di rifiuto prodotto, nonché la tipologia del rifiuto stesso.

È altresì esteso l'obbligo della tenuta dei registri di carico e scarico per i produttori di rifiuti speciali.

Art. 61 **Individuazione dei rifiuti ospedalieri assimilabili agli urbani**

Con decreto 25 maggio 1989 (G.U. n. 137 del 14 giugno 1989) sono stati elencati i rifiuti provenienti da strutture sanitarie assimilabili agli urbani ed anche le categorie di rifiuti che necessitano di particolari sistemi di smaltimento.

Art. 62 **Materie prime secondarie**

Con decreto 26 gennaio 1990 e successive modificazioni sono state individuate le materie prime secondarie ed è stata determinata la normativa tecnica generale relativa alle attività del loro stoccaggio, trasporto, trattamento e riutilizzo.

Art. 63 **Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi**

Con decreto 29 maggio 1991 (G.U. del 12 giugno 1991, n. 136) sono stati dettati gli indirizzi generali per la regolamentazione per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

In particolare i Comuni provvedono ad adeguare il proprio regolamento comunale in base alla tipologia dei servizi di raccolta, alle modalità del servizio, ed all'informazione dell'utenza.

TITOLO III IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I IGIENE DELLE COSTRUZIONI



Art. 64 Costruzioni edilizie

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

Art. 65 Condizioni e salubrità dei terreni edificabili

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

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

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

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

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

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

Art. 66 Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini

Cavedi, chiostrine e pozzi luce devono essere accessibili con una certa facilità per effettuare gli interventi di pulizia.

Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e anche dotato di scarico delle acque piovane, la cui realizzazione deve essere effettuata in modo tale da evitare ristagni di acqua, è vietato versare in questo scarico acqua o materiali di rifiuto d' provenienza dalle abitazioni.

I cavedi devono avere accesso dal basso ed anche da un locale comune.

Art. 67 Cortili

I cortili devono avere pavimentazione che possa garantire un rapido deflusso delle acque meteoriche costruita in modo tale da impedire fenomeni di infiltrazione lungo i muri. Anche nei giardini occorre impedire i fenomeni di infiltrazione lungo i muri.

Nei cortili destinati ad illuminare e areare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche di aria di locali in cui siano esercitate attività che possano essere causa di insalubrità e disturbo per gli inquilini stessi.



Art. 68
Igiene dei passaggi e spazi privati

Le disposizioni relative ai cortili si applicano anche ai vicoli privati.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata devono essere tenuti in buono stato di manutenzione, spazzati e sgombrati di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa scagionare sconci, umidità cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

Le aree identificate all'interno del territorio urbanizzato devono essere recintate, tenute sgombre da ogni rifiuto che possa cagionare cattiva esalazione o essere ricettacolo di animali infestanti, nonché mantenute in stato di decoro..

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

Art. 69
Scale

Le scale che collegano più di 2 piani, compreso il piano terra, che servano più unità immobiliari per ogni piano servito, devono essere areate ed illuminate dall'esterno a mezzo finestratura avente superficie libera non inferiore a mq. 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie sia pari a m. 0,40 per ogni piano servito, compreso il piano terra.

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

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

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

- a) scale interne comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno e scale interne di accesso alle abitazioni: m. 1,20;
- b) scale interne agli alloggi m. 0,80;
- c) scale di collegamento fra abitazione e zone di servizio (cantine, sottotetti, ecc....) m. 0,60; per tutte le scale devono essere rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché quelle previste da altre norme speciali.

Art. 70
Ringhiere e parapetti

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

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

Nelle finestre a tutt'altezza i parapetti devono avere un'altezza minima di m. 1,20.

Art. 71
Sicurezza di circolazione

Le superfici calpestabili delle parti comuni o di uso pubblico, interne ed esterne agli edifici, devono essere realizzate con materiali che riducono al minimo il pericolo di scivolamento di tutte le superfici (pavimenti di ingresso, scale esterne, marciapiedi, bagni, pavimenti di officine meccaniche, di stabilimenti di macellazione o attività similari) che in condizioni d'uso possano diventare particolarmente scivolose per

la presenza di acqua, di oli o di grassi; devono essere realizzate con materiali aventi un coefficiente di attrito dichiarato idoneo alle condizioni d'uso.



Art. 72

Sicurezza delle superfici fragili

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

Art. 73

Misure igieniche nei cantieri edili

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

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

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

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

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

I lavori di demolizione che abbiano come oggetto edifici, strutture, apparecchi e impianti, composti da materiali contenenti amianto, dovranno prevedere il rispetto delle norme vigenti in materia.



CAPO II SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 74

Scolo delle acque meteoriche

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

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

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

Art. 75

Deflusso delle acque

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

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

Art. 76

Irrigazioni a scopo agricolo

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

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

Art. 77

Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche

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

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

Art. 78

Cave

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

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

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

CAPO III FOGNATURE



Art. 79

Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo

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

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dall'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalla normativa nazionale vigente.

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

Art. 80

Costruzione e modificazione di fognature private

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

Art. 81

Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici

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

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

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

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

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



COMUNE

CAPO IV
NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 82
Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazioni di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Servizio comunale competente secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento Edilizio e dalla normativa vigente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

Art. 83
Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, il Servizio di Sanità Pubblica dell'A.U.S.L. ha diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.

La visita igienico-sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori, sia a lavori ultimati, per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza di quanto previsto nel presente regolamento.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Dirigente comunale preposto può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 84
Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione comunale che viene concessa, su richiesta dell'interessato, con la seguente procedura: entro trenta giorni dalla presentazione della domanda il Dirigente comunale incaricato rilascia il certificato d'abitabilità, entro questa data per la verifica dei requisiti può disporre un'ispezione da parte degli uffici comunali. In caso di silenzio dell'amministrazione comunale trascorsi quarantacinque giorni dalla data di presentazione della domanda, l'abitabilità s'intende attestata. In tal caso l'autorità competente nei successivi centottanta giorni può disporre l'ispezione ed eventualmente dichiarare la non abitabilità nel caso in cui si verifichi l'assenza dei requisiti richiesti alla costruzione per essere dichiarata abitabile. I termini possono essere interrotti dall'amministrazione una sola volta in caso di richiesta d'integrazione della documentazione.

[Firma]

Art. 85
Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità

L'autorizzazione di abitabilità è subordinata ai seguenti requisiti: dotazione acqua potabile, dotazione servizi igienici e adeguato sistema fognario di smaltimento delle acque piovane, materie escrementizie e condutture di scarico in perfetto stato di impermeabilità di adeguate canne fumarie.

L'altezza minima prevista per i locali di abitazione è quella indicata nel Decreto Ministeriale del 5 luglio 1975.

Per le abitazioni situate in ambito di comunità montane e per le condizioni particolari previste nel Decreto Ministeriale 9 giugno 1999 valgono i precetti in esso previsti.

Art. 86
Carenza di requisiti per l'abitabilità o usabilità

Si riterranno causa di insalubrità da causare lo sgombero:

- l'eccessivo accumulo di abitanti;
- la mancanza di luce e aria;

- l'insufficiente altezza delle stanze;
- l'ubicazione sotterranea;
- la mancanza di acqua salubre;
- la cattiva condotta di smaltimento.

Art. 87 **Cucine, camini e fumaio**

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.

Tutti i locali adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aeratori o di cappe che convogliano i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal regolamento edilizio, per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

Art. 88 **Approvvigionamento di acqua potabile**

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo autorizzato e distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Art. 89 **Isolamento termico**

I muri perimetrali, le coperture ed anche i tratti di soffitto e pavimento a contatto con l'esterno, di qualsiasi materiale essi siano, interessanti i locali abitabili, devono avere uno spessore tale da assicurare con coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a 1 K.cla/h m^2 , con uno spessore di cm. 30 per l'edilizia tradizionale, con mattoni pieni a due teste, e anche inferiore per l'edilizia non tradizionale.

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

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

Art. 90 **Protezione acustica**

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

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

Art. 91 **Piani interrati o seminterrati**

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio: bar, magazzini, depositi, ristoranti, discoteche, commercio, mense e pubblici esercizi (servizi comuni) e artigianali di servizio collegati alle attività sopra richiamate se l'attività che viene svolta non comporta l'ammissione di esalazioni nocive e previo rilascio di un nulla osta del Servizio di Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione alla Salute degli Ambienti di

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

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

Art. 92 Locali dei servizi

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari con le caratteristiche dell'art. 73.

Art. 93 Case coloniche

Le case coloniche sono soggette alle particolari disposizioni del regolamento di polizia rurale. Per quanto applicabili, la costruzione e l'abitabilità delle abitazioni rurali sono disciplinate dalle norme di igiene e sanità relative alle abitazioni civili.

Art. 94 Ambienti nelle case coloniche

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse dall'Ufficio tecnico comunale, sentito il Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.

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

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

Art. 95 Cucine rurali

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq. 9 direttamente ed abbondantemente arieggiato dall'esterno, con aperture a finestre come all'articolo precedente.

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

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

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

Art. 96 Acqua potabile nelle case rurali

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

L'utilizzo dell'acqua del sottosuolo o di sorgente e simili dovrà essere preventivamente autorizzato dal Dirigente del servizio comunale competente, su parere del Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.

Art. 97 Latrine rurali

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

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

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

Art. 98 Letamai e concimaie delle abitazioni rurali

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

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

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

Art. 99 Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri

La vuotatura dei letamai e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore d'apertura dell'impianto di depurazione comunale atta a ricevere i liquami. In mancanza durante le ore d'apertura dell'impianto di conferimento.

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

Art. 100 Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza comunale rilasciata su parere dei Servizi di Sanità Pubblica e veterinario dell'Azienda U.S.L.

Art. 101 Allevamento di pollame, conigli e simili

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

~~Tutti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Comune su parere del Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L. competente.~~

Art. 102 Locali di stallaggio e rimesse

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

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

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

COPIA

Art. 101 Allevamento di pollame, conigli e
suine.
E' vietato allevare animali dal cortile su
municipio superiore al complesso di
capi di animali di same corte quali
polli, papere, conigli " nei centri abitati
o vicini alle abitazioni limitatamente ai
centri abitati stessi, ad una distanza
non superiore al mt 10 dai fabbricati.

Art. 103
Allevamenti di animali – Stalle

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di I° classe e pertanto devono adottare tutte le misure e i dispositivi atti a non arrecare pregiudizio di carattere igienico sanitario.

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

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

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

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

Art. 104
Disciplina presenza di piccioni-colombi

Il Servizio comunale competente allo scopo di monitorare lo stato sanitario può disporre interventi sulle popolazioni di piccioni e colombe, presenti nel territorio comunale.

Può altresì disporre provvedimenti di soppressione di questi volatili urbani secondo le modalità prescritte dal Servizio veterinario, per controllarne la popolazione.

E' vietato somministrare alimenti a questi animali.

Negli edifici pubblici e privati ed ovunque dove si possono verificare modificazioni e stabulazione di piccioni e colombe in contrasto con l'equilibrio dell'ecosistema urbano e con la visibilità della città devono essere attuati, a cura dei proprietari o dei responsabili, i seguenti interventi in ordine di sequenza:

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

Art. 105
Canili privati

L'attivazione, l'esercizio, trasformazione, trasferimento di un canile o anche la sola variazione delle condizioni esistenti è subordinata a nulla osta sanitario comunale che lo rilascia su parere del Servizio veterinario a seguito di verifica dei requisiti previsti dalle vigenti norme.

I canili non devono avere comunicazione con le case di civile abitazione. Oltre a quanto previsto dalla specifica disciplina regionale, i canili devono disporre in relazione alla effettiva presenza dei cani di locali e spazi idonei da adibire a reparto per il ricovero dei cani, con box ben areati ed illuminati dall'esterno, con pareti di materiale lavabile e disinfettabile, forniti di canali di carico e scarico per lo smaltimento dei liquami a norma delle leggi vigenti e corredati di dispositivi anti ratto.

Ogni canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici ed assistenziali in numero idoneo per il personale dipendente.

E' in facoltà del Dirigente dell'ufficio comunale competente, sentito il Servizio veterinario, di ordinare l'esecuzione di tutte le opere che siano considerate opportune ai fini dell'igiene e della polizia veterinaria, nonché di ordinare gli interventi vaccinali o terapeutici che si rendono necessari.

Art. 106
Commercio d'animali d'affezione o esotici

Chiunque intende attivare o gestire un impianto per il commercio di animali d'affezione o esotici deve essere in possesso di nulla osta sanitario rilasciato dal Servizio veterinario.

Gli esercizi in cui si detengono animali per la vendita devono possedere i seguenti requisiti:

- a) non devono comunicare direttamente con locali d'abitazione;
- b) non devono essere forniti di acqua potabile e servizi igienici;
- c) devono essere mantenuti sempre puliti e ben ventilati. Se necessario devono essere previsti idonei impianti di ventilazione;
- d) le pareti dei locali di vendita e di ricovero devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m. 2,00 dal suolo; il pavimento deve essere lavabile, costruito con adeguata pendenza e munito di condutture per gli scoli delle acque di lavaggio;
- e) i locali utilizzati devono rispondere ai requisiti igienico-strutturali generali previsti dal vigente regolamento;
- f) i locali, i recinti, le gabbie e simili in cui sono detenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in relazione a numero e specie degli animali stessi. Deve essere garantito un contenimento confortevole e una stabulazione rispettosa delle caratteristiche etologiche degli animali, nonché il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per le persone;
- g) il pavimento di box, recinti e simili deve essere tale da consentire un igienico smaltimento delle deiezioni.

Gli esercizi di cui al comma 2 devono garantire le seguenti dotazioni:

- a) armadio frigorifero e congelatore adeguati per la conservazione di alimenti deperibili per gli animali;
- b) contenitori idonei alla raccolta di rifiuti e scarti. I contenitori devono essere giornalmente svuotati e periodicamente disinfettati.

Gli animali detenuti per la vendita devono ricevere idonea assistenza sanitaria; non potranno essere esposti né commercializzati soggetti affetti da qualsivoglia patologia.

Art. 107

Esercizi di toelettatura animali

L'attivazione di una sala di toelettatura per animali è subordinata a nulla osta del Servizio veterinario.

L'esercizio deve essere costituito da almeno uno spazio d'attesa, da una sala per la toelettatura e da servizio igienico.

I locali d'attesa e di toelettatura devono avere pavimenti, impermeabili, lavabili e disinfettabili, con adeguata pendenza e chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le pareti devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 2,00.

I locali devono essere dotati di attrezzature idonee ed essere conservati in perfette condizioni d'igiene.

Quando l'esercizio di toelettatura è annesso a negozi per il commercio di prodotti animali o di animali d'affezione o esotici, devono essere previsti accessi separati e distinti.

Art. 108

Uso di animali negli spettacoli

E' consentito l'uso di animali negli spettacoli, purché questi siano compatibili con la natura degli animali impiegati e non causino loro sofferenze. Agli animali vanno garantite idonee condizioni ambientali microclimatiche e di benessere adottando tutti gli interventi atti ad evitare inconvenienti di natura igienico sanitaria.

Deve inoltre essere garantito il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per il pubblico e le persone.

Spetta al Servizio veterinario verificare lo stato di benessere degli animali utilizzati negli spettacoli e nelle mostre itineranti.

Art. 109

Smaltimento carcasse animali d'affezione. Cimiteri per piccoli animali d'affezione

Lo smaltimento delle carcasse degli animali d'affezione deve essere effettuato tramite incenerimento in impianto autorizzato o tramite interrimento. La certificazione della morte dei cani deve essere

compiuta da un medico veterinario. Qualora la causa del decesso sia ascrivibile a malattia infettiva diffusiva la carcassa deve essere incenerita.

L'interramento dovrà avvenire in area preventivamente concordata con i servizi sanitari competenti al fine di evitare possibili fenomeni di contaminazione o inconvenienti igienico-sanitari.

L'interramento dovrà avvenire ad una profondità tale da garantire una totale ricopertura della carcassa prevedendo una distanza minima dalla carcassa alla superficie del terreno pari a m. 1,00.

L'attivazione dei cimiteri per piccoli animali d'affezione è subordinata al preventivo nulla osta del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Le caratteristiche di tali cimiteri saranno stabilite con atto apposito a seconda del tipo di animale.



CAPO V
IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 110
Terreni incolti

I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque ne sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti.

A tale fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti in superficie a mantenerle in buono stato di funzionamento.

Art. 111
Divieto di scarico nei terreni

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico immondizie, di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque genere e di residui industriali, salvo autorizzazione comunale, che sentita l'Azienda U.S.L. competente prescrive le cautele di carattere igienico da osservare.

Art. 112
Controllo vegetazione

Nel centro urbano ed in tutte le zone residenziali del territorio comunale, ad esclusione dei terreni a destinazione agricola fuori dell'area di perimetrazione urbana i proprietari devono provvedere al controllo della vegetazione sui loro terreni, mantenendola ad un livello massimo di 40 cm..

Art. 113
Obbligo di recinzione terreni

Le aree scoperte all'interno del territorio urbano debbono essere recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonché di residui industriali.

Art. 114
Provvedimenti del Sindaco in materia di terreni

In caso di inottemperanza alle disposizioni di cui agli artt. precedenti il servizio comunale competente provvederà con apposita ingiunzione ad intimare ai proprietari di regolarizzare la situazione in un termine. Qualora l'inottemperanza persistesse si provvederà all'esecuzione coattiva dei lavori da parte dell'Amministrazione Comunale con addebito delle spese alla parte inadempiente.

Art. 115
Spazi pubblici e privati. Divieti

È vietato tenere all'esterno, su suolo pubblico e privato (cortili, cavedi, vicoli chiusi, anditi, passaggi, portici, scale, ecc.) depositi di immondizie, imballaggi usati, residui di lavorazione, materie prime putrescibili e maleodoranti.

Art. 116
Divieto detenzione materiali putrescibili

È vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo, materiali di composizione tale per cui la loro conservazione provochi inconvenienti igienici o evidente molestia al vicinato.

Art. 117
Pulizia spazi privati

I veicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine e in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente spazzati e sgombrati di ogni immondizia e deposito che possa produrre umidità, esalazioni maleodoranti ed ogni alterazione dell'aria ambientale.

Art. 118
Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dal Sindaco nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

COMUNE

COMUNE DI

TITOLO IV

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 119

Norme sanitarie edilizie

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

Art. 120

Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura

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

Art. 121

Latrine e bagni

Gli alberghi debbono avere gabinetti con bagno in numero proporzionale alla categoria secondo la classificazione europea per stelle.

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

Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

Art. 122

Biancheria ed arredamento

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi e comunque tenuta sempre pulita.

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

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

Art. 123

Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande

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

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

Pavimenti lisci e pareti ricoperte di materiale lavabile.

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

I locali dove si manipolano, confezionano, si trasformano alimenti devono avere una dimensione minima di *14 mq*

Art. 124 Personale

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

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

Art. 125 Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelle di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi; le caratteristiche prescritte sono quelle previste per le civili abitazioni.

Art. 126 Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori

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

Art. 127 Pulizia dei locali

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

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

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

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

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dall'Azienda U.S.L. di appartenenza.

Art. 128 Servizi igienici

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

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

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

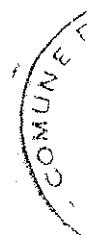
Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle cucine.

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

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

Tutti i ristoranti ed i bar di nuova costruzione o in cui vengono effettuati lavori di ristrutturazione devono essere dotati come minimo di 2 servizi igienici di cui 1 per uomo e 1 per donna.

Per il ristorante l'almeno deve essere adeguato alla normativa per l'handicap.



CAPO II
LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO



Art. 129
Locali di pubblico spettacolo

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

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali è necessaria l'autorizzazione, regolata dal D.M. del Ministro del turismo e dello spettacolo 22 luglio 1982 nonché dal regolamento comunale previsto dall'art. 19 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

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

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

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

Art. 130
Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

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

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

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

Art. 131
Divieto di fumare

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

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

Art. 132
Latrine

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di1..... ogni200..... posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'interno.

CAPO III
IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI



Art. 133
Laboratori e stabilimenti produttivi

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

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

Art. 134
Norme sanitarie

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

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

Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento

D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026;

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

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

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

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

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

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

D.Lgs. 626/94 e successive modifiche.

Art. 135
Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

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

Art. 136
Apertura di fabbriche o manifatture insalubri



Con D.M. è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri.

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

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

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

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

Art. 137
Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, D. Lgs. n. 626/1994 e dalle successive disposizioni.

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

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

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

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

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

Art. 138
Servizi igienici

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

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

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

Art. 139
Mense ed ambienti di ristoro

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

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati.

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

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, la stessa dovrà rispettare il disposto del D.P.R. n. 327/1980 della idoneità sanitaria.

Art. 140
Sale di allattamento

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

Art. 141
Lavorazioni con esalazioni sgradevoli

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

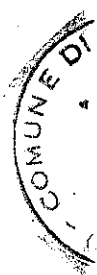
Art. 142
Protezione dal fumo e dal pulviscolo

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

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

Art. 143
Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie, laboratori in cui si abbiano rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate le misure previste dalla legge e per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.



CAPO IV
EDIFICI ED UNITÀ LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 144
Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere ottenuto il preventivo nulla osta del Servizio di Sanità Pubblica. La relativa domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie ad acqua devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) disporre di ambienti ben ventilati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio o lavabile fino all'altezza di m. 2.00. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. I raccordi fra pavimenti e pareti devono essere arrotondati per facilitare pulizia e disinfezione;
- b) le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti. Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sporca;
- c) deve essere adottata una sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto stireria e riparazioni, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione siano organizzate in sequenza fra di loro;
- d) le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti ecc..., devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria locale.

Le lavanderie a secco devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) i locali oltre ad essere tenuti con la massima pulizia, devono avere sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti;
- b) la ventilazione naturale deve essere assicurata da una o più aperture oltre alla porta d'ingresso, di adeguate dimensioni e posizionate in modo da garantire una effettiva movimentazione d'aria. Quando è possibile realizzare tali aperture, devono essere adottate le misure idonee ad abbattere la presenza nell'aria di solventi, quali in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice deve essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria;
- c) la canna di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire inconveniente igienico sanitario nell'ambiente circostante e con camino dell'impianto portato a tetto, deve inoltre essere prevista la dotazione di apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza;
- d) durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sicché nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o altro solvente usato. La pulizia del distillato ed il recupero dei fanghi deve avvenire al completo raffreddamento del distillo stesso;
- e) la sostituzione ed il ripristino funzionale dei filtri a carboni attivi o dei recuperatori di solventi deve avvenire nel rispetto delle vigenti normative in materia di rifiuti;
- f) per il riscaldamento dei locali di lavorazione non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura;
- g) è fatto divieto di tenere e usare solventi in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di dormire e fumare nei locali adibiti a laboratorio;
- h) altre particolari prescrizioni possono essere disposte caso per caso dal competente Servizio Sanità Pubblica, le lavanderie a secco devono utilizzare impianto a recupero integrale dei solventi, i rifiuti solidi devono essere smaltiti secondo le norme dettate per i rifiuti.

Art. 145
Autorimesse non destinate a solo posteggio

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e sicurezza del lavoro.

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

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione e di allontanamento dei gas di scarico.

Art. 146
Impianti di lavaggio automezzi

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

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

Art. 147
Piscine

Piscine private. Sono da considerarsi piscine private le piscine facenti parte di unità abitative il cui uso, sotto la responsabilità del proprietario o di più proprietari congiuntamente, sia limitato ai componenti delle rispettive famiglie ed ai loro ospiti. La costruzione di piscine private con caratteristiche d'impianto stabile, è subordinata alla presentazione al servizio comunale competente di una dichiarazione sulla destinazione d'uso privata familiare, completa delle seguenti indicazioni:

- a) planimetria della vasca e degli impianti a servizio annessi;
- b) tipo di approvvigionamento idrico;
- c) autorizzazione allo scarico delle acque di vasca;
- d) schema delle tecnologie dell'impianto di trattamento delle acque in vasca;
- e) relazione sui tipi di controllo di qualità delle acque in vasca e sulle modalità di gestione dell'acqua di ricircolo;
- f) schede tecniche delle acque utilizzate nei trattamenti dell'acqua di ricircolo.

Piscine aperte al pubblico. La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico è soggetta ad autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 194 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265; il Dirigente comunale preposto rilascia l'autorizzazione previo parere del Servizio Sanità Pubblica. Le piscine aperte al pubblico devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) le vasche devono essere costruite in modo da garantire la sicurezza dei bagnanti ed assicurare una completa ed uniforme circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino. Le pareti ed il fondo della vasca devono essere costruiti in materiale lavabile. Su almeno metà del perimetro della vasca ed in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque sia collegate al sistema di ricircolo che recapitanti in fognatura. La vasca deve essere circondata lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,00 costituita o rivestita di materiale antisdruciolevole di idonea pendenza tale da favorire il deflusso delle acque di lavaggio e disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura. La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq.2,00 di specchio d'acqua per persona. La piscina per almeno una profondità di m. 0,80, deve avere pareti perfettamente piane; per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme speciali vigenti;
- b) la superficie adibita a solarium deve essere non inferiore a quella della vasca;
- c) gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere distinti per sesso ed essere in numero adeguato alle dimensioni dell'impianto ed alla sua tipologia. Gli spogliatoi possono essere di tipo a rotazione o di tipo

collettivo o singolo con preferenza per gli spogliatoi a rotazione. Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) deve essere non inferiore ad un nono della superficie espressa in metri quadrati delle vasche servite. Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune (tipo a rotazione o collettivo). La superficie totale da adibire a spogliatoio è data dalla seguente formula- $(\text{sup. vasca} / 9) \times 1,6 =$. Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio è uguale a un diciottesimo della superficie totale delle vasche. I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di mq. 1,6. In ogni caso sia per impianti che per impianti scoperti devono essere previste due unità spogliatoio (una per sesso), ciascuna con una superficie minima di mq. 30. Le cabine a rotazione devono avere due porte sui lati opposti, l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno. Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite interamente con materiali lavabili. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione;

d) i servizi docce devono essere previsti in numero di uno ogni 30 mq. Di vasca, divisi in numero uguale tra uomini e donne; il 50% deve essere chiudibile; in ogni caso la dotazione minima deve essere fruibile da portatori di handicap;

e) i servizi wc devono essere previsti nel modo seguente:

1) donne: un wc ogni 100 mq. di vasche servite;

2) uomini: un wc ogni 100 mq di vasche servite compresi gli orinatoi per una quota non superiore al 50%. In ogni caso devono essere previsti almeno n. 2 wc per sesso, dei quali almeno uno per sesso, fruibile da portatori di handicap.

f) i servizi lavabo devono essere previsti nel numero di almeno un lavabo ogni 2 wc.

Per l'aerazione e illuminazione del piano vasca negli impianti coperti sono stabiliti i seguenti requisiti:

- a) per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa può raggiungere un valore limite del 70%, mentre l'aria non deve risultare superiore a 0,15 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc/h per metro quadrato di vasca;
- b) il livello di illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux;
- c) interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, devono proporre soluzioni tendenti a raggiungere gli standard indicati nel presente comma.

Per l'aerazione e l'illuminazione dei servizi idrosanitari, delle docce e delle zone spogliatoi sono stabiliti i seguenti requisiti:

- a) tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas;
- b) qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre stabilire idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso l'installazione è soggetta a preventivo parere del Servizio di Sanità Pubblica.

Insonorizzazione. Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza. Per le piscine di nuova costruzione nelle sezioni delle attività natatorie, il tempo di riverbero non deve in nessun punto essere superiore a 1,9 sec, ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale.

Locali deposito materiali e additivi chimici. In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia di tutto l'impianto. I locali destinati a deposito devono essere freschi, ben ventilati e protetti dalle radiazioni solari, realizzati con pareti e pavimenti dalle caratteristiche impermeabili e di resistenza alla corrosione. I contenitori di sostanze e preparati chimici pericolosi, devono essere collocati sopra un sistema di contenimento liquidi dalla capacità adeguata allo stoccaggio immagazzinato. Le diverse sostanze devono

essere immagazzinate in funzione della reciproca e pericolosa reattività. Il locale deposito deve essere chiuso a chiave e munito di cartello indicante il divieto di accesso alle persone non autorizzate. Per garantire la possibilità di un pronto intervento in caso di investimento da liquidi corrosivi o caustici, nel locale di lavoro, nel deposito o nelle loro immediate vicinanze deve essere prevista una doccia di emergenza o un dispositivo lavaocchi.

I parametri batteriologici e chimici sono fissati nel modo seguente:

- a) coliformi totali: 0/100 ml;
- b) streptococchi fecali: 0/100 ml;
- c) computo delle colonie su Agar a 36°C: 200 ml;
- d) ph 6,5 - 8,5;
- e) torbidità: 3 mg/lit SiO₂;
- f) sostanza organica: 1 mg/lit. 02 oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento;
- g) NH₄: 0,5 mg/lit;
- h) N02: non rilevabile (come (N02);
- i) Cloro attivo libero: 0,5 - 1,0 ppm CL2 per ph 6,5 - 7,5 e 0,7 - 1,2 ppm CL2 per ph 7,5 - 8,5;
- j) Cloro attivo combinato: 0,3 ppm CL2 per ph 6,5 - 7,5. e 0,5 ppm CL2 per ph 7,5 - 8,5;
- k) Cloruri: 50 mg/lit oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento.



Art. 148

Modalità di gestione della piscina

Regolamento interno d'accesso alla piscina. L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico deve essere regolato da un regolamento interno, approvato dal Comune, che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della cuffia.

Personale preposto. Ai fini della funzionalità, della sicurezza e dell'igiene di ogni piscina aperta al pubblico, si individuano le seguenti figure professionali di operatori:

- a) responsabile della piscina;
- b) assistente bagnanti;
- c) addetto agli impianti tecnologici;
- d) personale per prestazioni di primo soccorso.

Il responsabile della piscina individua formalmente le persone incaricate dei compiti relativi ai ruoli sopradetti.

Obblighi del gestore. In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo al responsabile della piscina di esporre in modo ben visibile, preferibilmente in prossimità della cassa, apposito cartello indicante:

- a) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- b) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione.

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori.

Controlli. A cura del responsabile della piscina devono essere redatti due registri:

- a) il registro giornaliero delle presenze bagnanti in vasca,
- b) il registro giornaliero cloro attivo e ph dell'acqua in vasca.

Detti registri devono essere costantemente aggiornati e conservati per un periodo di almeno sei mesi.

La periodicità dei controlli è fissata dalla normativa vigente.

Accesso in vasca. All'ingresso delle piscine aperte al pubblico deve essere affisso apposito avviso contenente raccomandazione agli utenti di servirsi delle docce. L'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vaschetta nettapiedi alimentata in modo continuo, con acqua contenente una soluzione disinfettante. Se la piscina è dotata di uno spazio contiguo a prato, o comunque non movimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato tramite apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 2. In tutte le piscine aperte al pubblico è obbligatorio l'uso della cuffia. Il rientro del bagnante in vasca se proveniente dagli spazi dei servizi (docce, servizi, spogliatoi) può avvenire direttamente, senza dovere attraversare la zona di accesso dalla vasca.



Pronto soccorso. In tutte le piscine aperte al pubblico deve essere realizzato un locale, avente superficie minima di mq. 9,0, attrezzato a pronto soccorso adeguatamente segnalato, agevolmente accessibile dalla vasca ed in facile comunicazione con le vie di accesso esterne attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. Detto locale deve essere provvisto con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria; deve essere inoltre dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno. I farmaci di primo impiego e il materiale di medicazione devono risultare sempre disponibili ed immediatamente utilizzabili. In particolare si deve assicurare la disponibilità di:

- a) farmaci di primo impiego,
- b) materiali di medicazione,
- c) strumentario per interventi di pronto soccorso (pallone Ambu, apribocca, bombola di ossigeno, coperta, sfingomanometro),
- d) lettino medico,
- e) barella e cucchiaio.

Piscina con accesso agli spettatori. Se la piscina è dotata di spazi per gli spettatori il Servizio di Sanità Pubblica può disporre prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico. Resta fermo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Art. 149

Caratteristiche tecniche e tecnologiche per il funzionamento dell'impianto piscina

Caratteristiche dell'acqua di alimentazione e circolazione dell'acqua in vasca. Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche; in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro limiti normalmente ammessi per le acque potabili. Il sistema tecnologico per effettuare il reintegro, la circolazione, il controllo e il trattamento dell'acqua in vasca (pompe di portata acqua, vasca di compenso, filtro, condutture, centraline di controllo cloro e ph, pompe dosatrici reagenti, scambiatore termico per riscaldamento acqua) deve garantire il rispetto dei requisiti minimi dei parametri dell'acqua. L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata. Almeno il 50% della portata del ricircolo deve fluire in modo continuo e uniforme attraverso i sistemi di tracimazione.

Reintegro e rinnovi. Giornalmente deve essere immessa nelle vasche con uniforme continuità una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume di acqua in vasca. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato un contenitore totalizzatore. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata integralmente o parzialmente quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 luglio 1971 o in presenza di altre evidenti alterazioni dell'acqua, su parere degli organi sanitari preposti e comunque ogni 6 mesi.

Trattamento dell'acqua. Il trattamento dell'acqua deve prevedere le seguenti dotazioni:

- a) la sezione che accoglie le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua deve essere strutturalmente e funzionalmente realizzata in modo da favorire l'agile esecuzione delle manovre necessarie all'ottimale conduzione dell'impianto, i relativi locali devono essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica;
- b) a monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili e pulibili, costituiti da un involucro contenente un cestello idoneo asportabile. I prefiltri dovranno essere puliti quotidianamente;
- c) negli impianti di nuova costruzione devono essere previsti impianti di filtrazione separati per ciascuna vasca. In ogni caso il numero delle unità filtranti non deve essere inferiore a due. La potenzialità di ogni unità filtrante deve essere maggiorata del 30% in modo da potere garantire il trattamento anche in caso di avaria di un filtro. Ogni unità filtrante dovrà essere rigenerata periodicamente e le acque di risciacquo devono essere scaricate in fognatura;
- d) le pompe di circolazione di servizio devono garantire una portata almeno pari a quella di ricircolo dell'acqua, inoltre deve essere installato un adeguato numero di pompe di riserva per una rapida attivazione in caso di avaria delle prime;
- e) sia l'acqua di reintegro che l'acqua di ricircolo che viene immessa in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua nelle concentrazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità

n. 128 del 16 luglio 1971. Le apparecchiature di controllo e dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico con dispositivi idonei a regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti:

- f) i reagenti utilizzati per il trattamento dell'acqua in vasca devono essere registrati presso il Ministero della Sanità per la destinazione d'uso a cui sono preposti. E' fatto divieto di utilizzo di sostanze chimiche sprovviste di detta autorizzazione.

La temperatura dell'acqua e dell'ambiente deve rispettare i seguenti parametri:

- a) la temperatura dell'acqua in vasca coperta deve presentare valori compresi tra:

- 1) vasca bambini 26 °C 31° C,
- 2) altre vasche 24 °C 28° C;

- b) la temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca.



Art. 150

Palestre e istituti di ginnastica non agonistici

Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività e sono aperte al pubblico devono ottenere per l'apertura il preventivo nulla osta del Servizio Sanità Pubblica. Le palestre e gli istituti di ginnastica non agonistici, non riconducibili a norme statali specifiche, devono ottenere il preventivo nulla osta dal Servizio Sanità Pubblica e devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza non inferiore a m.3,00 nei vani principali e non inferiore a m.2,40 nei vani deposito e servizi,
- b) i pavimenti devono essere realizzati con materiale elastico, antifonico, e comunque tali da potere essere facilmente lavabili e disinfettabili; le pareti devono essere lavabili fino ad una altezza di m.2.
- c) devono essere dotati dei seguenti servizi minimi:
 - 1) spogliatoio per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso;
 - 2) spogliatoio per l'utenza divisi per sesso, con una superficie minima di mq. 1,20 per ogni persona praticante per turno; i relativi locali devono essere verniciati con tinta lavabile fino ad una altezza di m.2,00; detti locali inoltre devono rispettare un R_{ia} non inferiore ad un dodicesimo o essere dotati di ventilazione forzata;
 - 3) w.c. in numero di almeno 1 ogni 10 praticanti per turno, distinti per sesso, con una superficie minima di mq. 1,00 e con lato inferiore di almeno m. 1,00; detti servizi devono essere rivestiti con materiale ceramico fino ad una altezza di m. 2,00;
 - 4) docce previste in numero di una ogni 5 praticanti per turno, distinte per sesso;
 - 5) le palestre e gli istituti di ginnastica non possono essere ubicati in locali interrati o seminterrati.

Art. 151

Attività di nurseries in forma individuale a domicilio

L'esercizio di attività di nurseries in forma strutturata individuata a domicilio è ammesso fino a 5 bambini e deve essere effettuata da persone in possesso di tessera sanitaria. L'esercizio è soggetto ad autorizzazione comunale su parere congiunto del Servizio Sanità Pubblica e Servizio territoriale di Pediatria. In tale evenienza, i requisiti dei locali abitativi devono garantire almeno 9,5 mq. di superficie coperta per bimbo e l'organizzazione della struttura deve possedere i seguenti requisiti generali:

- a) zona di riposo;
- b) zona di soggiorno;
- c) locale pulizia - wc, ad uso esclusivo dell'attività.

Tutti i locali devono essere mantenuti in condizioni d'ordine e di pulizia e periodicamente disinfettati.

Tutti i locali, i giochi, gli arredi, le attrezzature e i materiali utilizzati, devono essere idonei a mantenere condizioni di sicurezza, di igiene e tutela per i minori.



CAPO V
DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

Art. 152
Ambito di applicazione

Il presente capo disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico dai sensi dell'art. 6 comma 1 legge 26 ottobre 1995, n. 447.



Art. 153
Definizioni

S'intende per:

- 1) attività rumorosa l'attività di immissione di rumore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno in misura tale da provocare fastidio o disturbo al riposo delle attività umane, pericolo per la salute umana, deterioramenti degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo, dell'ambiente esterno o tale da interferire con le legittime fruizioni degli ambienti stessi;
- 2) attività rumorosa a carattere temporaneo: qualsiasi attività rumorosa che si esaurisce in periodi di tempo limitati o legata ad ubicazioni variabili. Sono da escludersi le attività ripetitive o ricorrenti inserite nell'ambito di processi produttivi svolte all'interno dell'area di insediamento;
- 3) cantieri itineranti: cantieri stradali finalizzati alla manutenzione delle sedi stradali compresi i cantieri a servizio di reti e condotti stradali.

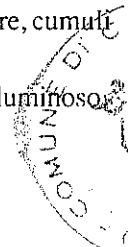
Art. 154
Attività rumorose nell'ambito di cantieri

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo l'esercizio di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi svolti nell'ambito di cantieri edili, stradali ed assimilabili.

Nell'ambito di cantieri l'attivazione delle macchine di cui sopra e di impianti rumorosi deve essere conforme alle leggi nazionali di settore per quanto concerne la potenza sonora.

Gli impianti fissi (motocompressori, betoniere, gruppi elettronici e simili apparecchiature) devono essere opportunamente collocati nei cantieri in modo da risultare schermati rispetto agli edifici residenziali circostanti; gli schermi possono essere costituiti da barriere anche provvisorie (laterizi di cantiere, cumuli di sabbia, ecc..) opportunamente posizionate.

Gli avvisatori acustici possono essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso.



Art. 155
Orario delle attività rumorose nei cantieri edili

L'inizio delle attività rumorose a carattere temporaneo al di sopra dei livelli di zona è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio, nel rispetto del seguente orario:

- a) dal 1° giugno al 30 settembre ~~7,00~~ - 12,00 13,00 - 19,30
- b) dal 1° ottobre al 31 maggio ~~7,30~~ - 12,30 13,00 - 18,00

Non sono posti vincoli d'orario per i cantieri con durata inferiore a cinque giorni e per i cantieri che distano almeno 200 m. dagli edifici residenziali circostanti.

Art. 156
Emergenze

L'attivazione di cantieri edili o stradali per il ripristino urgente dell'erogazione di servizi pubblici (traffico, linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua potabile, gas ecc...) o per fronteggiare situazioni di pericolo per l'incolumità pubblica è consentito in deroga agli orari di cui all'art. precedente.

Art. 157
Attività rumorose nell'ambito di manifestazioni pubbliche ed assimilabili

Sono da considerare attività rumorose a carattere temporaneo, anche quelle esercitate presso pubblici esercizi o presso circoli privati a supporto dell'attività principale, sotto forma di piano bar, serate musicali o danzanti.

Gli impianti elettroacustici di diffusione o amplificazione impiegati dovranno comunque essere opportunamente collocati e schermati in modo da contenere, per quanto possibile, l'esposizione al rumore degli ambienti abitativi limitrofi.

Art. 158
Orari delle attività rumorose nelle manifestazioni pubbliche

Il funzionamento delle sorgenti sonore connesse all'esercizio delle attività rumorose a carattere temporaneo di cui all'art. precedente al di sopra dei livelli di zona, è consentito dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e dalle ore 16,00 alle ore 24,00 per un arco temporale comunque non superiore alle 8 ore.

Art. 159
Limiti di rumore per discoteche, sale da ballo e similari, strutture destinate allo sport, tempo libero e spettacolo

All'esterno delle aree di pertinenza delle strutture permanenti o chiuse come quelle indicate nel titolo del presente articolo, l'esercizio delle attività rumorose, non deve essere causa del superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente, misurati con le modalità indicate dalla stessa normativa.

Art. 160
Condizioni di impiego per attrezzature specifiche

1) **MACCHINE DA GIARDINO.** Nei centri abitati, l'uso di apparecchiature ed attrezzi particolarmente rumorosi, come seghe a motore, decespugliatori, tosaerba, ed altre simili apparecchiature è consentito nei giorni feriali, dalle ore 8,00 alle 13,00 e dalle ore 15,00 alle ore 20,00 nei giorni prefestivi e festivi dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e dalle ore 16,00 alle ore 20,00. Le apparecchiature e gli attrezzi devono essere conformi, relativamente alle potenze sonore, alle direttive comunitarie e devono essere tali da contenere l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente.

2) **IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO.** L'installazione di apparecchiature e canali di presa o espulsione d'aria che fanno parte di impianti di condizionamento, riscaldamento o ventilazione, in parti esterne di edifici quali cortili interni, pareti ed infissi, coperture e terrazzi è consentita unicamente per impianti che rispettino i parametri previsti dalla normativa nazionale vigente. Gli impianti devono essere installati adottando gli opportuni accorgimenti tecnici necessari al rispetto delle norme quali silenziatori, isolatori e smorzanti degli appoggi e degli ancoraggi.

3) CANNONCINI SPAVENTAPASSERI. L'impiego dei dispositivi denominati " cannoncini spaventapasseri " per la dispersione dei volatili nei terreni coltivati è consentito a distanza superiore a m. 200 dalle abitazioni residenziali ed è comunque vietato durante il periodo notturno.

4) ALLARME ANTIFURTO. I sistemi di allarme antifurto devono essere dotati di un dispositivo temporizzatore che ne limiti l'emissione sonora ad un massimo di 10 minuti primi; nel caso di sistemi di allarme acustico antifurto installati su veicoli, l'emissione sonora deve essere intervallata e comunque contenuta nella durata massima di 3 minuti primi. In tutti i casi, il riarmo del sistema di allarme non può essere di tipo automatico, ma deve essere effettuato manualmente.

Art. 161 Autolavaggi

I sistemi di autolavaggio con mezzi meccanici installati nelle zone residenziali e più in generale, lo svolgimento di dette attività, anche self service, in aree aperte al pubblico che comportano l'impiego di apparecchiature rumorose (aspiratori automatici, lavajet, ecc..) sono consentiti nei giorni feriali dalle ore 7,00 alle ore ~~19,30~~ e nei giorni festivi dalle ~~8,00~~ alle ~~12,00~~ e comunque nel rispetto dei limiti di legge.

Lo svolgimento di tali attività fuori dal periodo sopraindicato è consentito, nei casi in cui la distanza fra l'edificio residenziale più vicino e l'impianto sia inferiore a m. 100, per le attività automatiche di lavaggio già in essere purché l'impianto sia chiuso in tunnel di insonorizzazione.

Art. 162 Pubblicità fonica

La pubblicità fonica entro i centri abitati è consentita unicamente in forma itinerante nei giorni feriali dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 16,30 alle ore 19,00.

Art. 163 Contenimento ed abbattimento dell'inquinamento acustico derivante dalla circolazione di autoveicoli

Negli assi viari ad elevato flusso di traffico, devono essere adottate da parte degli enti proprietari, anche in fase di manutenzione, soluzioni tecnologiche, accorgimenti costruttivi e scelte di materiali atti a garantire la minimizzazione dell'inquinamento acustico da essi prodotto; negli assi viari secondari possono essere adottate misure ed interventi di moderazione del traffico.

Allo scopo di abbattere la rumorosità prodotta dal traffico sono stabiliti i seguenti divieti:

- a) fare funzionare il motore a regime elevato ed a veicolo fermo nei centri abitati;
- b) eseguire manovre rumorose, produrre rapide accelerazioni o stridio di pneumatici senza necessità;
- c) attivare nel periodo notturno, se non in caso di necessità, apparecchi acustici quali clacson, trombe, sirene similari;
- d) eseguire operazioni di carico e scarico, senza adottare adeguati provvedimenti per ridurre la rumorosità al di fuori degli orari consentiti;
- e) trasportare bidoni, profilati metallici o comunque carichi potenzialmente rumorosi, senza fissarli o isolarli adeguatamente;
- f) utilizzare ad alto volume apparecchi radio o altri strumenti per la riproduzione dei suoni, installati o trasportati a bordo di veicoli;
- g) azionare sirene su veicoli autorizzati, fuori dai casi di necessità.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

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



Art. 164

Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

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

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

deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Dirigente comunale competente previo nulla osta del Servizio Igiene Pubblica che viene rilasciato nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Art. 165

Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito

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

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

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

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

Art. 166

Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle vigenti norme, che è rilasciata dal Dirigente comunale preposto su parere del Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 167

Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione

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

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

deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa comunale, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalle autorità sanitarie secondo le rispettive competenze.

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

Art. 168

Autocontrollo

Il titolare dell'autorizzazione deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il conferimento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico secondo la metodologia stabilita nel Decreto legislativo n. 155 del 26-5-1997.

Art. 169

Depositi e vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dopo il parere favorevole del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla normativa vigente e dal presente regolamento.

Art. 170

Certificato di abilitazione alla vendita di fitosanitari

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali prodotti rilasciata dall'autorità sanitaria competente.

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

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

Art. 171

Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati

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

Art. 172
Libretto di idoneità sanitaria

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

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

Il libretto deve essere rinnovato ogni anno, salvo diversa giustificata prescrizione del Medico igienista.

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

Art. 173
Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il Medico igienista dell'Azienda U.S.L. rilascia o rinnova il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato e previo accertamento che:

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

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

Art. 174
Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita

L'autorizzazione di cui ai precedenti artt. è richiesta all'autorità sanitaria competente al rilascio.

La domanda di autorizzazione dovrà essere corredata di norma:

- 1) per qualsiasi tipo di esercizio di vendita:
 - a) da una pianta planimetrica dei locali in duplice copia, firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 per i piccoli esercizi ed in scala 1/200 per esercizi, laboratori e stabilimenti che occupano superfici estese e comunque non inferiore a 200 mq. Le piante debbono essere completate dei dati relativi all'altezza, superfici, rapporti aeranti ed illuminanti dei singoli vani, nonché di "legenda" con la specificazione dell'uso o destinazione dei singoli vani e, nei casi di vani in cui siano stati previsti settori con diverse utilizzazioni, la destinazione dei singoli settori ed il posizionamento di impianti tecnologici;
 - b) da una relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, redatta da un tecnico o dall'interessato.
- 2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopradetti:
 - a) da una relazione tecnica, in duplice copia, sulle modalità della lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
 - b) da una relazione dell'analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;

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

Art. 175

Requisiti comuni a tutti gli esercizi

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

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

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

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprendosi all'esterno, o comunque giudicato aerato sufficientemente anche con supporto di materia necessaria che potrà essere adottato unicamente in funzione di ausilio. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'autorità sanitaria competente.

Art. 176

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

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

- 1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;
- 2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, qualora le dimensioni dell'attività lo richiedessero altrimenti in caso di attività di più limitate proporzioni i frigoriferi devono avere un'adeguata sistemazione distinti in:
 - a) vani per servizi;
 - b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi;
 - c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui ai precedenti artt.: pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; avente inoltre al fine della sicurezza contro lo scivolamento, di un coefficiente di attrito dinamico maggiore o uguale 0,4; dotati inoltre di impianti di termoregolazione tali da garantire soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale per i lavoratori;
- 3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati.

In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione;
- 4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:
 - a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;
 - b) in modo da consentire una facile pulizia;
 - c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;
- 5) sorgenti luminose protette contro le rotture;

- 6) dispositivi antimosche alle finestre;
- 7) di aperture direttamente comunicanti con l'esterno in numero sufficiente a garantire adeguati requisiti di illuminazione ($>1/8$ della superficie) ed areazione naturali ($>1/16$ della superficie), tenuto conto che per la determinazione del rapporto illuminante (R.I.) devono essere calcolate solamente le superfici vetrate, escludendo, nel caso di porte o finestre, la superficie compresa tra il pavimento ed un'altezza del piano di questo di 60 cm. e tenuto conto che per la determinazione del rapporto areante (R.A.) devono essere calcolate solamente le superfici di vetrate apribili, fermo restando che i locali nei quali viene svolta l'attività di produzione, preparazione, confezionamento di sostanze alimentari, non possono avere accesso diretto dall'esterno e che comunque, almeno il 50% delle superfici illuminanti ed areanti deve essere collocato a parete.

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

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolari, fumi, vapori, esalazioni, moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, che garantiscano almeno 5 ricambi/ora, secondo le prescrizioni dettate dal competente Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L.

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

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

I fumi e i vapori della cottura devono essere portati meccanicamente con canna di esalazione a tetto. L'impianto di cottura deve avere una cappa di aspirazione che copra perimetralmente tutta la superficie dell'impianto. Le canne di esalazione devono essere realizzate secondo le norme UNI ed aventi sbocco sul tetto con relativo comignolo e comunque distante almeno 10 mt. da finestre o porte di locali abitati o frequentati da persone, qualora detti locali si trovino ad una quota pari o superiore al colmo del tetto.

Art. 177

Requisiti per cucine industriali e mense aziendali e scolastiche

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

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 131 e 132, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

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

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

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

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

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

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

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

Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate all'art. 131 del presente regolamento.

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

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

Art. 178

Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

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

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del precedente art. 132, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 2) un vano per i servizi comprendente almeno:
 - a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
 - b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
 - c) servizio igienico con antiservizio e doccia;
 - d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
 - e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
- 3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;
- 4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- 5) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vendono prodotti facilmente deperibili;
- 6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia;
- 7) con locali aventi requisiti di areazione e illuminazione pari a quelli previsti per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Art. 179

Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti: bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande (quali caffè, bar, gelateria, birreria, ristorante, trattoria, mensa, rosticceria, tavola calda, osteria con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar) è regolata oltre che dalle disposizioni di legge anche dalle norme del presente regolamento.

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

Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tal fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di insalubrità ed inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- con locali aventi requisiti di areazione ed illuminazione pari a quelli previsti per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento. L'aerazione può essere meccanica a condizione che vengano garantiti almeno 5 ricambi/ora.

Il locale deve essere dotato di idoneo impianto di termoregolazione che garantisca il benessere ambientale di chi lo frequenta o vi lavora.

Le aree di somministrazione esterne nei pubblici esercizi a carattere stagionale estivo devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) la pavimentazione deve essere di materiale lavabile e disinfettabile (no asfalto);
- b) deve esserci una separazione rispetto alle aree esterne al locale;
- c) nel caso di attività di ristorazione (ad esclusione della pizzeria), per accedervi non si deve attraversare alcuna area di passaggio, tipo marciapiedi ecc.

Le aree di somministrazione esterne nella stagione autunnale ed invernale (periodo dal 01/11 al 31/3) devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) le aree devono essere chiuse da tutti i lati;
- b) l'altezza minima media deve essere non inferiore a mt. 2,70;
- c) la pavimentazione deve essere costituita da materiale lavabile e disinfettabile (no asfalto);
- d) dotate di sistema di termoregolazione tale da garantire il benessere ambientale, a tale proposito deve essere prodotta apposita relazione controfirmata da un tecnico circa le caratteristiche dell'impianto di riscaldamento e la sua conformità alla normativa di sicurezza;
- e) dotate di areazione naturale o in alternativa di idoneo sistema di areazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi/ora;

f) non avere alcuna commissione diretta con locali di abitazione o con servizi igienici.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve esser funzionale; i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo (possibilmente di acciaio inossidabile), per una facile pulizia ed in quantità sufficienti per evitare durante il confezionamento e le preparazioni dei cibi qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia; le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo della polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione; le tazze, i bicchieri ed i piatti devono essere perfettamente integri.

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

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

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

I ristoranti ed affini dovranno essere dotati di un servizio igienico a norma per handicappati.

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

Sono vietati gli asciugamani di uso comune.

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

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

Per mense o strutture di ristorazione collettiva che forniscano almeno cinquecento pasti al giorno, si dovranno prevedere celle frigorifere separate per i differenti tipi di derrate alimentari almeno 1 per le

carni fresche, almeno 1 per prodotti caseari e salumi, almeno 1 per gli ortaggi, almeno 1 per la frutta ed almeno 1 per i prodotti surgelati.

Le dimensioni della cucina non possono essere inferiori a 20 mq. aumentate in misura pari al 20% della superficie delle sale da pranzo eccedenti i 100 mq; l'altezza dell'esercizio deve essere di mt. 3,00; è consentita un'altezza di mt. 2,80 in presenza di idonea apparecchiatura di illuminazione e ventilazione e qualora si tratti di esercizio di particolare pregio storico ed architettonico.

Nelle tavole calde, pizzerie, bar ed ogni altro esercizio sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente e consumatore, anche da vetri. Gli impianti di cottura debbono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine con le caratteristiche indicate nel precedente art. 132; i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi di canne regolamentari e sufficienti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La crema a base d'uova e la pasticceria a base di crema d'uova possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e presentare un tasso coli inferiore a 1 l/g e stafilococchi inferiori a 1 l/g.

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

Tale registro dovrà contenere delle schede per ogni tipo di derrata alimentare con le seguenti informazioni: denominazione del prodotto, tipo di imballaggio, temperatura ideale di conservazione, tempo massimo di permanenza in frigorifero, tipi di controlli da effettuare, periodicità e numero dei campioni da esaminare. Il suddetto registro dovrà essere continuamente aggiornato ed esibito agli operatori del Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. in occasione di controlli.

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

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

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

I distributori automatici di alimenti o bevande dovranno essere costruiti con materiali idonei e potranno essere collocati all'interno di locali dotati di agibilità di strutture già in possesso di autorizzazione amministrativa e/o sanitarie.



CAPO III ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 180

Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari

S'intende per commercio sulle aree pubbliche coperte o scoperte, attrezzate o meno, l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo e sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità; tale commercio può comprendere anche l'attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari nei casi previsti

1) Aree pubbliche

Sono definite aree pubbliche per il presente articolo, le aree nelle quali si effettuano per un determinato arco di tempo, anche con cadenza non quotidiana i mercati per il commercio dei prodotti alimentari.

Le aree pubbliche destinate ai mercati dove si svolga il commercio dei prodotti alimentari devono oltre che possedere caratteristiche tali da garantire il rispetto delle idonee condizioni igieniche, avere le seguenti caratteristiche:

- essere appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale; avere una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente; avere una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio per consentire un'adeguata pulizia, essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano.
- le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato, sia dei posteggi che ne abbiano la necessità;
- dotare di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato anche nella fognatura prescritta ed all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio: essere dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;
- corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici che possono essere del tipo prefabbricato autopulente devono avere la porta con chiusura automatica, fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.
- Il comune o il gestore del mercato è tenuto ad assicurare per ciò che attiene agli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta ed in particolare per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nel presente articolo, dell'osservanza delle norme igienico sanitarie e deve assicurare per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tale responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

2) Costruzioni stabili

Sono tali quelle costruzioni consistenti in un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica o materiale.

La costruzione stabile realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche deve avere i seguenti requisiti:

- essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata; essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria e delimitata da pareti; realizzare un' adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne;
- essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno mt. 2,70;
- essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un' adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione di alimenti;
- avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per una altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono avere le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;
- essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato e di distribuzione d'acqua potabile;
- avere al suo interno un contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti;
- nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, deve possedere inoltre i seguenti requisiti: essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica; essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte dalle norme vigenti, per i prodotti deperibili; essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.
- I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per le caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri ai lati dei banchi rivolti verso i clienti. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non e di prodotti ortofrutticoli freschi.
- L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi è subordinato alla verifica della sussistenza dei requisiti specifici che verranno di seguito indicati.
- Le dimensioni sopra specificate si applicano alle costruzioni stabili nuove

3) Caratteristiche dei negozi mobili

E' negozio mobile il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale ad uso negozio.

Il negozio mobile con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati, sia ove questi sono riuniti in mercati deve avere i seguenti requisiti:

- struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione dei prodotti alimentari e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili con un vano interno di altezza non inferiore a mt. 2,00 ed il piano di vendita ad almeno mt. 1,30 dalla quota esterna;
- parete laterale munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;

- impianto idraulico di attingimento che in alternativa sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati
- impianto idraulico di scarico che in alternativa sia collegabile con la fognatura predisposta in un area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile; nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;
- impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Il generatore autonomo di corrente è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito e al ricovero. Tale sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande e in particolare, deve garantire l'ideale funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
- banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli a costruzione stabile, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- frigoriferi di conservazione e esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;
- lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;
- contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

I requisiti di cui sopra non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

All'interno dei negozi mobili da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfestazione e disinfezione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

E' consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti nel paragrafo prescrizioni particolari.

4) Caratteristiche dei banchi temporanei

Viene definito tale, l'insieme delle attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purchè igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

- avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a mt. 1,00;
- avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
- le disposizioni in materia sopra indicate non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di cm. 50 dal suolo.

Per la vendita dei prodotti della pesca i banchi temporanei devono avere inoltre i seguenti requisiti:

- idoneo sistema refrigerante per la conservazione di prodotti in regime di freddo;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità, corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- adeguato piano di lavoro;
- per i molluschi bivalvi i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, corredati da dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi; idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi; appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità.

Per la vendita di alimenti cotti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti generali sopraindicati devono essere forniti di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60°C e 65°C, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto; serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità; lavello con erogatore automatico di acqua serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per l'acqua potabile.

I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione dei prodotti della pesca..

5) Prescrizioni particolari

La vendita e la preparazione sulle aree o nelle condizioni indicate nel presente articolo sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

- 1) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:
 - a) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;
 - b) i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;
 - c) le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separate, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;
 - d) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;
 - e) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di un'adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;
 - f) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carni nel settore separato sopra citato, purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;
 - g) le attività di sezionamento e preparazione sopra indicate possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti previsti ed indicati per le aree pubbliche.
- 2) prodotti di gastronomia cotti:
 - a) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e

posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

- b) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962 n. 283, deve essere rilasciata tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;
- c) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in regime caldo devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa delle vendite alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C;
- d) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;
- e) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispetto ai requisiti sopra indicati;
- f) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in regime di caldo;

3) prodotti della pesca:

- a) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- b) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purchè prodotto con acqua potabile;
- c) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue;
- d) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- e) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e il banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;
- f) è vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei, purchè al momento su richiesta dell'acquirente.

4) molluschi bivalvi vivi:

- a) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili e devono essere corredati da:
 - aa) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;
 - ab) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;
 - ac) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;
- b) è vietata la vendita in forma itinerante di molluschi bivalvi vivi:
 - ba) la vendita di prodotti della pesca e dell'acqua coltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

- bb) gli acquari a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;
- bc) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.

La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di quelle relative alle costruzioni stabili. In assenza di tali banchi è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

L'esposizione la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata soltanto con l'acqua potabile.

6) Attività di somministrazione

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere effettuata, fatti i salvi i prescritti obblighi derivanti dalle normative nazionali e comunitarie, nel rispetto dei seguenti requisiti:

- avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e dalle disposizioni in materia previste dal regolamento comunale d'igiene e dalle ordinanze specifiche ed autorizzati secondo l'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283, oppure nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;
- avere locali di consumo ben areati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico sanitario;
- avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;
- avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;
- avere una adeguata erogazione di acqua potabile conforme ai requisiti prescritti dal D.P.R. 24 maggio 1988 n. 236 e dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e successive modifiche e integrazioni. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere inoltre la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere, per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;
- avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di mt. 2,00, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;
- avere contenitore dotato di dispositivo di l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quello destinato agli alimenti.

La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti

per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano lavorazioni simili vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti già indicati nelle costruzioni stabili.

Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di cucina come sopraindicata sono prescritti i requisiti generici relativi alle caratteristiche delle costruzioni stabili e dei negozi mobili e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano un'elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre la possesso dei requisiti previsti per la preparazione di piatti pronti per il consumo, devono essere previsti appositi spazi opportunamente attrezzati.

Qualora venga effettuato un trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

7) Autocontrollo

Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'industria alimentare come definita dall'articolo 2 lettera b) del decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155 deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure previste da tale decreto legislativo.

Art. 181

Manifestazioni fieristiche al chiuso

Sono consentite la produzione, la preparazione, la cottura, la vendita, la distribuzione, la fornitura, e la somministrazione di alimenti.

Le attività di produzione, preparazione e cottura svolte nell'ambito di manifestazioni fieristiche sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 legge 30/04/1962 n.283.

Le attività di vendita, distribuzione, fornitura e somministrazione di alimenti sono subordinate al possesso di nulla osta sanitario rilasciato dal competente Servizio dell'Azienda U.S.L..

Non sono soggette ad autorizzazione sanitaria né a nulla osta sanitario, la vendita, la distribuzione e la fornitura di alimenti preconfezionati e la somministrazione di sole bevande direttamente versate dalla confezione originale, ivi compresa la spillatura.

Art. 182

Feste sagre ed altre manifestazioni analoghe

Sono consentite in questo tipo di manifestazione, la produzione, la preparazione, la cottura, la vendita, la fornitura, la distribuzione, e la somministrazione di alimenti e bevande. Le attività di produzione, preparazione e cottura di alimenti sono subordinate al possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 legge 30/04/1962 n.283.

Le attività di vendita, distribuzione, fornitura e somministrazione di alimenti, sono subordinate al possesso di nulla osta sanitario. Non sono soggette ad autorizzazione sanitaria la vendita, la distribuzione, la fornitura di alimenti preconfezionati né la somministrazione di sole bevande direttamente versate

dalla confezione originale monodose. Costituiscono presupposto per il rilascio della autorizzazione sanitaria e del nulla osta sanitario i seguenti requisiti:

- attrezzature di cucina lavabili e disinfettabili;
- piani di lavoro, lavabili e disinfettabili;
- disponibilità di acqua potabile dell'acquedotto;
- scarichi che si immettono in fognatura comunale;
- utensili lavabili e disinfettabili;
- raccoglitori porta rifiuti muniti di coperchio;
- possibilità di conservare gli alimenti nelle condizioni di temperatura previste dalla legge;
- protezione dell'area di lavorazione e dell'area di somministrazione dagli agenti atmosferici con struttura di copertura.

Fatto salvo quanto sopra indicato in occasione di manifestazioni temporanee come sagre fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere con nonch  di prodotti della pesca, pu  essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le caratteristiche indicate per quest'ultimi, per la sola durata della manifestazione, con modalit  atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni.

Art. 183 Rilascio autorizzazione sanitaria e validit 

L'attivit  di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande   subordinata al rilascio, dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962 n. 283 in relazione all'attivit  esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attivit  medesima.

Per l'attivit  di vendita o distribuzione di prodotti alimentari   previsto il nulla osta sanitario, fatto salvo quanto previsto all'art. 181.

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria   subordinato al possesso dei requisiti previsti e gi  indicati in questo articolo. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o del nulla osta sanitario, il venditore deve indicare le modalit  di conservazione e di condizionamento termico qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attivit  commerciale e deve altres  indicare il luogo dove   ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

Per i negozi mobili l'autorizzazione deve contenere l'indirizzo del luogo di ricovero del mezzo e l'indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta, durante i periodi di non attivit  commerciale; tali locali devono essere adeguati a contenere derrate alimentari e garantire idonee modalit  di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

I negozi mobili sprovvisti di impianto idraulico di attingimento, impianto idraulico di scarico, ed impianto elettrico di erogazione autonomo, possono effettuare l'attivit  commerciale esclusivamente nelle aree pubbliche munite di allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo, scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo, allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

Anche se il generatore autonomo di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare il mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non   da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilit  di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327

Qualora l'autorizzazione sia stata rilasciata presso un altro comune ha validit  anche nel presente territorio comunale, fatta salva la facolt  di svolgere le opportune ispezioni.

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

**Art. 184
Vigilanza**

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

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

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

Tutte le norme relative alla vigilanza igienico-sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, dal D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 e dal D. Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997 e successive modifiche.

**Art. 185
Ispezioni - Controlli - Accertamenti**

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

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

**Art. 186
Modalità d'esecuzione delle ispezioni**

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

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

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

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

**Art. 187
Modalità d'esecuzione dei controlli**

I controlli, di cui sopra, si eseguono con:

- 1) *Esame diretto della merce*, consistente nell'accertare che:
 - a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;

- b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di routine, rientrino o meno nell'ambito degli standards di normalità;
- c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.
- 2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

Art. 188

Verbale di prelevamento di un campione

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

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

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

Art. 189

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

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

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

Art. 190

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti non deteriorabili da sottoporre ad analisi batteriologica salvo quanto previsto da norme speciali, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. 327/80.

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

Art. 191

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti deteriorabili di cui all'elenco del Decreto 16 dicembre 1993 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" salvo quanto previsto da norme speciali si applicano le modalità prescritte dal Decreto di cui sopra e dal D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123.

Art. 192

Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

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

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

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

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

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

Art. 193

Prelevamento di campioni di grandi partite

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

Art. 194

Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

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

Art. 195

Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

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

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

Art. 196

Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Servizio di Sanità Pubblica o il Servizio Veterinario per i casi di specifica competenza dell'Azienda U.S.L. può proporre al Dirigente comunale preposto di:

- a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

Il Dirigente medico del Servizio Sanità Pubblica o il Dirigente medico Veterinario del Servizio Veterinario entrambi dell'A.U.S.L. possono disporre la chiusura temporanea immediata dell'attività nei sensi dell'art. 8 del D.Lgs. n. 507 del 30-12-1999, nei casi di insussistenza dei requisiti igienico sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Il provvedimento è immediatamente revocato se la situazione viene regolarizzata.

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

Art. 197

Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza, quando:

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

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

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

TITOLO VI IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 198 Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, è stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e successive modifiche.

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione, di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

È assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucri, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D. Lgs. n. 108/92.

Art. 199 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sull'acquisto, sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo d'origine e di provenienza, sul modo di conservazione e di fabbricazione del prodotto stesso.

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle disposizioni sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare non deve essere tale da attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, né accennare a tali proprietà che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature è stata aggiornata con D. Lgs. n. 109/92.

Art. 200 Sequestro cautelativo

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subire ulteriore o maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori.

CAPO II
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 201
Produzione e vendita

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502.

Art. 202
Produzione di paste speciali

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

Art. 203
Produzione di pane speciale

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970.

Art. 204
Pane surgelato

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987 e dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502.

Il prodotto destinato al consumatore finale deve possedere in etichetta oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.

Art. 205
Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti. Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimenti sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 206
Attrezzature dei panifici

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 207
Lavoro notturno dei fornai

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

Art. 208
Paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580, - modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440, - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

Art. 209
Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.



CAPO III LATTE E DERIVATI

Art. 210

Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Dirigente comunale preposto, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifida.

Art. 211

Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte

Per «latte crudo» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la parola «latte crudo» deve intendersi il latte proveniente da vacche, pecore, capre, bufale non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, né ad un trattamento avente effetto equivalente.

Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra», «latte di asina», ecc.

Per latte alimentare trattato termicamente il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente

U.S.L. clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale. È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito

ritoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi. Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai +4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a +4°C;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti;
- 3) carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-edilizie stabilite negli allegati al D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti ed in conformità a quanto indicato nel D.P.R. n. 54/1997.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sottindicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro.

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

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a $+ 15^{\circ}\text{C}$;
- b) grasso non inferiore al 3,20%;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.

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

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

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

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'autorità sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico veterinario competente del servizio veterinario competente per territorio ove esistente, altrimenti del Dipartimento Tecnico A.R.P.A..

Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo preincubazione a $+30^{\circ}\text{C}$ per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml. Il latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo preincubazione a $+ 30^{\circ}\text{C}$ per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml. di latte.

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

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

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

La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il ...".

Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30 agosto 1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

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

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

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

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del d.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80%. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

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

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

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

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

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

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

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

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 212

Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la visita sanitaria subita);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di Sanità Pubblica e dal Servizio veterinario dell'A.U.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 213

Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al competente ufficio sanitario, ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 214

Vendita di latte al domicilio dei produttori

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 215

Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'A.U.S.L.

È vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio veterinario dell'A.U.S.L.

Art. 216

Trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984, D.M. 1 aprile 1988, n. 178 e D.P.R. 14 gennaio 1997.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni e del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra e del D.P.R. n. 54 del 1997.

Art. 217 **Veicoli per il trasporto del latte**

I veicoli utilizzati per il trasporto del latte trattato termicamente e di latte confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato.

Essi non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi prodotto o oggetto che possa comportare un deterioramento del latte.

Il loro rivestimento interno deve essere liscio, facile da lavare, pulire e disinfettare.

L'interno dei veicoli destinati al trasporto di latte deve essere conforme a tutte le norme di igiene.

I veicoli destinati al trasporto di latte trattato termicamente e confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere adeguatamente tali contenitori da qualsiasi contaminazione e influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.

Durante il trasporto la temperatura del latte pastorizzato trasportato in cisterne o confezionato in piccoli recipienti o in bidoni non deve superare + 6°C.

Tuttavia il servizio veterinario può concedere una deroga a tale disposizione per quanto riguarda le consegne porta a porta e autorizzare una tolleranza di + 2°C durante le consegne ai dettaglianti.

Art. 218 **Formaggi**

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

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

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

È proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

Art. 219 **Produzione e vendita formaggi**

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 - convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 -, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

È vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 220

Burro

«La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202 e dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997.

La denominazione "burro di qualità" è riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico-sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero-casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentisi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, è consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo».

Art. 221

Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131 e dal D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.

Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4 agosto 1955, n. 849 e successive integrazioni.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 222

Panna

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT. La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a +4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo. La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 10/ml.



CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 223 Olio di oliva e di semi

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui alle leggi 13 novembre 1960, n. 1407/1417 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 224 Raffinazione degli olii

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva rettificato;
- olio di sansa di olive.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 225 Rivendita di olii commestibili

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al servizio comunale competente, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

È vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 226 Indicazione della qualità degli olii di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile «vendita olii di semi».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione «olio di oliva» e «olio di semi».

È vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 227

Strutto

La denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella L. 30.4.1962, n. 283, nella L. 26.2.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.



CAPO V
CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 228
Spacci di carne

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione comunale, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni.

Nella domanda per detta autorizzazione devono indicare le specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Il Dirigente comunale competente concede l'autorizzazione previo parere del Veterinario dell'Azienda U.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti e delle attrezzature.

Art. 229
Definizione delle carni

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate «carni fresche» tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.

Le «carni refrigerate», vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate «carni congelate» tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono «carni surgelate», quelle prodotte e poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27 gennaio 1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988, n. 49 è consentito il trattamento con «atmosfera modificata» nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.

Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unità di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.

L'atmosfera modificata di cui sopra è costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

Art. 230
Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per gli scoli munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale, angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti-serviziò con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.

Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

È vietato l'impiego di polietilene, materiale plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

È vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

È vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

- a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

È vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;

- b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche e refrigerate e selvaggina:

- a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;

- b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

- c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Dirigente comunale competente il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

- banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a -15°C ;
- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a 15°C , ove lo richiedono esigenze commerciali;
- adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a $+4^{\circ}\text{C}$, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

- a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
- b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

La macinatura della carne dovrà avvenire di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio; la carne dovrà essere macinata (con brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento) una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili, collocati nel banco frigorifero il più rapidamente possibile. La carne tritata potrà essere ritritata, su richiesta del consumatore, una volta soltanto dopo la prima operazione.

Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, ecc.) potranno essere confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno sempre essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.

L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni.

Gli apparecchi tritacarne e i pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego, in buono stato di pulizia.

I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.

Durante l'orario di chiusura diurna dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori.

La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

Per la preparazione della carne tritata dovranno essere impiegate soltanto masse muscolari appartenenti ad una stessa specie animale.

Solo su richiesta e alla presenza del consumatore potranno essere, di volta in volta, aggiunte carni di altre specie animali. Sono escluse le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purché riconosciuto idoneo dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L.

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è autorizzata dal Dirigente comunale competente su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'Azienda U.S.L.

Art. 231

Carni equine e di bassa macellazione

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza della competente autorità veterinaria.

Art. 232

Celle frigorifere

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

Art. 233

Personale addetto agli spacci di carne

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiulini di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Il personale addetto alla vendita deve portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 234

Lavorazione dei residui della macellazione

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti distinti dalle carni in vendita, custoditi in casse rivestite internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

Le parti dell'animale che secondo la legislazione nazionale sono considerate a rischio devono essere accantonate e smaltite secondo la procedura prevista in tali normative.

Art. 235

Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione sanitaria e corrispondere ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 236 **Introduzione di carne nel comune**

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

Art. 237 **Laboratori di carni**

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte all'ufficio comunale competente e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

Il Dirigente comunale competente previo parere del Veterinario dell'Azienda U.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 238 **Locali per laboratorio delle carni**

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia. Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'ideale pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 238 **Personale addetto ai laboratori di carni**

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre pulita e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 240 **Chiusura dei locali**

L'autorità comunale può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

Art. 241

Carni di volatili e di selvaggina

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata dalla normativa nazionale.

La vigilanza sui locali di produzione, macellazione e vendita è affidata al Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

La cessione di avicoli, conigli e selvaggina allevata direttamente dal produttore al consumatore finale è consentita purché l'attività sia comunicata al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente che provvederà alla vigilanza:

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale appositamente autorizzato dal Sindaco ai sensi della legge 283/1962, non interrato, provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

- a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
- b) pavimento lavabile e disinfettabile con caditoia per la raccolta dei reflui collegata ad idoneo sistema di smaltimento;
- c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- d) attrezzature per lo stordimento premacellazione idonee secondo la normativa vigente;
- e) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- f) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- g) lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;
- h) disponibilità di un servizio igienico.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

Nel locale di macellazione anzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata all'anno.

Il numero massimo degli animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione di attrezzature.

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.



CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 242

Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'autorità comunale.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al servizio comunale competente.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta «congelato».

Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 243

Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in recipienti riconosciuti idonei dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L., dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio. Deve essere apposto sul bordo anteriore un'adeguata protezione in vetro o plexiglass affinché sia impedito al cliente di toccare il pesce e sia protetto da emissioni oro faringee dei clienti.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti.

Art. 244

Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici

Il limite di contaminazione da mercurio del pesce e di altri prodotti alimentari della pesca, è fissato dal D.M. 9-12-1993, all'allegato B.

Art. 245
Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

Il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'autorità sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato. Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residue dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distruzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi ostaculati regolarmente autorizzati.

È vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L., che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). È permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;

- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

È in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari. È altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di - 18°C.
Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 246
Vasche per l'ammollo di pesci salati

Le vasche ovè si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 247
Divieto di pesca in acque contaminate

È vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'autorità comunale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.



CAPO VII PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 248 Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali. È vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 249 Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura

Per l'impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura, valgono le norme del D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255 e dell'Ordinanza Ministeriale 24 febbraio 1988, n. 64 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 250 Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

È vietata la vendita:

- a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
- c) della frutta rotta o tagliata;
- d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio o l'eventuale vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni fonte di inquinamento.

I contenitori e i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti. Sono vietate le cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori,

Art. 251 Cocomeraie

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
 - b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
 - c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
 - d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
 - e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
 - f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.
- Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta;

- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 252 Funghi

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, legge 352 del 23 agosto 1993, è soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico del Servizio di Sanità Pubblica a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali è consentito il commercio previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Azienda U.S.L.:

NOME VOLGARE

- 1) Prataiolo
- 2) Ovolo, Cocco
- 3) Chiodini, Famigliola buona, Sementino
- 4) Porcino, Moreccio, Ceppatello
- 5) Pinarolo domestico
- 6) Ditola gialla e rossa
- 7) Gallinaccio, Galletto
- 8) Prugnolo
- 9) Steccherino, Spinarolo, Dentino
- 10) Bubbola o Puppola
- 11) Vescia maggiore, Vescia

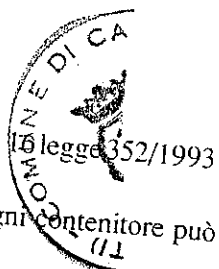
NOME TECNICO

Agaricus Campestris
Amanita Caesarea
Armillaria Mellea
Boletus edulis
Limacella Lenticularis
Clavaria botrytis
Cantharellus cibarius
Clitopilus prunulus
Hydnum repandum
Lepiota procera
Lycoperdon bovista
Boletus aureus
Boletus reticulatus
Cantharellus lutescens
Marchella (tutte le specie)

Clitocybe gigantea, nebularis, georgia
Tricholoma georgia

- 12) Agarico delizioso, Lapacendro buono
- 13) Spugnola gialla, Trippetto
- 14) Spugnola bruna
- 15) Pioppino
- 16) Orecchino
- 17) Tartufone
- 18) Trifola bianca
- 19) Tartufo del Perigord
- 20) Tartufo nero di Norcia

Tuber aestivum
Tuber magnatum
Tuber Melanosporum
Tuber brunale



Più altre riconosciute idonee da leggi dello Stato come indicato nel comma 2, art. 16 legge 352/1993
È vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.
Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.
È proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.
È consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.
I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

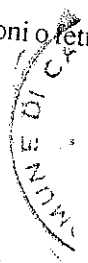
Art. 253 Funghi conservati

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.
Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.
Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.
È ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.
È vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.
Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 254 Funghi secchi

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis	Prataiolo o Champignon
(varietà Bispora)	



È vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.
È vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.
I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.
Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

È vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). È lasciata all'Autorità comunale competente (dirigente preposto) la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'autorità sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

È vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.



C A P O V I I I
UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 255

Uova

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'Azienda U.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categoria A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

Categoria B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

Categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

Art. 256

Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 257

Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione comunale.

È consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 175 e 176. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

È vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

È vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 258

Produzione e vendita di gelati

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti. I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. È vietato l'impiego di uova conservate. È consentito e consigliato l'uso di uova pastorizzate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di Sanità Pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrellate fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio di Sanità Pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

Art. 259

Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dal Dirigente comunale competente e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 260

Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali, che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 261

Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dal D.Lgs. n. 110/92.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concerne i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 262

Definizione di surgelato

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna

a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 263

Elenco degli alimenti surgelati

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del decreto ministeriale industria, commercio e artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 264

Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981 e dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 265

Vendita alimenti surgelati

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. Coloro che intendono vendere surgelati devono munirsi di una attestazione rilasciata dal Servizio di Sanità Pubblica dalla quale risulti l'idoneità dell'apparecchiatura atta a mantenere il prodotto e l'idoneità del luogo in cui è posto il frigorifero congelatore.

Art. 266

Divieto di importazione di prodotti surgelati

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO IX PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 267

Crema

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

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - assenti
- Coliformi - 100
- Stafilococchi aurei-100

Art. 268

Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

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

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 219, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 174.

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

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

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.



CAPO X
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 269
Zucchero

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 270
Caffè

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

È assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 271
Cacao - Cioccolato

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254, legge 19 luglio 1977, n. 420.

Art. 272
Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 273
Camomilla

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n. 1974.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 274
Droghe e spezie

È vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.



CAPO XI REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 275 Acque minerali

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dal D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105. Lo stesso decreto prescrive le nuove norme per l'etichettatura delle acque minerali.

Art. 276 Acque gassate

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105.

Art. 277 Ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Dirigente comunale preposto, previo parere del Servizio sanitario competente dell'Azienda U.S.L.

Il parere farà riferimento allo stato dei locali, ai mezzi di produzione e all'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

Art. 278 Ghiaccio naturale

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'autorità sanitaria solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti e bevande.

Art. 279 Sciropi - Succhi di frutta

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutta con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciropi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia deve essere indicata la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni è disciplinato dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 280
Sciropi vietati

È assolutamente vietato porre in vendita sciropi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciropi che non corrispondono alla definizione.
È altresì vietata la vendita di sciropi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni

Art. 281
Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1974, n. 739.
Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 282
Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto

Le bevande di fantasia a base di vino e/o mosto sono disciplinate dal D.M. 29 febbraio 1988, n. 124.
È vietato nella loro preparazione utilizzare sostanze aromatizzanti atte a conferire al prodotto caratteristiche specifiche particolari che possano ricordare il sapore delle uve aromatiche, dei mosti e dei vini derivati come i moscati ed altri. È vietata inoltre l'utilizzazione di mosti, succhi e vini provenienti da uve da tavola, saccarosio o altre sostanze dolcificanti e aromi artificiali come definiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 283
Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 284
Birra

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1968, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

Art. 285
Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.
La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 286
Birre vietate

È vietata la vendita di birre di seguito indicate:

- a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;
- b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;
- c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;
- d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
- e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro.



Art. 287
Trasporto della birra

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.



CAPO XII
IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 288
Sostanze coloranti

Il D.M. 22 dicembre 1967, emesso in attuazione dell'art. 10 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e modificato successivamente con i DD.MM. 10 luglio 1969, 15 dicembre 1970, 6 marzo 1975, 3 dicembre 1976, 21 marzo 1977 e 19 aprile 1977, e legge 142/1992 e D.P.R. 459/1993, disciplina le materie coloranti e l'impiego delle stesse nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari e degli oggetti d'uso personale e domestico.

Art. 289
Prodotti confezionati con materie coloranti

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine in modo tale da non consentirne la manomissione e recanti le seguenti indicazioni:

- a) "colorante per prodotti alimentari di cui è consentita la colorazione";
- b) il numero indicato nella sezione A dell'elenco allegato al D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) il nome o la ragione sociale e la sede della ditta produttrice o confezionatrice o la denominazione e la sede della ditta venditrice all'interno della C.E.E.

Art. 290
Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Art. 291
Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere calcolati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

CAPO XIII
**INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI
DI SOSTANZE ALIMENTARI**

**Art. 292
Ingredienti**

L'art. 5 del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 definisce «ingrediente» qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia: gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.Lgs. 109/1992 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%.

Con D.M. 13 luglio 1984 è stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

**Art. 293
Additivi chimici**

Sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.

**Art. 294
Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso
di additivi chimici**

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

È esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcoolici.

Art. 295 **Domande di autorizzazione**

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 296 **Indicazioni per le confezioni di additivi**

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
- b) la dicitura "additivo" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura "per alimenti (uso limitato)";
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nell'elenco allegato al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
- d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali.

Art. 297 **Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici**

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 298

Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti la dicitura «aromi naturali» non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

CAPO XIV
ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 299

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o sull'etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana, è consentito riportarle anche in più lingue, purché sia presente la indicazione in Italiano.

Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Art. 300

Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della Comunità Europea ad esso applicabili. In mancanza di dette disposizioni la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

In assenza delle disposizioni sopra riportate, la denominazione di vendita è costituita dal nome consacrato da usi, consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare e se necessaria da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro d'origine.

Art. 301 Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D. Lgs. 109/1992.

Essa si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.



Art. 302 Quantità netta del prodotto

L'art. 9 del richiamato D. Lgs. 109/1992 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa 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.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione «da vendersi a pezzo» o «da vendersi a peso»;
- b) 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;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 303 Termini di conservazione e data di scadenza

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: «da consumarsi preferibilmente entro...» quando la data contiene l'indicazione del giorno, o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguito dalla data, oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui figura.

La data di scadenza è la data entro la quale il prodotto va consumato, essa va indicata con la dicitura da "consumarsi entro" seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione o di qualsiasi altra data non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;

- b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- e) per gli aceti;
- f) per il sale da cucina;
- g) per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose;
- l) per le gomme da masticare e prodotti analoghi.



Art. 304

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 299.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

Art. 305

Etichettature particolari per sostanze pericolose

Norme particolari riguardanti la etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n. 256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 - modificato con D.M. 22 febbraio 1988, n. 77 -, D.M. 25 luglio 1987, n. 555, D.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il D.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e D.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.

CAPO XV TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 306

Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al Servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

Art. 307

Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione è rilasciata dalla competente autorità sanitaria.

Art. 308

Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto dei prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 309

Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 310

Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della Provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 311

Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 312

Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 313

Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 314

Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 315

Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 316

Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVI DISPOSIZIONI VARIE

Art. 317

Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

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 ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati (D. Lgs. n. 108/92).

Art. 318

Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, per gli alimenti di cui all'art. 190 del presente regolamento non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

La revisione d'analisi non è prevista per gli esami batteriologici degli alimenti di cui all'art. 191 del presente regolamento.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 319

Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità comunale, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 320

Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

È ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

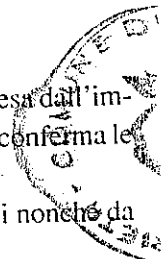
La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità comunale e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 321

Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.



TITOLO VII DETERSIVI

CAPO I DETERGENTI SINTETICI Legge 26 aprile 1983, n. 136

Art. 322 Prodotti detersivi

Detersivo o detergente sintetico è il prodotto la cui composizione sia stata appositamente studiata per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici ed eventuali altri elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, additivi, ecc.

Art. 323 Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi

L'esercizio di stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, su domanda degli interessati, dal Dirigente comunale competente, previo accertamento delle idonee cautele per la salvaguardia dell'ambiente.

Il Dirigente comunale competente dà notizia del rilascio della autorizzazione all'autorità regionale e al Ministero della sanità.

I contravventori alla disposizione del primo comma sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 324 Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità o ad alto contenuto di fosforo

È vietata la produzione, detenzione, immissione in commercio, importazione in Italia di detersivi la cui biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici in essi contenuti sia inferiore al 9%.

È altresì vietata la produzione di detersivi contenenti P, polifosfato superiore all'1% (D.M. 9 giugno 1988, n. 202).

Art. 325 Etichettatura dei detersivi

I detersivi confezionati debbono riportare sulle confezioni o su etichette appostevi, le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

- la denominazione del prodotto;
- il nome o la ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile dell'immissione in commercio;
- il grado di biodegradabilità e, nei detersivi per il bucato, il tenore dei composti di fosforo, espresso in P₂O₅;
- indicazioni e istruzioni sull'impiego.

I detersivi venduti sfusi debbono essere contenuti in recipienti con le stesse indicazioni di cui al comma precedente.

Le stesse indicazioni debbono, altresì, figurare sui documenti di accompagnamento degli stessi qualora trasportati alla rinfusa.

I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

TITOLO VIII IGIENE SOCIALE

CAPO I VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 326 Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici

Al Comune locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili, dei nidi.

Tale vigilanza è esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Azienda Unità Sanitaria Locale.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere notificata al competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L.

Art. 327 Educazione sanitaria

I sanitari dell'A.U.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

- 1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;
- 2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di sanità e igiene scolastica;
- 3) organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico-sanitario.

Art. 328 Cartella sanitaria degli alunni

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

Art. 329 Controllo sanitario degli alunni

È fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato del medico curante in cui si attesti la guarigione e la non trasmissibilità della malattia avuta.

Art. 330
Controllo del personale

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del competente Servizio dell'A.U.S.L. o del medico curante, che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso.

Art. 331
Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di educazione sanitaria per curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 332
Sorveglianza dei direttori d'Istituto

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L.

Di ogni deficienza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, l'autorità comunale, sentito il parere del competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.



CAPO II

REQUISITI STRUTTURALI E ORGANIZZATIVI DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA

Art. 333

Autorizzazione al funzionamento

L'apertura e la gestione dei servizi educativi per la prima infanzia privati, che prevedano l'affidamento di bambini di età inferiore ai tre anni in un contesto diverso da quello familiare e a fronte di un compenso economico, anche quali sezioni staccate di servizi per l'infanzia già funzionanti, sono soggette all'autorizzazione al funzionamento.

L'autorizzazione al funzionamento è concessa dal Comune nel cui territorio sono ubicate le strutture.

Sospensione e revoca dell'autorizzazione.

Il Comune, procede a verifiche periodiche per accertare la permanenza dei requisiti sulla cui base sono stati concessi l'autorizzazione al funzionamento dei requisiti. Sono fatte salve le competenze di vigilanza e controllo previste dalla legislazione nazionale e regionale vigente.

Nel caso in cui venga riscontrata la perdita di uno o più dei requisiti richiesti per l'autorizzazione al funzionamento che possa comportare grave pregiudizio per i bambini, il Comune assegna al soggetto gestore un termine per il ripristino dei requisiti mancanti. Trascorso inutilmente tale termine, il concedente procede alla sospensione del provvedimento per un periodo limitato, trascorso il quale senza che i requisiti vengano reintegrati, procede alla revoca.

Art. 334

Nido d'infanzia

Il nido d'infanzia è un servizio educativo e sociale di interesse pubblico, aperto a tutti i bambini e le bambine in età compresa tra i tre mesi e i tre anni, che concorre con le famiglie alla loro crescita e formazione, nel quadro di una politica per la prima infanzia e della garanzia del diritto all'educazione, nel rispetto dell'identità individuale, culturale e religiosa.

I nidi d'infanzia, possono essere a tempo pieno o a tempo parziale.

I nidi d'infanzia, anche a tempo parziale, garantiscono i servizi di mensa e di riposo dei bambini e possono ospitare un numero di bambini più, o meno ampio. Quando, a fronte di particolari esigenze sociali ed organizzative, essi prevedono l'accoglienza di un numero più ridotto di bambini, essi vengono definiti micro-nidi. Terminologie come "nidi di condominio" o "nidi appartamento" non configurano tipologie diverse di servizi: esse stanno piuttosto ad indicare una collocazione di tali servizi in luoghi che, pur richiedendo gli stessi requisiti strutturali ed organizzativi, possono essere più facilmente accessibili per le famiglie e consentire una maggiore flessibilità nella destinazione d'uso delle strutture a fronte di mutate esigenze sociali nel tempo.

Art. 335

Gli spazi bambini

Gli spazi bambini hanno finalità educative e di socializzazione e offrono accoglienza giornaliera ai bambini in età fra i dodici-trentasei mesi, affidati ad educatori, per un tempo massimo di cinque ore giornaliere, consentendo una frequenza diversificata, in rapporto alle esigenze dell'utenza, secondo modalità stabilite di fruizione. Possono essere ubicati nella stessa struttura.

I servizi di cui al presente punto si differenziano dai nidi a tempo parziale in quanto garantiscono tempi e modalità di funzionamento più ridotti, non contemplano il servizio di mensa e, per il riposo dei bambini, non prevedono necessariamente locali specifici.

Ospitano bambini di età non inferiore all'anno; consentono tempi di frequenza più ridotti (fino a un massimo di 5 ore al mattino o al pomeriggio); sono privi di un servizio di mensa vero e proprio e non sono richiesti locali specifici per il sonno, pur prevedendo spazi per il riposo dei bambini:

Art. 336

I centri per bambini e genitori

I centri per bambini e genitori offrono accoglienza ai bambini insieme ai loro genitori, o adulti accompagnatori, in un contesto di socialità e di gioco per i bambini, e di incontro e comunicazione per gli adulti, in un'ottica di corresponsabilità tra genitori ed educatori

Art. 337

Ludoteche, baby parking

Anche per i luoghi che offrono ai bambini occasioni estemporanee di gioco e di socializzazione si stabilisce un minimo di regolamentazione. Trattandosi di servizi che non prevedono alcuna continuità nell'accoglienza dei bambini (quelli, ad esempio, spesso denominati "baby parking", organizzati con la presenza di animatori presso i centri commerciali per il tempo necessario ai genitori per gli acquisti, o in occasioni di convegni e manifestazioni per consentire ai genitori di parteciparvi) non vengono richiesti particolari requisiti, se non quelli di sicurezza ed igiene.

Sono considerate tali le "sezioni primavera" e le ludoteche. Con sezioni primavera si denominano le sezioni di nido o gli spazi bambino (se non offrono un servizio di mensa), quasi sempre aggregati a scuole dell'infanzia esistenti e che accolgono bambini in età 24-36 mesi.

Le ludoteche sono opportunità che, per la loro natura, non rientrano tra i servizi educativi per la prima infanzia, in quanto hanno finalità diverse. Le ludoteche si configurano infatti come luoghi che prevedono un'attività specializzata (come avviene nelle biblioteche con i libri) per il prestito, la promozione e l'utilizzo in sede del giocattolo.

Servizi di altro tipo offerti con questa denominazione (più assimilabili ai centri per bambini e genitori o agli spazi bambino) dovranno perciò essere ricondotti ad una corretta denominazione in rapporto alle attività che si svolgono al loro interno, nonché alle regole previste per il loro funzionamento.

Art. 338

Integrazione dei bambini disabili e prevenzione dello svantaggio e dell'emarginazione

I servizi educativi per la prima infanzia, anche in collaborazione con i servizi competenti della Azienda U.S.L. e con il servizio sociale comunale, garantiscono il diritto all'inserimento e all'integrazione dei bambini disabili, secondo quanto previsto all'art. 12 della Legge 5 febbraio 1992, n. 104 "Legge quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate", nonché di bambini in situazione di disagio relazionale e socio-culturale, e svolgono altresì un'azione di prevenzione contro ogni forma di svantaggio e di emarginazione.

All'individuazione dell'alunno come persona handicappata ed all'acquisizione della documentazione risultante dalla diagnosi funzionale, fa seguito un profilo dinamico-funzionale ai fini della formulazione di un piano educativo individualizzato, alla cui definizione provvedono congiuntamente, con la collaborazione dei genitori della persona handicappata, gli operatori della Unità sanitaria locale e, per ciascun grado di scuola, personale insegnante specializzato della scuola, con la partecipazione dell'insegnante operatore psico-pedagogico. Il profilo indica le caratteristiche fisiche, psichiche e sociali ed affettive dell'alunno e pone in rilievo sia le difficoltà di apprendimento conseguenti alla situazione di handicap e le possibilità di recupero, sia le capacità possedute che devono essere sostenute, sollecitate e progressivamente rafforzate e sviluppate nel rispetto delle scelte culturali della persona handicappata.

Alla elaborazione del profilo dinamico-funzionale iniziale seguono, con il concorso degli operatori della Unità sanitaria locale, della scuola e delle famiglie, verifiche per controllare gli effetti dei diversi interventi e l'influenza esercitata dall'ambiente scolastico.



Art. 339

Requisiti strutturali, impiantistici e di arredo

L'area dei servizi educativi per la prima infanzia deve essere facilmente accessibile. La struttura deve preferibilmente essere articolata su un unico livello.

La progettazione della struttura deve tenere presente, in tutte le sue fasi, il progetto pedagogico.

Tutti gli spazi dei servizi educativi per la prima infanzia, interni ed esterni devono possedere e mantenere nel tempo caratteristiche strutturali, impiantistiche, di arredo e riferite ai giochi, tali da tutelare e promuovere la salute e il benessere dei bambini e degli operatori e contenere la pressione esercitata sull'ambiente.

Art. 340

Sicurezza, igiene e funzionalità dell'ambiente, tutela del benessere

La struttura destinata a servizi educativi per la prima infanzia non può essere collocata al piano seminterrato, salvo i locali di servizio della struttura.

Tutti gli spazi dei servizi educativi per la prima infanzia, interni ed esterni, devono rispettare la normativa statale e regionale in vigore con riferimento sia alla struttura sia ai costituenti della struttura stessa.

Le strutture, gli impianti, gli arredi e i giochi devono possedere e mantenere nel tempo caratteristiche strutturali e impiantistiche, tali da tutelare e promuovere la sicurezza, la salute e il benessere dei bambini e degli operatori e contenere la pressione esercitata sull'ambiente.

Devono pertanto essere garantiti i seguenti requisiti:

- resistenza meccanica e stabilità;
- sicurezza in caso di incendio;
- risparmio energetico e ritenzione del calore;
- corretto smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e aeriformi, favorendo la raccolta differenziata dei rifiuti;
- sicurezza nell'impiego: la struttura interna ed esterna del nido, l'arredo ed i giochi devono essere tali da limitare al massimo rischi di incidenti quali, ustioni, folgorazioni, intossicazioni, nonché traumi gravi conseguenti a scivolamenti, cadute, schiacciamenti;
- salubrità e benessere ambientale: nel servizio devono essere garantiti, sia d'inverno che d'estate, il benessere respiratorio, olfattivo, acustico, visivo, microclimatico, il contenimento del rischio chimico, microbiologico, allergico, elettromagnetico e da radioattività ambientale; in particolare le attrezzature, gli arredi fissi e mobili e i materiali, devono essere adeguati alle diverse età ed attività dei bambini, nonché alle esigenze professionali degli operatori e alla partecipazione dei genitori e devono possedere requisiti di salubrità;
- fruibilità di spazi, impianti e arredi: spazi, impianti e arredi devono essere rispondenti per numero e caratteristiche all'età dei bambini, alle esigenze connesse con lo svolgimento delle specifiche attività previste, e devono essere conformi alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche;
- sicurezza rispetto a intrusioni o furti sia negli spazi esterni che all'interno: devono essere previsti una idonea recinzione e infissi antisfondamento.

Art. 341

Nidi d'infanzia: standard quantitativi dell'area

La superficie minima complessiva (superficie fondiaria) dell'area da riservare alla costruzione del nido d'infanzia non può essere inferiore a mq. 1.300.

La superficie dell'area deve garantire un minimo di mq. 50 per ogni posto bambino per una capienza compresa tra i 16 e i 49 bambini, e di mq. 45 per ogni posto bambino per una capienza compresa tra i 50 e i 60 bambini.

Nei nidi che dispongono di più di 53 posti bambino l'area non può essere comunque inferiore ai mq. 2.400.

La superficie coperta dagli edifici non deve essere superiore alla terza parte dell'area totale riservata al nido d'infanzia. Dall'area totale (superficie fondiaria) sono escluse le aree a disposizione per i parcheggi, che devono essere conformi agli standard per le urbanizzazioni secondarie e alla legislazione vigente in materia.

La struttura destinata a nido d'infanzia deve essere accessibile ai sensi del D.M. Lavori pubblici 14 giugno 1989, n. 236 e, anche se aggregata ad altro servizio, deve avere un ingresso indipendente di norma; inoltre, deve garantire il rapporto diretto con l'esterno, essere collocata a pianterreno ed essere articolata su un unico livello. A livello seminterrato possono essere ubicati solo i locali adibiti a deposito o magazzino e comunque non fruiti dai bambini. Non sono considerati piani seminterrati quelli in cui almeno la metà del perimetro di base sia completamente fuori terra e, per la restante parte, il soffitto si trovi in ogni suo punto perimetrale a una quota superiore a m. 1,20 rispetto al terreno circostante misurata sulla linea di stacco dell'edificio. In questo caso devono essere adottate le migliori tecnologie per la difesa dall'umidità.

Le parti non completamente fuori terra non possono essere destinate al gioco o al pasto.

Nel caso in cui non sia possibile realizzare una struttura su un unico livello si deve comunque garantire che ogni unità funzionale minima (sezione) sia collocata su un unico piano.

Art. 342

Spazi essenziali del nido

Gli spazi destinati ai bambini e quelli a disposizione degli adulti devono avere caratteristiche che ne consentano un utilizzo flessibile in rapporto al progetto educativo. Gli spazi essenziali sono i seguenti:

- a) un vano di ingresso dotato di ambiente filtro. Se l'accesso a ciascuna sezione avviene esclusivamente dall'esterno, occorre prevedere anche in questo caso un ambiente filtro per la tutela microclimatica degli spazi interni, si deve comunque evitare il passaggio attraverso i locali di altre sezioni;
- b) unità funzionali minime (sezioni) per ciascun gruppo di bambini;
- c) spazi comuni a tutti i bambini;
- d) spazi per operatori, servizi generali e spazi a disposizione dei genitori;
- e) area esterna.

Art. 343

Rapporto tra superficie coperta e capienza

La definizione della superficie utile netta per il nido d'infanzia, anche a tempo parziale, deve tenere conto di due indici distinti: mq. 8,5 per posto bambino, per quanto riguarda gli spazi destinati specificamente alle attività dei bambini; mq. 3,5 per posto bambino per quanto riguarda i servizi generali, ivi compresi gli spazi destinati alle attività degli adulti.

Nel caso di un unico polo con più servizi per l'infanzia, i servizi generali con le stesse funzioni possono essere tra loro integrati, fermo restando che la progettazione e il dimensionamento degli stessi devono garantire la funzionalità dei diversi servizi.

Criteri per l'organizzazione degli spazi esterni.

Lo spazio esterno attrezzato deve essere recintato e di uso esclusivo dei bambini, salvo il caso di utilizzo programmato, e tramite specifico progetto pedagogico, da parte di famiglie con bambini.

Gli spazi esterni destinati ai bambini devono essere organizzati e attrezzati come ambiente educativo, che consenta l'esplorazione libera, il gioco strutturato, motorio e simbolico, in continuità con gli spazi interni, in modo da rispondere alle esigenze delle diverse età e alle differenti dimensioni evolutive del bambino. Gli spazi esterni pertinenti alla struttura, non di uso dei bambini, devono essere dotati di idonea recinzione per garantire la sicurezza dei piccoli.

Art. 344

Deroga agli standard per gli spazi esterni (da inserire unicamente nel caso la fattispecie fosse quella indicata)

Nei nidi d'infanzia collocati nei centri storici o in zone identificate nella pianificazione urbanistica come ambiti urbani consolidati, per la quantificazione degli spazi esterni è richiesta una superficie di almeno mq. 10 per posto bambino.

Se il polo per l'infanzia è destinato ad accogliere anche ulteriori servizi educativi, il complessivo dimensionamento dell'area è determinato sommando tutti gli indici parziali di riferimento, eccettuato il caso che non sia prevista sovrapposizione degli orari.

Qualora l'area presenti dimensioni e caratteristiche urbanistiche e tecniche che lo consentano, gli spazi esterni possono essere utilizzati anche da famiglie con bambini o altri utenti, specificamente individuati dall'ente gestore, previa predisposizione di infrastrutture, servizi e soluzioni specifiche e garantendo la salvaguardia della funzionalità, della sicurezza e dell'organizzazione del servizio educativo.

Art. 345

Caratteristiche degli spazi esterni

Gli spazi esterni destinati ai bambini devono prevedere:

- a) una zona riparata e pavimentata, intermedia, tra interno ed esterno;
- b) zone attrezzate con arredi e materiali diversificati per le attività ludiche;
- c) zone attrezzate solo a verde. Le aree con destinazione a parcheggi e a viabilità carrabili devono essere tenute separate dall'area di pertinenza dei bambini.

Art. 346

Criteri per l'organizzazione degli spazi interni

Gli spazi interni del nido d'infanzia devono essere organizzati, arredati e attrezzati con riferimento all'unità funzionale minima costituita dalla sezione.

L'unità minima è integrata da altri spazi, destinati a gioco libero, atelier e laboratori o altre attività individuate nel progetto educativo di riferimento.

Tali spazi sono utilizzati a rotazione o contemporaneamente per attività individuali e di grande o piccolo gruppo, da bambini anche appartenenti a sezioni diverse.

Definizione e organizzazione delle unità funzionali minime.

La sezione rappresenta l'unità spaziale ed organizzativa minima del nido d'infanzia.

La sezione deve essere articolata in zone sulla base delle esigenze evolutive dei bambini, della possibilità di organizzare gruppi diversi, nonché della differenziazione delle attività.

Le sezioni sono distinte per fasce di età omogenee. Sono possibili inoltre organizzazioni diverse, sulla base di specifici progetti educativi.

La struttura del nido d'infanzia può articolarsi su più sezioni - fino a un massimo di quattro - in relazione alla capienza della struttura stessa e all'età e al numero dei bambini iscritti. Ciascuna sezione comprende spazi idonei a svolgere le seguenti funzioni:

- a) il gioco e le attività individuali e di gruppo;
- b) il riposo;
- c) il pasto;
- d) l'igiene personale.

I locali per l'igiene destinati ai bambini devono essere attrezzati con una dotazione media di sanitari non inferiore a un vaso ogni sei bambini e un posto lavabo ogni quattro bambini avendo come riferimento anche le diverse età.

Art. 347

Spazi per i genitori

Nel nido d'infanzia, anche in attuazione di quanto previsto sono individuati spazi destinati specificamente ai genitori e in particolare:

- a) uno o più spazi attrezzati per l'accoglienza dei bambini e dei genitori, da collocare all'ingresso del servizio o negli spazi comuni alle sezioni, o all'interno di ciascuna sezione;
- b) uno o più, spazi destinati a laboratorio per gli adulti, così come indicato alla lettera c) del successivo paragrafo sui servizi generali.

Gli spazi del nido, anche attraverso l'utilizzo di arredi e attrezzature, devono consentire inoltre l'informazione e la comunicazione sull'attività del servizio e favorire le relazioni tra bambini, genitori e operatori.

Art. 348

Servizi generali

I servizi generali sono costituiti da:

- a) servizi per il personale, comprendenti i locali spogliatoio e per l'igiene personale;
- b) un vano per la zona pranzo del personale;
- c) uno o più spazi laboratorio destinati agli operatori e ai genitori, con funzioni di preparazione e allestimento del materiale didattico, riunioni e incontri di lavoro, archivio e attività amministrativa, documentazione e biblioteca;
- d) la cucina, conforme alle norme vigenti in materia;
- e) un locale o uno spazio guardaroba per la biancheria pulita, utilizzabile, eventualmente come stireria;
- f) un locale adibito a lavanderia e a deposito biancheria sporca, dimensionato e attrezzato secondo il tipo di servizio fornito; il servizio di lavanderia può essere commissionato all'esterno, purché all'interno sia previsto un deposito per la biancheria sporca;
- g) uno o più vani tecnici;
- h) un locale destinato a deposito per attrezzature e materiali di pulizia.

Art. 349

Tabelle dietetiche e pasti

Gli enti gestori devono adottare tabelle dietetiche approvate dall'Azienda Unità sanitaria locale. Occorre sottolineare il contenuto tecnico dell'atto di approvazione, con il quale si vuole promuovere la collaborazione tra l'ente gestore e l'Azienda per raggiungere il fine comune della tutela della salute dei bambini.

Il gestore presenta la tabella alla competente Azienda, che provvede all'approvazione entro 30 giorni dal ricevimento della stessa: il termine rimane sospeso (cioè riprende a decorrere dal momento dell'interruzione) per una sola volta in caso di richiesta di chiarimenti o modifiche alla tabella. Trascorso il termine senza che l'Azienda Unità sanitaria locale si sia pronunciata, la tabella si intende approvata.

La stessa norma prevede inoltre che l'ente gestore adotti procedure d'acquisto che garantiscano il rispetto del D.P.R. 7 aprile 1999, n. 128 in materia di alimenti destinati a lattanti e bambini, che diano priorità all'utilizzo di prodotti biologici e che garantiscano l'acquisto esclusivo di prodotti non contenenti organismi geneticamente modificati. Qualora si tratti di gestore pubblico, questi requisiti dovranno essere inseriti nei bandi per l'acquisto di alimenti: in ogni caso l'attestazione circa l'assenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti alimentari dovrà essere fornita al gestore da parte del fornitore.

I pasti devono consentire un'alimentazione diversificata, nel rispetto delle differenze etniche, religiose e culturali, e favorire la graduale introduzione di cibi biologici.

I pasti possono essere parzialmente o totalmente prodotti all'esterno della struttura solo per i bambini di età superiore all'anno e, in tal caso, deve essere previsto un terminale di cucina attrezzato, in rapporto al numero dei bambini e degli operatori, atto a garantire il mantenimento della qualità del cibo e la distribuzione dello stesso, attraverso modalità concordate con il centro di produzione pasti individuato dal gestore della struttura. Deve altresì essere assicurata la gradibilità della refezione.

Art. 350 Ricettività

La ricettività minima e massima del nido d'infanzia sia a tempo pieno che part-time è fissata rispettivamente in 16 e 60 posti bambino. Entrambi gli indici possono essere modificati, rispettivamente in diminuzione o in aumento, nella misura massima del 15% in particolari situazioni socio-economiche e ferma restando l'adozione di corrispondenti progetti pedagogici e appropriate soluzioni organizzative.

1) Micro-nidi

Il micro-nido si differenzia dal nido solo in quanto prevede l'accoglienza di un numero più ridotto di bambini. La ricettività minima e massima è fissata rispettivamente in 6 e 14 posti bambino, fermo restando la possibilità, anche in questo caso, di diminuire o aumentare tali indici nella misura massima del 15%.

Per la quantificazione degli spazi esterni è richiesta una superficie di almeno mq. 10 per posto bambino.

Per gli spazi interni valgono gli stessi standard previsti per i nidi.

2) Centri per bambini e genitori

Ciascun centro per bambini e genitori deve avere una ricettività che consenta ai diversi utenti la piena partecipazione alle attività di gioco, incontro e comunicazione specificamente organizzate per i bambini e per gli adulti.

La definizione della superficie utile netta deve tenere conto di due indici distinti: mq. 5,5 per utente per quanto riguarda gli spazi destinati alle attività dei bambini e degli adulti e mq. 1,5 per utente per quanto riguarda i servizi generali. Per utente si intende ciascun bambino.

Gli spazi devono essere articolati in modo da prevedere:

- a) zone comuni per le attività rivolte congiuntamente ai bambini e agli adulti e una zona di uso esclusivo degli adulti;
- b) spazi destinati ai servizi generali.

I servizi generali devono prevedere almeno lo spogliatoio per il personale, i locali per l'igiene, distinti per operatori, adulti esterni e bambini. I locali per l'igiene destinati ai bambini devono essere dimensionati secondo lo standard medio di una dotazione di sanitari non inferiore ad uno ogni dieci bambini, adeguatamente attrezzati con riferimento alle diverse età.

3) Spazi bambini

La struttura degli spazi bambini ha una ricettività massima di 50 bambini. Negli spazi esterni è richiesta una superficie di almeno mq. 10 per posto bambino.

La definizione della superficie utile netta minima deve tenere conto di due indici distinti: mq. 6,5 per posto bambino per quanto riguarda gli spazi destinati specificamente alle attività dei bambini; mq. 2 per posto bambino per quanto riguarda i servizi generali.

Gli spazi e le attività devono essere organizzati per gruppi di bambini, sulla base del progetto educativo, in rapporto all'età, al tempo di permanenza degli stessi all'interno della struttura ed essere articolati in modo da consentire uno spazio fisso per l'accoglienza dei diversi gruppi e spazi adeguatamente attrezzati per lo svolgimento delle attività educative.

Sussiste l'obbligo di locali specifici per il riposo, dati i tempi ridotti di apertura del servizio; tuttavia, data la fascia di età dei bambini accolti, deve esser previsto uno spazio idoneo al riposo dei bambini che ne manifestino la necessità.

4) Servizi ricreativi

I servizi ricreativi sono servizi ubicati in locali o spazi attrezzati per consentire ai bambini, con carattere di estemporaneità ed occasionalità, attività di gioco con altri bambini guidate da personale adulto con funzioni di animazione.

Queste caratteristiche li collocano su un piano diverso da quello dei servizi educativi; pertanto non vengono fissati per essi requisiti particolari, se non quelli imposti dall'esigenza di tutelare la sicurezza, l'igiene e la salute dei bambini.

Art. 351

Requisiti organizzativi

Nidi d'infanzia: rapporto numerico tra personale e bambini iscritti.

Con particolare riferimento all'età dei bambini e ai tempi dell'apertura dei servizi, vengono di seguito indicati i rapporti numerici tra bambini, personale educatore e personale addetto ai servizi generali, ferme restando le condizioni di maggior favore previste nel contratto nazionale di lavoro in materia e nella contrattazione decentrata.

Agli effetti della determinazione del rapporto numerico per bambino si intende ogni bambino iscritto.

Il rapporto numerico tra educatori e bambini all'interno dei nidi d'infanzia è il seguente:

- a) non superiore a cinque bambini per ogni educatore, per le sezioni di bambini di età compresa tra i tre e i dodici mesi, sia per i nidi a tempo pieno che per i nidi a tempo parziale;
- b) non superiore a sette bambini per ogni educatore per le sezioni di bambini di età compresa tra i dodici e i trentasei mesi nei nidi a tempo pieno e non superiore a otto bambini per educatore nei nidi a tempo parziale;
- c) non superiore a dieci bambini per ogni educatore nei nidi che ospitano esclusivamente sezioni di bambini in età compresa tra i ventiquattro e i trentasei mesi nei nidi a tempo pieno e non superiore a undici bambini per ogni educatore nei nidi a tempo parziale, anche aggregate a scuole dell'infanzia. Per quanto riguarda il personale addetto ai servizi generali, occorre distinguere a seconda che le attività di cucina, pulizia, guardaroba ecc. vengano svolte con personale interno, oppure mediante l'utilizzo di contratti con ditte private: nel caso che tutte le attività vengano svolte da personale interno, il rapporto numerico medio tra addetti ai servizi generali e bambini non può essere superiore a diciotto bambini per ogni addetto.

Tale rapporto potrà variare qualora le attività di cui sopra vengano svolte in tutto o in parte da personale esterno.

Servizi integrativi: rapporto numerico tra personale e bambini iscritti.

Negli spazi bambini, in considerazione dell'età degli utenti accolti (compresa tra i dodici e i trentasei mesi) il rapporto numerico tra educatori e bambini non deve essere superiore a otto bambini per ogni

educatore, elevabile a nove nel caso vengano accolti solo bambini tra i diciotto e i trentasei mesi e a dodici per la fascia di età tra i ventiquattro e i trentasei mesi.

Nei centri per bambini e genitori, in considerazione delle loro caratteristiche specifiche e della partecipazione dei genitori alle attività, il rapporto numerico tra educatori e bambini non deve, di norma, essere superiore a quindici bambini per ogni educatore.

Al fine di non compromettere il rapporto numerico tra educatori e bambini e tenendo conto della presenza di entrambi va assicurata la necessaria sostituzione del personale da effettuarsi mediante figure della stessa qualifica e profilo professionale.

Per facilitare i processi di integrazione dei bambini disabili, o che si trovano in particolari situazioni di disagio o di svantaggio socio-culturale, e in relazione al numero o alla gravità dei casi, nelle sezioni di nido, nei micro-nidi e negli spazi bambini in cui essi sono inseriti può essere stabilita la riduzione del numero degli iscritti, o in aggiunta o in alternativa, la presenza di un educatore di aiuto alla sezione.

Art. 352

Titoli di studio per l'accesso a posti di educatore nei servizi educativi per la prima infanzia

Salvo eventuali modifiche successive della legislazione nazionale i titoli di studio previsti per l'accesso ai posti di educatore per i servizi educativi per la prima infanzia sono i seguenti:

- diploma di maturità magistrale;
- diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico;
- diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio;
- diploma di dirigente di comunità;
- diploma di tecnico dei servizi sociali;
- operatore servizi sociali;
- titoli equipollenti riconosciuti dal Ministero della pubblica istruzione.

CAPO III MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 353

Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita notifica, al Medico igienista del Servizio di Sanità Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Sanità Pubblica. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta dal Servizio di Sanità Pubblica per le malattie della classe I.

L'obbligo della notifica compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

Il nuovo sistema informativo del Ministero della Sanità è stato introdotto con D.M. 15 dicembre 1990, e suddivide in cinque classi le malattie da notificare, cui corrispondono modalità diverse di notifica.

Il Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. segnala al Servizio Igiene Pubblica dell'A.U.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

Art. 354

Malattie veneree - Baliatico

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956, n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

I servizi sanitari dell'A.U.S.L. provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico-chirurgica ovvero ospedaliera.

La profilassi per le malattie veneree è stata riformata con legge 25 luglio 1956, n. 837.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dal competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L.

Ogni balia che prenda presso di sé un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino al competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L. per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione comunale viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie trasmissibili.

Il D.L. 4 agosto 1918, n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

CAPO IV VACCINAZIONI

Art. 355

Vaccinazioni obbligatorie: competenze

Il competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati. Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

- a) vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891- D.C.G. 7 marzo 1940);
- b) vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967- D.M. 14 gennaio 1972);

La vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926 e D.P.R. 327/80) è obbligatoria, solo per alcune categorie di soggetti;

- c) vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e legge 20 marzo 1968, n. 419) secondo le modalità di esecuzione indicate nel regolamento di esecuzione di cui all'art. 93 della legge finanziaria 2001;
- d) vaccinazione antiepatite virale B (legge 27 maggio 1991, n. 165) la vaccinazione contro la tubercolosi è prevista alle condizioni indicate nel regolamento di esecuzione di cui all'art. 93 della legge finanziaria 2001.

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 356

Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

Art. 357

Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere è prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo è stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

Art. 358

Schedario dei vaccinati

Il competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risultino le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 359

Vaccinazioni straordinarie

In occasione di particolari epidemie l'autorità sanitaria può disporre vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

Art. 360
Vaccinazioni eseguite da medici privati

Le vaccinazioni possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari al Servizio di Sanità Pubblica dell'A.U.S.L. per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

Detto Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.



TITOLO IX
VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 361

Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. e/o presso il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. a seconda della rispettiva specialità entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio di Sanità Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presentare con il diploma originale un certificato del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 362

Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione comunale concessa dopo aver sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica o del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico o il Veterinario esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione comunale i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o i veterinari esercitano la loro professione.

Art. 363

Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

Art. 364
Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Dirigente comunale competente che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del Medico igienista o del Veterinario dell'A.U.S.L.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 365
Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a fare segnalazione al Servizio Igiene Pubblica degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente sanitario dell'Ospedale, Casa di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) a denunciare al Sindaco e al Medico igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) a denunciare al Medico igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) ad informare le autorità sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

CAPO II
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 366

Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 367

Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.



TITOLO X
DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 368
Applicazione del regolamento

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Dirigente comunale competente, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può ammettere deroghe rispetto ai requisiti previsti dal presente regolamento.

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali che non consentono la piena applicazione dei parametri previsti, ma rispetto ai quali si è provveduto alla individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico sanitari, previo parere favorevole del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.U.S.L.

Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

Gli esercizi e laboratori esistenti per i quali sia stato rilasciato un provvedimento di autorizzazione o di nulla osta igienico sanitario, mantengono il diritto ad esercitare la propria attività, anche in deroga ai requisiti strutturali previsti nel presente regolamento, fatta salva la facoltà del servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta igienico sanitario di richiedere per comprovati motivi di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti.

Gli stessi esercizi, laboratori e stabilimenti qualora vengano sottoposti ad interventi che comportino modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei locali che li compongono, possono derogare nelle parti modificate quando previsto nel presente regolamento sulla base delle indicazioni impartite volta per volta dal servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'Azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti e del ciclo produttivo.

Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 369
Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Art. 370
Sanzioni

Le trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre leggi e regolamenti dello Stato, costituiscono violazioni amministrative e sanzionate con somma da € 78,00 a € 516,50, qualora non sia prevista una somma diversa all'interno del regolamento.