COMUNE DI MOLA DI BARI

Provincia di Bari

REGOLAMENTO
di
IGIENE E SANITA'

Approvato con deliberazione di C.C. n.64 del 22.12.2004

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I
CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Art. 1
Contenuto

1. Il presente Regolamento comunale di Igiene e Sanità Pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione comunitaria europea, nazionale e regionale.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi comunitarie europee, statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte dei Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.
4. I Servizi della Azienda Sanitaria Locale si avvalgono del supporto tecnico specialistico del competente Presidio Multizonale di Prevenzione secondo le disposizioni contenute nella legge regionale n.4/88 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 2
Efficacia

1. Il presente Regolamento, dopo la sua approvazione, viene pubblicato all'Albo pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi ed entra in vigore il giorno successivo.
2. Dopo la pubblicazione viene inviato al Presidente della Giunta Regionale, al Prefetto della Provincia e alla ASL competente per territorio.

CAPO II
AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3
Autorità sanitaria locale

1. Il Sindaco è l'autorità sanitaria locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescrittivi e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia d'igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Art. 4

Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria; medicina legale, igiene degli alimenti e della nutrizione, prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai competenti servizi della A.S.L. che si avvalgono, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.

Art. 5

Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie

1. Il Dirigente Medico Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica sovrintende alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni nelle materie di igiene e sanità pubblica e propone al Sindaco l'adozione dei provvedimenti contingibili ed urgenti a tutela della salute pubblica.
2. Il Dirigente Medico Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, è tenuto ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità Sanitaria.
3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti al responsabile del Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. e al responsabile del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro e, per quanto di competenza, al Responsabile del Servizio Veterinario dell'A.S.L., che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. Il Dirigente Medico Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. è competente di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso responsabile o dell'ex Medico Provinciale o dell'ex Ufficiale Sanitario.
5. Il Dirigente Medico Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può delegare a partecipare agli organi collegiali di cui al precedente comma un Dirigente Medico dello stesso Servizio.

Art. 6

Attività di vigilanza igienico-sanitaria

1. L'attività di vigilanza di quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di igiene e sanità pubblica è svolta dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro per quanto di competenza, dal Servizio Veterinario, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Il personale del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica addetto alle funzioni ispettive, di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.
3. Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

CAPO III
EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7
Raccolta dati

1. Spetta al Servizio di Igiene Pubblica raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica, nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio. Per la parte riguardante i rischi in ambienti di lavoro è fatta salva la competenza del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro.

Art. 8
Movimento demografico

1. Gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

Art. 9
Relazione semestrale

1. Il Servizio Igiene Pubblica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale della A.S.L., all'Organo di gestione della A.S.L., nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Art. 10
Notifica delle cause di morte

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.
2. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'A.S.L. contenute nel Regolamento di Polizia Mortuaria.

Art. 11
Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della A.S.L., secondo quanto prescritto dalle normative vigenti.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma.
3. L'A.S.L. deve predisporre un servizio per la ricezione di quelle denunzie per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

Art. 12
Indagine epidemiologica

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art. 11, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.
2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio Igiene Pubblica dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva.
3. Per ogni episodio epidemico di tossinfezione alimentare si applicano le disposizioni previste dall'art. 6 del D.L. 3.3.1993, n. 123 e successive modifiche ed integrazioni relativo ai controlli sui prodotti alimentari. Per le zoonosi va data immediata comunicazione al Servizio Veterinario della A.S.L..

Art. 13
Isolamento e contumacia

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio di Igiene Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.
2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Servizio Igiene Pubblica.

Art. 14
Disinfezione

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti letterecci, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. In ugual maniera, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria Locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

Art. 15
Disinfestazione

1. Su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.
2. La disinfestazione, attuata da personale autorizzato avente idonea capacità professionale, è effettuata sotto le direttive e la vigilanza del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda A.S.L. competente per territorio, dagli Enti aventi competenza ad intervenire nella materia.
3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione è imposta con spese a carico dei proprietari ed effettuata da personale autorizzato.

Art. 16
Derattizzazione

1. Il Sindaco di concerto con il S.I.S.P. dispone la derattizzazione periodica, e comunque almeno una volta al mese, del territorio urbano tramite personale autorizzato.
2. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o, in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi, ecc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo. Le azioni di derattizzazione in edifici ed aree di proprietà privata sono svolte a spese dei proprietari e sotto vigilanza del S.I.S.P..
3. Nel provvedimento col quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'opera di bonifica.
4. Il SISP vigila sulla efficacia delle attività di derattizzazione, disinfestazione e disinfezione della rete fognaria cittadina da parte dell'Ente Gestore e ne notizia con cadenza trimestrale al Sindaco per eventuali interventi integrativi o migliorativi.

Art.17
Servizio Vaccinazione

Il servizio delle vaccinazioni è assicurato tramite la A.S.L. secondo la calendarizzazione prevista dalla normativa nazionale e regionale vigente.

Art. 18
Prevenzione antirabbica

1. Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro e non oltre 24 ore dall'accaduto.
2. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede con estrema urgenza a:
a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario (Area A) per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
b) attuare direttamente o a mezzo dei servizi antirabbici esistenti sul territorio, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il

Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
3. E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola.
4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo e la detenzione dei cani (anagrafe canina, uso di museruole e guinzagli, raccolta delle deiezioni, ecc.), si fa rinvio alle vigenti norme comunitarie europee, nazionali e regionali..

CAPO IV
VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art.19
Esercizio delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario, di farmacista, sia in forma libero professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda A.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la loro attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambito territoriale di A.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al primo comma.

Art.20
Esercizio delle professioni sanitarie non principali e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di assistente sanitario,di vigilatrice d'infanzia e di tutte le altre professioni sanitarie non principali riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della A.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di A.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.
4. Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato,di odontotecnico,di ottico,di meccanico ortopedico ed ernista,di massaggiatore,di puericultrice,di bagnino di istituti idrotermali ed arti ausiliarie assimilate riconosciute con appositi provvedimenti delle competenti Autorità a norma di legge,sono tenuti,previa esibizione di competente

documentazione,ad ottemperare agli obblighi di registrazione e documentazione di cui ai commi 1. 2 e 3.

Art. 21
Studi medici, ambulatori, Case di Cura

1. Per gli studi medici,ambulatori,istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali.
2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni di legge nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.

Art. 22
Pubblicità sanitaria

1. Qualunque forma di pubblicità relativa all'esercizio delle professioni sanitarie,delle professioni sanitarie ausiliari , nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie deve essere autorizzata dal Sindaco sentito il parere favorevole dei rispettivi Ordini e Collegi professionali,nonché del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio.
2. Alla domanda deve essere chiaramente allegato apposito foglio illustrativo contenente il testo, la fedele riproduzione grafica, nonché le modalità tecniche di esecuzione della forma di pubblicità scelta.
3. Devono essere comunque osservate le norme di legge ed eventuali integrazioni e modificazioni.

Art. 23
Assistenza al parto

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico-chirurgo.
2. Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di chiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile, non oltre le 12 ore dall'evento.
3. In ogni caso, l'ostetrica o il medico-chirurgo devono redigere, a norma di legge, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 24
Denunzia di nato morto

1. Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone, in questo caso, la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.
2. In entrambi i casi di cui al primo comma l'Ufficio di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritti dalla legge.

Art. 25

Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario

1. Gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto dalla legge sono obbligati:
a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso;
b) a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denunzia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi di legge;
c) a denunziare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
d) a denunziare al Sindaco a al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
e) a denunziare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma di legge;
f) a informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

Art. 26

Adempimenti dell'ostetrica

1. A norma delle disposizioni previste dalla legge, l'ostetrica ha l'obbligo di:
a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
b) denunziare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica ogni nascita di neonato deforme, semprechè la denunzia non sia stata inoltrata dal medico, il cui intervento sia stato richiesto a norma di legge;
c) segnalare sollecitamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;
d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

Art. 27

Registro dei parti e degli aborti

1. Per quanto prescritto dall’articolo precedente la A.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica che vi appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. Ogni 3 mesi, le ostetriche devono provvedere a consegnare personalmente i citati registri al Dirigente del Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio.

Art. 28

Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale dalle leggi sanitarie .

2. La vendita e il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 13-3- 1986, n.128 e dal D.M. 3-3-1987, n.133 e successive modifiche ed integrazioni.

Art.29
Trasporto infermi: Autorizzazione e vigilanza

1. L'esercizio dell'attività di trasporto di infermi è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della Regione previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio.

Art.30
Vigilanza sulle farmacie

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio Farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio.

TITOLO II
IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

CAPO I
NORME GENERALI

Art. 31
Strumenti di programmazione urbanistica

1. L'uso e l'assesto del territorio, nell'ambito delle norme previste dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio e il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.

Art. 32
Concessione edilizia

1. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di costruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazione d'uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle

forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio e dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
2. Prima dell'esame della richiesta di concessione edilizia, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, deve esprimere motivato parere igienico-sanitario.
3. Per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, si deve acquisire anche il parere dei Servizi di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del lavoro.
4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito preventivamente il parere dell'organo preposto al controllo.
5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
6. I pareri del Servizio di Igiene Pubblica devono tener presenti anche le norme contenute nel Regolamento edilizio.
7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare.
8. A norma delle leggi regionali il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.
9. Dell'inizio dei lavori deve essere fatta sollecita comunicazione, oltre che ai competenti servizi tecnici comunali ,al Servizio di Igiene Pubblica e al Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro,nonché all'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 33
Abitabilità e Agibilità

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso di attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera realizzata rispetto al progetto approvato, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro e dell'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale nell'ambito delle rispettive competenze risulti:
• che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
• che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni di carattere igienico-sanitario apposte sulla concessione o autorizzazione;
• che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente sia interno che esterno;
• che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel regolamento approvato;
• che sia ottemperato alle norme del presente Regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.
2. Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato di abitabilità o agibilità, deve allegare l'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'Organo competente al controllo.
In sede di rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione edilizia. Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere data comunicazione all'organo preposto al controllo .

Art. 34
Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso, quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica e, nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo, dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'A.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.
4. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei componenti Servizi dell'A.S.L. (S.I.S.P., S.Pe.S.A.L.), può dichiarare inabitabile o inagibile un edificio o parte di esso per motivi di igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità o inagibilità sono, in particolare, i seguenti:
• le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
• alloggio in proprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
• insufficienti requisiti di superfici e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
• mancanza o deficienza di aeroilluminazione;
• mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
• grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. Un edificio o parte di esso dichiarato inabitabile o inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

Art. 35
Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

1. Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme di legge . Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambientale e di Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

Art. 36
Zonizzazione acustica del territorio comunale

L'Ufficio Tecnico Comunale entro il 30 aprile di ogni anno predispone mappatura del fondo acustico del territorio urbano, comprese le frazioni di Cozze e San Maderno, con misurazioni fonometriche diurne e notturne eseguite dall'ARPA o altro organismo validato giuridicamente e scientificamente. Il Consiglio Comunale entro il 30 giugno di ogni anno approva le misure di riduzione dell'inquinamento acustico e determina i limiti dei rumori e gli orari di possibile emissione per zone ed aree omogenee urbane.

CAPO II
MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

Art. 37
Disciplina igienica per i cantieri edili

1. In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.
2. I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento delle polveri.
3. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
4. Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.
5. Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
6. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine che provocano rumori molesti; le attività rumorose, non possono essere svolte prima delle ore sette antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici alle ore sedici nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.Dette attività sono vietate dalle ore19,00 alle ore 7,00 del giorno seguente.
7. Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado.
8. Le attività edilizie devono avvenire con costante sanificazione delle aree di cantiere con azioni di sia preventive che conclusive di derattizzazione, disinfestazione e disinfezione tramite ditte specializzate. Di tali attività, calendarizzata ed ispezionabile, deve essere consegnata attestazione idonea nella comunicazione di chiusura dei lavori all'Ufficio Tecnico Comunale.

Art.38
Demolizione di fabbricati

1 Prima di ogni attività di demolizione il progettista dovrà attestare l'assenza ovvero la presenza di materiali contenenti amianto,esibendo apposito piano di rimozione e smaltimento.
1. Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.
2. I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
3. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
4. Entro il termine di cui il terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
5. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici, che li rendono maleodoranti, devono essere sgombrati immediatamente.
6. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine e sottoposte ad azioni costanti di sanificazione con interventi di derattizzazione, disinfestazione e disinfezione tramite ditte specializzate.
7. I materiali di demolizione, preventivamente quantizzati nell'istanza di concessione edilizia o di DIA, devono essere smaltiti a norma di legge con produzione all'U.T.C. (Ufficio Tecnico Comunale), contestualmente alla dichiarazione di chiusura dei lavori, della idonea documentazione.

Art.39

Immobili costruiti con materiali contenenti amianto

E’ fatto obbligo ai proprietari di immobili costruiti con materiali contenenti amianto di dare comunicazione scritta, munita di idonea relazione di tecnico abilitato, entro il 30 aprile di ogni anno al competente ufficio comunale sullo stato di conservazione e sugli interventi di manutenzione o di eventuale rimozione.

Art.40

Orario lavori edilizi

Le attività edilizie,implicanti produzione di emissioni sonore sono eseguibili nei giorni feriali dalle 7,00 alle 13,00 e dalle ore 15,00 alle ore 17,00 nel periodo invernale (1 ottobre-31marzo) , dalle ore 7,00 alle ore 14,00 e dalle ore 16,00 alle ore 19,00 nel periodo estivo (1 aprile-30 settembre).

CAPO III

AREE EDIFICABILI A NORME DI CARATTERE GENERALE

Art. 41

Requisiti di salubrità dei terreni edificabili

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acquee sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna di almeno cm. 30, se non sovrastanti piani interrati.
5. 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.
6. E' vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.
7. Le abitazioni presso i rilievi precollinari o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno m.3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.
8. La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m.8 dalla scarpate o dal muro di sostegno.

Art. 42

Isolamento termico

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali l’Ufficio tecnico abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge .

Art.43
Difesa dai rumori

1. I materiali utilizzati per la costruzione 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 di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.
2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni di legge.

Art. 44
Cortili interni

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda e avere un'apertura minima di 9/10m. verso spazi pubblici.
2. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m.10.
4. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene Pubblica, previo esperimento degli accertamenti tecnici che si ritengano necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
8. Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali.
9. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

Art. 45
Pozzi di luce e chiostrine

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.
2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

Art. 46
Pavimento dei cortili

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo

regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m.1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 47
Igiene dei passaggi e spazi privati

1.Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili
2.I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente Imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.

3. Alla pulizia di detti spazzi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.
4.

Art. 48
Umidità interna.

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.
2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso e il possesso.
3. A evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

Art. 49
Verande e balconi

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. E` vietato procedere alla chiusura, con vetrate o altro materiale, di verande o balconi, quando sugli stessi si aprono due o più ambienti o servizi.

Art. 50
Misure contro la penetrazione dei ratti.

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione, in particolar modo in tutti gli ambienti, locali, aperture, condutture, devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici per evitare la penetrazione di ratti o altri animali.

Art. 51
Marciapiede.

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m. 1,5 Possono costruirsi intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 52
Ringhiere e parapetti

1. I davanzali delle finestre dei nuovi fabbricati devono avere una altezza minima di m. 0,95 e, comunque, la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m.1,20.
2. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza non inferiore a m.1, 20.
3. Le ringhiere delle scale devono avere una altezza minima, misurata al centro della pedata, di m.1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti devono avere almeno una delle due dimensioni, inferiori a cm.10,00.
4. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere una altezza minima di m.1,00.
5. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 53
Canali di gronda.

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.
2. Le condotte di cui al primo comma non devono avere né aperture nè interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. E` vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.
5.I canali di gronda devono essere immessi nella rete fognaria bianca ove esistente o terminare sotto il marciapiede.

Art. 54
Coperture.

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizione di legge .

Art. 55
Condutture di scarico.

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazione ed esalazioni.
2. Le coperture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato o sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

4. Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. debbono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto, per rendere facili le riparazioni.
5. Le condutture dei bagni, acquai ecc. devono essere di materiali impermeabili, termoresistenti e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

Art. 56
Approvvigionamento idrico.

1. L'approvvigionamento idrico deve essere individuato per uso abitativo civile o per uso commerciale o produttivo.
2. Ogni tipo di alloggio o locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvole di non ritorno.
3. Per le abitazione ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio, previo parere del competente P.M.P. (Presidio Multizonale di Prevenzione). Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo II, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
4. E` vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.
5. E' fatto obbligo di dotare le civili abitazioni con più di due piani di riserva idrica di idonea capacità.

Art. 57
Smaltimento liquami

E' fatto obbligo ai proprietari degli immobili l'allaccio alla rete fognaria dinamica cittadina ove esistente per lo smaltimento dei liquami.
In caso di non servizio di rete fognaria pubblica dovrà essere acquisita attestazione di conformità dell'impianto alternativo di trattamento dei liquami nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

Art. 58
Barriere architettoniche

1. Nei fabbricati pubblici,con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione,qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.
2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche,tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e,nei limiti del possibile,anche in quelli preesistenti,nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.
3. In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi,percorsi pedonali,scale,rampe,porte,pavimenti,ascensori e locali di servizio).
4. Deve,inoltre,essere favorita l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

CAPO IV
ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO - SANITARI

Art. 59
Efficacia della Normativa.

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazione, gli ampliamenti e le variazione di destinazione d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempre che le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 60
Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.
2. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo per operazioni definite:
• ingresso;
• servizi igienici o bagni;
• scale;
• corridoi e disimpegni;
• magazzini e depositi, ripostigli o cantine;
• garages di solo posteggio di automezzi privati;
• salette di macchinari ad uso esclusivo delle abitazioni;
• lavanderie private, stenditoi e legnaie.

Art. 61
Caratteristiche dei locali di abitazione privata

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m.2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti e i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2,00.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14 per i primi 4 abitanti,di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq.14 se per due persone.
5 Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore mq. 28 e non inferiore mq. 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso, l'appartamento monostanza dove sempre essere provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'articolo 57 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
8. Ogni appartamento o monolocale a uso abitativo deve comprendere un locale di almeno 9 mq. di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100, sono

consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore mq. 5,40 con fenestratura non inferiore mq.1.
10. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentale del volume di almeno mc.14, purché la superficie non sia inferiore a mq.5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq. di sezioni libera.
11. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti dove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile o facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet, doccia.
14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq.4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0.60 di luce libera.
15. Sono ammesse dimensione inferiori, purché con:
• superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
• lato minore non inferiore a m. 0,90;
• finestra di dimensione non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata;
• esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensione della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.
16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 2,00 di materiale impermeabile di facile lavatura.
17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m.0,10.
18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente e esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
19. Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.
20. E` permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizione previste dal presente Regolamento alla voce condizionamento dell'aria.
21. I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.
22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.
23. I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.
24.In caso di abitazioni non modificabili strutturalmente per vincoli storico-artistici e ambientali gli interventi di ristrutturazione e risanamento sono eseguibili con deroga ai commi precedenti ,qualora non osservabili,previo parere concorde del S.I.S.P. e dell’U.T.C.

Art. 62
Manutenzione muri esterni

E’ fatto obbligo ai proprietari delle civili abitazioni di attuare la manutenzione periodica dei muri esterni al fine di evitarne il degrado (facciate ed intonaci).

Art. 63
Pulizia delle pertinenze

E’ fatto obbligo ai proprietari di immobili civili di provvedere alla pulizia di tutte le pertinenze esterne ,evitando l’accumulo di guano di colombi.

Art. 64
Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.

1. I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso e a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 65
Illuminazione naturale diretta.

1. Tutti i locali di abitazione privati debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurale l'illuminazione al piano terra e ad 1/10 ai piani superiori.
2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solai.

Art. 66
Illuminazione artificiale.

1. Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazione che vi si svolgono.
2. Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

Art. 67
Aerazione dell'abitazione.

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo prodotti dalle persone e di eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente articolo 57 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente articolo 60, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione e all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

Art. 68
Aerazione locali accessori.

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq.0,60, per il ricambio dell'aria.

2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore mq.10 o superiori non inferiori a mq.20, indipendentemente dalla presenza di interruzione (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensione pari a 1/8 della superficie alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 69
Impianti di condizionamento.

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizione termiche, igrometriche, di velocità di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
a) Il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
b) Temperatura di 20-1°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura comprensiva tra 25-27° C con umidità relativa di 40°-60° e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non superiore a 7°C;
c) La purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
d) La velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un altezza di m.2,00.
2. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque a una altezza di almeno m. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6,00 se su spazi pubblici.
3. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissione sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.
5.Il funzionamento del compressore non deve determinare emissione di rumori tali da determinare pregiudizio alla salute pubblica e comunque devono rientrare nei limiti di legge e di zonizzazione acustica.
6. L’acqua di condensa non deve essere smaltita direttamente sulla pubblica via.

Art. 70
Impianti di riscaldamento

1. Gli impianti di riscaldamento degli alloggi debbono assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C .
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.
3.Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizione di legge .

4. E` vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo ad umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.
6.Gli impianti devono essere tenuti efficienti secondo la normativa provinciale, regionale, nazionale ed europea vigente.

Art. 71
Divieto di uso di apparecchi a combustione.

1. All'interno dell'abitazione è vietato l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera per uso sanitario e riscaldamento ambienti.

Art. 72
Smaltimento dei fumi e dei vapori.

1.Per i sistemi di smaltimento dei fumi e dei vapori si richiamano le disposizione contenute nei successivi artt. 150-151 del presente Regolamento.
2.Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura devono essere captati e allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.
3 Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.
4.Le canne di aerazione dei fumi devono terminare oltre il lastrico solare per almeno metri due ed essere di efficienza tale da non determinare nocumento per fumi a terzi.
5. La qualità dei fumi deve essere costantemente tenuta nei limiti dei parametri normativamente previsti in ambito provinciale, regionale e nazionale.

Art. 73
Impianto elettrico.

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizione contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizione di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.
2. Negli edifici sociali soggetti alle disposizione di legge , gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti a una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dalle citate norme, relative all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzione, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica, dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizione.
4.Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.

Art. 74
Utilizzo di bombole e serbatoi di gas

1. Nelle nuove costruzione residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per la installazione di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizione contenute nella legge n. 818 del 7-12-1984 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 75
Ascensori

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 76
Scale

1. In tutte le nuove costruzioni, le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate dall'esterno a mezzo di finestra a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq.1.
2.Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili.
5.All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq.0.60 per ogni piano servito compreso quello terreno.
6. Nel vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
7. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
8. Le pareti dei vani scale devono essere rivestiti con materiale non infiammabile.
9. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m 0,90 e non superiore a 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
10. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.
12. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.

13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, tra piani e sottotetti e negli alloggi tipo “duplex”, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

Art. 77
Soppalchi

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
• la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
• L’altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,70 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
• i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
• la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata.

Art. 78
Locali seminterrati

1. L'utilizzazione dei piani interrati o seminterrati a fini abitativi è possibile previo nulla osta di salubrità e idoneità del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. Sia i locali seminterrati che quelli interrati devono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.
3. E’ vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria ai locali.

CAPO V
INSEDIAMENTI AGRICOLI

Art. 79
Caratteristiche delle case coloniche

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari esercizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento .
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. .Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un’adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo del lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità prevista dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.

8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

Art. 80
Aree libere

1. I cortili, le aie, gli orti ed i giardini, anche già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle abitazioni.
2. In ogni casa rurale, anche già esistente, deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Art. 81
Pertinenze per l'attività agricola

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni previste dalle norme vigenti in materia.

Art. 82
Approvvigionamento idrico

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni vigenti nella Comunità Europea.

Art.83
Smaltimento liquami domestici

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della leggi vigenti.
2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica, anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
3. Al riguardo, si applicano, comunque, le norme vigenti .

Art.84
Ricovero per animali

1.La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per quanto di competenza, sotto

il profilo igienico-sanitario, e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per le rispettive competenze. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.

Art 85
Locali per la mungitura

1. La mungitura , la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni di legge regionali e nazionali.

Art. 86
Concimaie

1.La costruzione della concimaia deve essere autorizzata dal Sindaco,sentito il parere e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica .
2. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 30 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

Art. 87
Animali nel centro abitato

1. Non è consentita l'apertura o la riattivazione di allevamenti animali nell'abitato e a distanza inferiore a 500 metri lineari dalle abitazioni residenziali delle frazioni di Cozze e San Maderno.E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o da guardia (cani,gatti,ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali e nel rispetto delle vigenti norme sul benessere animale e in misura non superiore al numero di tre unità. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato né rischi per la pubblica salute.
2.Le valutazioni dei rischi è effettuata secondo le competenze del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario.

Art. 88
Abbeveratoi e vasche di lavaggio

1. Le acque degli abbeveratoi e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.
2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.
3. Le acque usate non devono essere inquinate da microorganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

CAPO VI
CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art.89

Requisiti

I locali destinati ad attività lavorative ,devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Art. 90

Norme di carattere generale

1. E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.
2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:
• gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
• le attività che implichino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
• le attività a domicilio come definite dalla legge nazionale.
• le attività agricole e zootecniche come definite dalla legge nazionale.

Art 91

Procedure autorizzative: pareri preventivi

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi, così come definiti dall'art. 86, o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare oltre a quella richiesta dall'Ufficio tecnico comunale, la seguente ulteriore documentazione:
a) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, L'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento ecc., planimetrie e relazioni degli impianti se previste dalla normativa vigente;
b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione, ecc.);
c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze o i prodotti ausiliari, prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri secondo disposizioni di legge;
f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
g) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
h) relazione sulla produzione dei rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
i) per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione delle leggi vigenti, la ditta deve presentare la "scheda informativa" per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) al S.S.N. della Regione Puglia debitamente compilato in ogni sua parte;

2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione, per il rilascio dei pareri di rispettiva competenza, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della A.S.L. territorialmente competente e al Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro, per il rilascio dei pareri di rispettiva spettanza. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.
4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata per i successivi provvedimenti al Sindaco.

Art. 92
Procedure Autorizzative

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesto dal proprietario dell'immobile la concessione del permesso di abitabilità/agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
• della conformità progettuale dei locali;
• del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico sanitario o di altro genere, ivi comprese quelle di sicurezza ed antinfortunistiche;
• del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
• dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.
3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.
4. Le Unità Produttive, come definite nell'art. 90, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell''insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 91.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro della A.S.L., competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 93
Superficie

1. Per i locali destinati ad attività lavorative la superficie deve essere quella prescritta dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Art. 94
Altezza

1. L'altezza minima per i locali destinati ad attività lavorative industriali, artigianali e commerciali è quella fissata in mt.3.00 (L.624/94), salvo diversa prescrizione migliorativa del S.I.S.P. e del S.Pe.S.A.L..

Art. 95
Illuminazione

1. I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta,salvo deroghe per i locali nei quali,per necessità tecniche dell'attività svolta, è necessario un diverso tipo di illuminazione.
2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno un ottavo della superficie del pavimento del locale.
3. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di Lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.
4 Devono essere assicurati ,anche con adeguati mezzi di regolazione,i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previste dalle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza del lavoro
5. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
6. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolino il compito visivo.
7. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità.

Art. 96
Microclima

1. Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondale disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti ad 1/8 della superficie di pavimento, riducibili ad 1/16 se vi è un idoneo sistema di condizionamento o ventilazione .
3.Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno,deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.
4.Deve essere garantita ,in rapporto all'attività lavorativa svolta,temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.
5.Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato varia da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie,fornaci,forni da pane,lavanderie,sale macchina e caldaie,tintorie e 30-60 per locali di verniciatura.

Art.97
Locali sotterranei o seminterrati

1. Per i locali sotterranei o seminterrati si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro .

Art. 98
Servizi igienici

1. Tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di gabinetti in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

2. I gabinetti devono essere tamponati a tutta altezza e dotati di antibagno con lavandino,la loro altezza minima non deve essere inferiore a mt.2.40,le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili.
3.Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale.
4.In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione ,collegata con l'accensione della luce,per tre minuti successivi all'uscita dai servizi.
-5. I gabinetti devono essere collegati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.
6.Devono essere ,altresì,installati:
ogni 5 lavoratori occupati in un turno, -lavandini, almeno uno; -docce,ove presente,nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.
7. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.
8. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadi personali a doppio scomparto e con finestra a griglia.
9. I gabinetti, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

Art. 99
Soppalchi

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
3.L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m 2,70.

Art. 100
Barriere architettoniche

1. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni di legge in materia.

Art. 101
Difesa dagli inquinamenti

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art. 90 del presente Regolamento gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni di legge, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.
3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

Art. 102
Autorimesse

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia di igiene del lavoro, ed a quanto previsto dal Servizio Igiene Pubblica. e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza del Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 103
Locali accessori delle autorimesse

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere areati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa deve essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

Art. 104
Lavanderie

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambientale e del Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza deI Servizio Igiene e Sanità Pubblica territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contatti infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzati.

10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 98. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, si che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
18. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumane nei laboratori.
19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifica.
21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto del solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm. Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).
Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:
a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque, documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.
22. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.

23. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio, Igiene Pubblica e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.
24. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene Pubblica nel cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

Art. 105
Industrie insalubri

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni di legge nonché del Regolamento sanitario.
2. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni legislative in **materia.**

CAPO VII
STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

Art. 106
Presidi ospedalieri

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati tutte le strutture socio-sanitarie devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative comunitarie, nazionali e regionali di legge.
.
9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

CAPO VIII
STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Art. 107
Requisiti

1. Le strutture ricettive e turistiche devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative comunitarie, nazionali e regionali.
2. Dette strutture sono sottoposte a periodici controlli igienico-sanitari dal SISP e tecnico-manutentivi dall'UTC.
3. Le strutture ricettive e turistiche devono consentire l'accesso e la fruizione anche ai disabili, prevedendo idonee strutture prive di barriere architettoniche.

CAPO IX
STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO

Art.108
Locali di pubblico spettacolo

1. I teatri, i cinema e in genere tutti gli edifici o locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento di aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antibagno divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni bagno, distinto per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduto da una antibagno, munito di un lavabo d'acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
4. Tanto il bagno che l'antibagno devono essere ventilate direttamente dall'esterno: si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di mt. 2 non deve superare in ogni caso mt. 0,7 al secondo. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:
• d'estate: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno – umidità relativa compresa tra il 40-50%;
• d'inverno: temperatura interna tra 18-20 gradi C - umidità relativa compresa tra il 40-60%. Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.
8. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "Vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo quanto previsto dalla normativa vigente.
9. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile. Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza su locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.
10. I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i ¾ del diametro trasversale dello schermo.

11. I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.
12. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che l'intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.
13. Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale. Deve, inoltre, essere installato un efficiente impianto di illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e dei bagni, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei corridoi e gradini debbono risultare permanentemente accese e devono essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).
14. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; i bagni devono essere inoltre periodicamente disinfettati e protetti dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.
15. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 109
Impianti sportivi all'aperto e chiusi

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi comunitarie, statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.
3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antibagno, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.Deve essere garantito un servizio igienico per disabili.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sport praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di mt. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto nel presente articolo e dall'art. 120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nelle norme di leggi vigenti.

Art. 110
Circoli ricreativi e culturali

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati, salvo che esistano condizioni di sicurezza ed igieniche che ne consentano tale uso.

4. E’ obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. L’apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d’uso, è subordinata all’autorizzazione dell’Autorità comunale previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della A.S.L..

Art. 111
Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di Pubblica Sicurezza. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni modeste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti all’attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 101, commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art. 101 del presente Regolamento.

Art. 112
Palestre e istituti di ginnastica

1. L’apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito, il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell’A.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall’uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore ad 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/area/persona/ora. Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell’aria, ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un’altezza minima di m. 3,00 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture possono anche essere allocate in ambienti interrati o seminterrati.
3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 6 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre i primi 20, 1 WC ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.

4. Tutte le palestre e gli Istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'ISEF. Nel caso sia praticata ginnastica correttiva,la stessa deve essere effettuata esclusivamente con la costante presenza di personale munito di specifico diploma professionale e secondo indicazioni prescritte dal medico curante o specialista.
5. Qualunque intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di barriere architettoniche, nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.

Art. 113
Parchi giochi

1. I parchi giochi, le ludoteche,sia pubblici che privati con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati in zone lontane da fonti di inquinamento ed essere privi di barriere architettoniche.
2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie di traffico.
4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio Igiene dell'A.S.L. competente per territorio.
6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale.
7. Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto necessarie, le prescrizioni della Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli.

Art. 114
Piscine

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio prescritto dalle norme vigenti.

Art. 115
Stabilimenti balneari

1. L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del

Servizio Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Stabilito che, per ogni persona, in uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq.5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
3. Il numero minimo delle cabine non può essere inferiore ad 2/3 del numero delle utenze massime ammissibili.
Le cabine-spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore m. 2,10 e una superficie minima di mq. 2,50. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione: un sedile, un appendiabiti, uno specchio, un cestino portarifiuti; impianto di illuminazione artificiale;punto presa per asciugacapelli. La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una perfetta pulizia. Lungo tutto il lato di accesso alle cabile,deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e di larghezza minima di mt.1.Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.
4. Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine spogliatoio. I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini deve essere previsto anche un adeguato numero di orinatoi. Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devono essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazioni e caratteristiche previste nel presente Regolamento.Devono essere,inoltre ,previsti bagni per disabili con eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conformi alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti differenziati ed indifferenziati in numero e capacità sufficienti, lavabili, tali da evitare sgocciolamenti nonché la presenza di insetti; accessi privi di barriere architettoniche; accessi liberi alla battigia.
6. Gli stabilimenti balneari devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
7. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente per le piscine.
8. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nelle leggi regionali, nazionali, nonché quelle previste nei Regolamenti attuativi e quanto contenuto nel presente Regolamento.
9. Si devono, comunque, osservare le norme in materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto competente per territorio.
10. Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura della Regione Puglia e, in deroga, dai competenti servizi comunali.
11. Ai fini dell'applicazione di cui al precedente comma 6, i titolari di concessioni o i gestori degli stabilimenti balneari devono comunicare alle autorità di vigilanza sanitaria della ASL e al competente Servizio comunale, i giorni e gli orari di effettuazione delle manutenzioni, disinfezioni e disinfestazioni.

Art. 116
Porti turistici

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:

a) n. 10 docce;
b) n. 10 WC (separati per sesso);
c) n. 20 lavandini;
d) n. 10 lavapiedi;
e) n. 10 lavelli per stoviglie;
f) n. 10 vasche per bucato;
g) n. 10 bidoni per rifiuti solidi;
h) n. 10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
i) n. 2 piazzuole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoia, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) a f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2, o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès, con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdrucciolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
3. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua e sulle banchine e sui pontili una costante azione di sanificazione con derattizzazione, disinfezione e disinfestazione.
4. E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
5. E' fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
6. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
7. I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

CAPO X
STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Art. 117
Asili nido

1. Per la costruzione e la gestione degli asili nido si applicano le disposizioni contenute nelle norme comunitarie, nazionali e regionali.

Art. 118
Nurseries

1. Per l’apertura e l’esercizio delle nurseries e simili si applicano le disposizioni di legge in materia.

Art. 119
Scuole pubbliche

1. E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla periodica pulizia dei serbatoi di accumulo di acqua potabile ove esistenti, alla disinfestazione e alla derattizzazione periodiche almeno ogni mese ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.
2. Le operazioni di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 120
Istituti privati di istruzione

1. Per gli istituti privati di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole e i corsi di formazione professionale si applicano le normative nazionali e regionali vigenti.
2. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.
3. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.
4. Per i locali riconosciuti idonei precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento non si applicano le prescrizioni di cui ai precedenti 3° e 4° comma.

CAPO XI
ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 121
Barbieri e parrucchieri

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono regolamentare secondo le indicazioni legislative vigenti.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia 'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L., il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso) e di effettuare periodici controlli.
4. Il locale deve essere munito di idonei servizi igienici.
5. L' uso di lacche o tinture o sostanze potenzialmente tossiche deve avvenire o in ambienti dedicati ben arieggiati (o dotati di sistemi di aspirazione dell'aria) o, in caso di ambienti unici, con prestazioni programmate individuali senza utenza in attesa.
6. Lo smaltimento dei rifiuti differenziati e indifferenziati e classificati deve essere attuato secondo la normativa vigente.

Art. 122
Estetisti

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4-1-1990 n. I (Gazz. Uff. Serie Generale n.4 del 5-1-1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.

2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., competente per territorio sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. I locali devono essere muniti di idonei servizi igienici. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.
4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4-1-1990, n.1.
5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.
6. Lo smaltimento dei rifiuti differenziati e indifferenziati e classificati deve essere attuato secondo la normativa vigente.

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I
ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Art. 123
Requisiti delle acque destinate al consumo umano

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n.1265, nell'art. 2 della legge 10-5-1976, n. 319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3-7-1982, n. 515 e nel D.M. 26-3-1991 (G.U.S.G. n. 84 del 10-4-1991), nella legge regionale 19-12-1983, n. 24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24-5-1988, n. 236, nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (AQP).

Art. 124
Schedario delle fonti di approvvigionamento

1. Presso il Servizio Igiene Pubblica è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'A.S.L. sulla base dei dati forniti dall'AQP a norma dell'art. 2 del D.M. 26-3-1991.
2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere
a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;
b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. - P.M.P. e l'Ente gestore dell'acquedotto;
c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione e la delimitazione della fascia di rispetto;
d) mappatura degli impianti di acquedotto così come prescritto dall'art. 2 del D.M. 26-3-1991;
e) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;

f) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;
g) i risultati degli accertamenti di laboratorio.

Art. 125
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddistinte in zone di rispetto di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
2. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nelle leggi vigenti.
3.

Art. 126
Dotazione Idrica

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento dello stesso.
3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento del pubblico servizio, il Sindaco, sul parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere dei problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
4. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dalla vigente legislazione in materia.
5. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni relative in materia.

Art. 127
Escavazione dei pozzi

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Genio Civile, autorizzazione all'uso di pozzi rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle previste dalla legge.
3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai commi 4 e 5 del precedente art. 126.

Art. 128
Serbatoi

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L., nel rispetto di quanto previsto dal la legge.
2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.

3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezioni periodiche.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. territorialmente competente.

Art. 129
Rete idrica

1.La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'AQP.; nonché di quelle indicate dalle leggi vigenti.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi provenienza.

Art.130
Rete idrica e fognante

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie a distanza di sicurezza non inferiore a m.1, sovrastanti nel rispetto di quanto previsto dalle leggi vigenti
2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 131
Giudizio di qualità e di idoneità d'uso

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti previsti dalle normative vigenti,nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto potenziali fonti di inquinamento, ecc.. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità al Sindaco del Comune interessato.

Art. 132
Inquinamento delle acque di uso potabile

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L. e/o del P.M.P.; adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili contingibili ed urgenti, a norma di legge.

CAPO II
ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO

Art. 133
Richiami normativi

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali alla fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private.

Art. 134
Acque meteoriche

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lacunaggi lungo le pubbliche strade.
3. E' vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
4. E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
5. E' vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo a funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.
6. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce al fine di evitare inconvenienti igienico-sanitari,

Art. 135
Deflusso delle acque

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazioni, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
2. E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
3. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopi industriali, senza le autorizzazioni prescritte da vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.
4. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti, adottando opportuni accorgimenti, in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
5. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
6. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Art. 136

Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rivenienti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con affluente avente le caratteristiche previste dalle norme vigenti nazionali e regionali.
2. E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale..
3. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica situati lontano dai centri urbani di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5000 mc; devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
4.Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili
5Lo smaltimento dei fanghi rivenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire nel rispetto delle leggi vigenti.6
6. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5000 mc; devono essere osservate, rispettivamente, le norme legislative vigenti.
7. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della Pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

Art.137

Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

1. Conformemente a quanto previsto dalla legge tutti gli scarichi devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale.
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente articolo 150, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dai Regolamenti regionali.
5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti all'attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla legge .

Art.138

Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti dalle norme vigenti, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all’uopo contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti dalla normativa vigente.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

Art. 139
Smaltimento delle acque di vegetazione

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di legge.
2. Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere rinnovate annualmente a cura dell'Autorità comunale,previo parere degli organi di controllo in materia di tutela ambientale competenti,pria dell'inizio della campagna olearia.
3. Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresi, i terreni destinato alla spandimento e le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantità,che non devono essere superiori ai 30 mc, per ettaro e per anno.
4.Alla richiesta di autorizzazione deve essere allegata,tra l'altro,una relazione del tecnico,autorizzato in cui si dichiari il rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente,nonché una relazione geologica ed idrogeologica da cui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere.
5.Alla fine della campagna olearia,entro trenta giorni dall'ultimo smaltimento i titolari di frantoi oleari devono presentare al competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica una relazione a firma di tecnico qualificato con allegate analisi in conformità a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 140
Trasporto dei liquami

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche di tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dalle leggi nazionale e regionali, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempre che iscritta nell'apposito Albo Nazionale secondo le prescrizioni contenute nello specifico Regolamento n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto dei liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.
6. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente nelle ore indicate dal Sindaco e previa comunicazione, effettuata con almeno ventiquattro ore in anticipo, da parte del proprietario dell'abitazione, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, con l'indicazione della ditta prescelta per il trasporto.
7. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità Provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata la sede finale di smaltimento.

Art. 141
Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate dalle leggi comunitarie, nazionali e regionali.
2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

CAPO III
ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

Art. 142
Corsi d'acqua superficiali

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquame rinveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei terreni, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).
2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi comunitarie, statali e regionali è, altresì, vietato ogni scarico in mare.
3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.
4. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

Art. 143
Canali di bonifica e di drenaggio

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiale di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi, nonché con idonee barriere di altezza non inferiore a m. 0,90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.
2. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere il proprietario del terreno gravato della servitù idrogeologica. Vi provvede l'Ente Pubblico o la persona fisica gestore per la tenuta dei canali di bonifica e di drenaggio quando pubblici.
3. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da impianti di depurazione civili e /o produttivi.
4. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla Tabella A della legge , se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
5. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

Art. 144
Tutela della acque di balneazione

1. Per quanto attiene alla tutela delle acque di balneazione si rinvia a quanto stabilito dal le vigenti disposizioni in materia.
2. L'attività di vigilanza sotto il profilo igienico-sanitario è svolta dal Servizio Igiene Pubblica territorialmente interessato in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale e della Capitaneria di Porto.

CAPO IV
IGIENE DEL SUOLO

Art.145
Riferimenti legislativi

1.In materia di igiene dal suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ambientale.
2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.

Art. 146
Pulizia del suolo

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.
3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.
5. I concessionari, anche per i tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione giornalmente.

Art. 147
Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e di trasporto, è esplicata, a norma di legge ed osservando la disciplina per la raccolta differenziata.
2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti nelle forme di legge e secondo le Direttive dell'ATO BA/5.

Art. 148
Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, pericolosi.

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento classificati speciali, pericolosi a norma di legge.
2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale in materia.

Art. 149
Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
2. Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla normativa vigente, devono essere ubicate alle seguenti distanze:
• km. 1 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;

• a distanza di Km. 1 dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento; da strade statali e da strade provinciali;
• di sicurezza da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria come individuate dalle leggi vigenti devono essere ubicate alle seguenti distanze:
• Km. 2 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
• a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
• Km.2 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
4. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellame, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.

CAPO V
ARIA

Art. 150
Riferimenti legislativi

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni comunitarie, nazionali e regionali e relativi Regolamenti vigenti.

Art. 151
Impianti termici ed industriali

1. Per la disciplina autorizzata e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissione nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di legge in materia.

Art. 152
Inquinamento da autoveicoli

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.
2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.
3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le disposizioni di legge.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 153
Depositi di materiale

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio di Igiene pubblica e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

Art. 154
Protezione di materiale trasportati da autocarri

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie, e materiale di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare la diffusione di polveri, odori e materiali costituenti rischio e nocumento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

CAPO VI
RUMORI E VIBRAZIONI

Art. 155
Campo di applicazione

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, dagli artt. 38 e segg. Del D. Legisl. 15-8-1991, n. 277, e successive modifiche ed integrazioni, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia a quanto previsto dalle disposizioni legislative in materia.

Art. 156
Definizione e modalità di rilevamento

1. Per quanto attiene alle definizioni ad alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli allegati A) B) del D.P.C.M. 1.3.1991 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 157
Individuazione della aree

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella 1) allegata al D.P.C.M. n. 412 del 14.10.1997.
2. L'individuazione della aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL competente territorialmente, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, secondo le modalità previste dal precedente art.37.

Art. 158
Limiti massimi ammissibili.

1.Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente art.157,i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalla tabella A) allegata al D.P.C.M. 1.3.1991.
2.E' data facoltà al Sindaco,nel periodo 15 giugno –15 settembre,di disporre ,su parere del Servizio di Igiene Pubblica della competente A,S.L.,che i valori massimi del livello sonoro equivalenti per classi 1,2,3,4, della tabella 1) del D.P.C.M. 1.3.1991 e successive integrazioni e modificazioni nelle ore pomeridiane dalle 13.30 alle 15.30 siano quelli individuati nella tabella 2) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".

CAPO X
ATTIVITA' VARIE

Art.159
Cave

1.L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate su normative nazionali e regionali

Art. 160
Maceri e concia delle pelli

1.Sono vietate sul territorio comunale le attività di macerazione delle piante tessili e di concia delle pelli, poiché in contrasto con gli obiettivi di salvaguardia ambientale comunale di Agenda 21.

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 161
Riferimenti legislativi

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle ordinanze ministeriali.

Art. 162
Organi di vigilanza

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanza alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio Igiene e Assistenza Veterinaria dell'AUSL, per quanto di rispettiva competenza.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurarsi la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene e sanità pubblica, di prevenire la cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materia prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio di Assistenza Veterinaria , per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande sui luoghi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.
5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
6. Il Servizio di Igiene Pubblica vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il Servizio di Igiene Pubblica vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio di Igiene , per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale dell'ASL d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'ASL di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati dalle vigenti disposizioni di legge ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato secondo le disposizioni di legge.

Art 163
Autorizzazioni sanitarie

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria,ai sensi di legge:
a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;

b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche ecc.);
e) i locali di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva), compresi ambienti sotterranei e piani superiori.
f) i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate (supermercati, macellerie, pescherie, latteria, ecc.):
g) i mezzi di trasporto terrestre a norma delle leggi regionali e nazionali in vigore;
h) gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lettera e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.
2. Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.
3. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
4. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc.
5. L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo.
6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria per la rispettiva competenza.
7. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalle leggi vigenti, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'ASL competente per territorio. In particolare per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire, preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni due e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del gestore e previo parere favorevole dei Servizi dell'ASL, di cui al precedente comma 7.
9. Le autorizzazioni sanitarie di esercizi che svolgono attività a carattere stagionale o che rimangono inattivi per un periodo superiore a giorni 90 devono essere annualmente rinnovate con le modalità previste dai precedenti commi e negli articoli seguenti.
10. Le attività sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalità previste ogni qualvolta muti il gestore.

Art. 164
Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento

1. Fermo restando quanto previsto dalle vigenti disposizioni, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sottoelencate.
A) per qualsiasi tipo di esercizio:
a) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
b) ubicazione;
c) indicazione dei generi merceologici;

d) sistema smaltimento liquami;
e) tipo di approvvigionamento idrico;
f) sistema di raccolta e smaltimento rifiuti differenziati, indifferenziati, speciali e pericolosi;
g) sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
h) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

B) per i laboratori di produzione:
a) indicazioni di cui al punto A);
b) tipo di lavorazione;
c) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
d) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
e) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.
2. Le domande devono, inoltre, essere corredate dai seguenti allegati:
A) per qualsiasi tipo di esercizio:
a) pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
b) relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico;
c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 30 giorni da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto dal Servizio Igiene Pubblica;
d) certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

B) per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti suddetti:
a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
b) copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

3. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati.
5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dalle norme vigenti, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolante, come disciplinata dal comma 7 dell'art. 188 del presente Regolamento.
6. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate devono essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono e devono essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza ed ispezione.

CAPO II
IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Art. 165
Requisiti generali

1. Fatte salve le indicazioni di leggi in materia e le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal seguente Regolamento.
2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da latro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.
3. I servizi igienici non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad altezza di m. 2,00;il raccordo tra il pavimento e le pareti deve essere arrotondato; devono essere dotati di aerazione diretta o di un impianto di aerazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'azienda ASL competente per territori; devono essere in numero sufficiente sia per gli addetti che per gli avventori, dovendosi comunque rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall'art. 94 e per gli avventori essere in numero almeno di due, divisi per sesso, ogni cento unità ricettive, con le caratteristiche indicate al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
3.bis. Gli antibagni devono essere muniti di lavabo con porta d'uscita automatica e comunque non manuale.
4. L'altezza dei locali non deve essere inferiore a mt 3.
5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
6. Per quanto riguarda l'areazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizie locali, nonché dalle norme di cui al capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

Art. 166
Laboratori di produzione e confezionamento

1. Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli previsti dalle leggi in materia.
2. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nelle vigenti normative nazionali e regionali in materia.
3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati al di sopra, dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di impianto di aspirazione che assicurazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione

che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia del presente Regolamento.
4.I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria,di rosticceria,pasta alimentare fresca) debbono ,inoltre,dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti e lo smaltimento dei rifiuti secondo le normative vigenti.
5. E' vietata la preparazione e la cottura di alimenti all'aperto.

Art. 167
Cucine per collettività

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque; collettivi con capacità superiore a 400 unità servite.
2. L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività è soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli .
3. Dette cucine debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:
• ricevimento;
• deposito derrate non deperibili e bevande;
• conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
• lavaggio e preparazione verdure;
• preparazione pasti;
• cottura;
• confezionamento piatti caldi;
• confezionamento piatti freddi;
• confezionamento eventuale di pasticceria;
• deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
• zona d'uscita e distribuzione;
• lavaggio stoviglie;
• deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
• spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
• W.C. e docce; divise per sesso, ad esclusivo uso degli addetti.
• mensa per il personale;
• ufficio amministrativo;
• autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
• altri servizi, se del caso;
4. Tutti i settori devono essere separati cosi da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il S servizio di Igiene Pubblica sentito il parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
5. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dalI'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 sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.
6. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

Art. 168
Esercizi di deposito e vendita

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:
• locale di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
• un vano per i servizi, comprendente almeno:
* armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
* un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
• servizi igienici ;
• idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
• un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
• arredamento ed attrezzature occorrenti per le pulizie;
• arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
• banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando, vi si espongano in mostra o comunque vi si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
• banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
• idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
• utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Art. 169
Requisiti degli esercizi di somministrazione

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bar o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE e/o TRATTORIA.
2. L'esercizio di BAR, CAFFE' e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolciumi e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcooliche, con o senza somministrazione di colazioni fredde o dolciumi, eventualmente riscaldate su pietre elettriche o con tostapane. II servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
3. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazione gastronomiche (tramezzini; piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati, siano elaborati direttamente nell'esercizio devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 157 del presente Regolamento.
4. L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.
5. L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina e istallato a vista del locale di somministrazione, in un settore prettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

6. L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto, sia a selfservice.
7. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
8. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente regolamento compresa l'eliminazione delle barriere architettoniche; l'Autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del SIAN, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico.
9. L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, diversi da quelli riservati agli addetti, aventi i requisiti da questo Regolamento, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio.
10. Il ristorante o trattoria deve avere:
A) un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
B) un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
C) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata al servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq. 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq. 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia del presente regolamento (art. 72 e art. 150);
D) un vano o un settore, comunque, separato dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
E) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.
11. Gli esercizi in cui si attua il self service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo e al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.
12. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), c) del precedente comma 10.
13. Durante la stagione estiva il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.
14. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.
15. Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari,

di olio usato per frittura. L’olio usato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.
16. Tutti gli esercizi di somministrazione elencati nel comma 1 devono avere a disposizione apparecchiatura meccanica per il lavaggio e la disinfezione di stoviglie e bicchieri.
17. Tutti gli esercizi di somministrazione elencati nel comma 1 sono tenuti a dotarsi di contenitori interni ed esterni per la raccolta dei rifiuti differenziati ed indifferenziati e a provvedere al loro smaltimento nei modi di Legge.

Art. 170
Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, debbono:
essere costantemente tenuti in ordine ed accurato stato di pulizia;
essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze e alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal servizio di Igiene Pubblica;
durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti con la massima cura le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.
2. Negli stessi esercizi è vietato:
adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati utilizzati;
tenervi i macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinenti all'attività che vi si svolge;
esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
effettuare ed accertare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici;
3. Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei: I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.
4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediata con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di

giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.
7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 162.

Art. 171
Prodotti ottenuti dal latte o a base di latte

1. I locali adibiti alla lavorazione; trasformazione e produzione ed eventualmente vendita dei prodotti derivanti dalla lavorazione del latte devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla vigenti disposizione di legge in materia.
2. A norma di legge l'attività istruttoria è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica dell'ASL competente per territorio.
3. Il latte utilizzato per l'attività di cui al precedente comma 1 deve possedere i requisiti previsti dalle normative in vigore.
4. Il giudizio di idoneità e la vigilanza sulla produzione del latte crudo è, a norma delle disposizioni contenute nella legislazione vigente in materia di competenza del Servizio di Igiene ed assistenza veterinaria della ASL territorialmente competente.
5. Anche la produzione a carattere artigianale/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita dagli allevatori, destinata alla vendita ed al consumatore, è sottoposta al regime autorizzativo previsto dal presente articolo.
6. La produzione e l'eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma 5 deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali, sia dall'abitazione e che abbiano le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla normativa in vigore e del presente Regolamento.
7. L'attività di vigilanza e l'attività istruttoria per i produttori e gli allevatori sono effettuate per le rispettive competenze dai Servizi di Igiene Pubblica, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dal Servizio di Assistenza Veterinaria della A.S.L. territorialmente competente, nonché, per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, dagli organi proposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali in materia.
9. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 172
Frantoi oleari

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare, devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi delle leggi regionali,nazionali ed europee.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene, gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e dal presente Regolamento.
4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
5. Devono essere, altresì, osservate, tutte le norme statali,regionali,regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione nonché quelle previste dal presente regolamento.

6. Per quanto attiene il conferimento delle sanse che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinata all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti.
7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

Art. 173
Stabilimenti vinicoli

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita, devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.
2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire.
3. L'attività istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
6. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

CAPO III
TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 174
Autorizzazione sanitaria

1. Fatto salvo quanto previsto dalle leggi in vigore e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario (Area B) secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art.175
Idoneità dei mezzi di trasporto

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti , i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

• presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
• possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti .
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dal le leggi speciali vigenti in materia.
4. Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di autorizzazione sanitaria,rilasciata dal Sindaco del Comune in cui l'esercente dell'attività di vendita ha la sua sede legale e nel quale,comunque, stabilmente stazionano i mezzi.
5. L'attività istruttoria e di vigilanza è svolta dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

CAPO IV
DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE

Art.176
Definizione

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dalla normativa vigente.
2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.
3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alle leggi regionali.nazionali ed europee.

Art.177
Autorizzazione

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla normativa vigente.
2. E', inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 178
Aree destinate al commercio

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche cosi come previsto dalle normative vigenti deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'art. 3 della legge 112/1991, anche i seguenti altri requisiti:
- essere ubicata in zona che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli animali esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi· i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;
- essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli indicati nel presente Regolamento.

2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di legge . L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuale. In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi differenziati ed indifferenziati con coperchio a tenuta. Spetta al titolare dell'esercizio commerciale ambulate provvedere allo smaltimento dei rifiuti differenziati ed indifferenziati nei modi di legge e alla pulizia dell'intera area temporaneamente occupata.
3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorità di Pubblica Sicurezza.

Art. 179
Mezzi per la vendita

1. Gli automezzi usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
2. I mezzi utilizzati per la vendita ambulante oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti:
• presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;
• dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
• presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
• esistenza di impianto idraulico da collegarsi con l'acquedotto comunale ovvero erogazione tramite acquedotto autonomo con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;
• esistenza di specifici contenitori per la raccolta di rifiuti solidi prodotti;
3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

Art.180
Attività permesse nella vendita

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari purché siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica e della Vigilanza Veterinaria secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt. 166 e 167. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento,

dall’insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall’influenza degli agenti atmosferici, dal contatto col pubblico.
3. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell’ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.
4. Può essere consentita deroga di divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio di Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crepes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, wurstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati e dotati delle caratteristiche stabilite dalla normativa in materia.
5. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di legge e del presente Regolamento.

Art. 181
Disposizioni particolari per fiere sagre, festival e feste

1. Le attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande durante lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane sono subordinate alla concessione di una Autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della A.S.L. per quanto dl rispettiva competenza.
2. L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.
3. L'istanza per ottenere l’autorizzazione , deve pervenire ,in tempo utile , in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell’inizio dell’attività da parte dei competenti Servizi ASL
4. Chiunque operi all'interno degli stand gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stand devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
5. L’approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica.
6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
7. I tavoli devono avere superficie lavabile e si devono utilizzare stoviglie monouso
8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in forma differenziata in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stand in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell’ambito dell’area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

Art. 182
Requisiti dei chioschi

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme a riguardo previste dal presente Regolamento.

3. Devono inoltre disporre di servizi igienici e allacciamento alla rete elettrica o disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo.
4. Devono inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
5. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
a) prodotti ortofrutticoli freschi;
b) bevande preconfezionate;
c) alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
d) gelati preconfezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
e) alimenti di cui è consentita deroga per la vendita itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente articolo 205.
6. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente creme e/o panna.
7.E' altresì, vietata la preparazione e la manipolazione degli alimenti.

CAPO V
DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 183
Requisiti

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
a) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi delle leggi vigenti e di ogni altra disposizione in vigore, nonché resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
d) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4° C;
delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a - 18 C;
delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65° C, o comunque non inferiore a + 60° C;
e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possono pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri Inquinanti;
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Art. 184
Autorizzazione all'installazione

1. Per l'installazione dei distributori automatici di cui all'art. 174 deve essere data comunicazione al Sindaco e al responsabile del S servizio di Igiene e Sanità Pubblica della A.S.L..
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;

della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione rilasciata dal competente P.M.P..
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o Ente presso cui è istallato il distributore secondo le frequenze stabilite dalle disposizioni di legge e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

Art. 185
Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

1. I distributori automatici devono disporre di un congegno che blocchi automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

Art. 186
Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria prevista per legge;
b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazione legali, ove previste, o merceologiche che la caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge e abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni,nonché di tutte le altre disposizioni previste per legge.

Art. 187
Personale addetto al rifornimento: requisiti

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria previsto per legge.

CAPO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

Art. 188
Formaggio grattugiato

1. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell' acquirente.
2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste per legge.

Art.189
Prodotti di pasticceria

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
2. 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 laboratori di pasticceria.
3.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 di inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art. 166, nonché dalle vigenti disposizioni di legge.
4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce di materiale lavabile.
5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4 C.
6. Fatte salve le disposizioni di legge e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono possedere i seguenti requisiti:
a) locali o settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime;
b) la preparazione; la cottura; la vendita;
c) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

Art. 190
Gelati

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.
2. E’ consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto col pubblico.
3. La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un settore separato dal vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni delle leggi e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di Inquinamento.
5. E’ vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte al trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione.
6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18° C in banchi frigoriferi.
8. Il gelato da prendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:
a) tenuto in recipienti ed in banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0° C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;

c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.
9. Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.
10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art.200.
11. La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizioni che sia stata prodotta in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.
12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art.170, devono:
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.

Art. 191
Prodotti ortofrutticoli e Funghi

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinanti e scarichi di fogna od industriali.
2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con inflorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
3. La frutta e l'ortaggio posto in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
4. E' vietata la vendita di:
a) 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) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
c) frutta rotta o tagliata;
d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per Ia protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo che contengono residui superiori ai limiti consentiti.
5. I recipienti utilizzati per la lavorazione, immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.
6. E' tassativamente vietato I'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.
7. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio, è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.
8. La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene Pubblica e previa visita igienica eseguita dallo stesso. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene Pubblica

stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita ed indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei funghi conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro, chiaramente ed in modo indelebile riportate le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

Art.192
Prodotti surgelati

1. La produzione, la vendita e il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla legislazione regionale,nazionale ed europea.
2. La vendita dei prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescheria e i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni e da parte del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso, in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

Art.193
Alimenti sfusi

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al 5 comma del precedente art.161.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scomparti, distinti per classi merceologiche.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso debbono essere munite di apposito cartello in cui sono riportate le indicazioni previste dalle leggi vigenti.
8. Gli addetti alla vendita devono essere dotati di idonei presidi che impediscano di toccare direttamente con le mani gli alimenti (guanti monouso, pinze, ecc.).

Art. 194
Protezione dei generi alimentari

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici dalla polvere e dagli insetti.
2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento, ma, da esso, sollevati di almeno 30 cm..

3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni è effettuata dai componenti Servizi di Igiene Pubblica.
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

Art. 195
Vendita promiscua

1. Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi in cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano preconfezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari. In ogni caso è esclusa Ia vendita promiscua con presidi sanitari.

Art. 196
Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta e di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o dal contatto con qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
2. Il confezionamento dei prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni ed insudiciamento.
3. Per i prodotti venduti sfusi, la chiusura dell'involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrezzi meccanici.
4. Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari , nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia.
5.Sono altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nelle leggi vigenti .

Art.197
Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme vigenti in mate
2. L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande, nonché delle carte di imballaggio delle materie stesse è dalla legge.

Art.198
Residui degli antiparassitari

1. I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all'alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza previsti dalla legge.
2. I contenitori dei fitofarmaci e i residui non utilizzati di fitofarmaci devono essere smaltiti negli appositi contenitori a norma di legge.

Art. 199
Utensili e recipienti

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dalla legge .
2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devo essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.
3. Sono fatte salve in materia, le norme di legge in vigore.

Art. 200
Cariche microbiche

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dalle normative regionali,nazionali ed europee, riferite anche a specifici alimenti.

CAPO VII
NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

Art. 201
Libretto di idoneità sanitaria

1. II personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria .
2.Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dalla vigente normativa.
3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio, a cui spetta la prescrizione degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione, delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto delle leggi regionali.
5. E' fatto obbligo al Servizio si Igiene Pubblica della A.S.L. di predisporre e gestire la registrazione di libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

Art. 202
Igiene degli addetti

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni di legge.
2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica, deroga al colore chiaro prescritto dall'articolo di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

CAPO VIII
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art.203
Locali di produzione e lavorazione di carni fresche – Requisiti

1. Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni, deve rivolgere istanza secondo le vigenti norme ,all'Autorità competente,per l'ottenimento della prescritta autorizzazione
2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa vigente e quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.
3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
4.La A.S.L. ,avvalendosi del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria,assicura la gestione sanitaria degli impianti.Le attività di ispezione e vigilanza per tutti i locali ,di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate,secondo le rispettive competenze,dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. che si avvalgono,per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale ,della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
5. Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme vigenti nonchè del presente Regolamento.

Art.204
Locali di Lavorazione dei prodotti ittici

1. I locali di lavorazione dei prodotti ittici devono possedere tutti i requisiti di legge ,nonché rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico, di smaltimento liquami e rifiuti. I rifiuti specificatamente vanno smaltiti tramite ditte specializzate e non sono assimilabili ai rifiuti urbani.

Art. 205
Deposito all'ingrosso di prodotti di origine animale

1. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate nonché dei prodotti della pesca freschi e congelati devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti in materia.

Art. 206
Locali di vendita di carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca

1. I locali di spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie nonché dei prodotti della pesca dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2.ben raccordate con il pavimento,rivestito di analogo materiale e con pendenze quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.
2.I locali adibiti a spaccio e vendita carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:

a) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
b) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità.
c) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in pubblico.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purchè preparato con acqua potabile;comunque i tavoli per l' esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di

lavaggio che devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che devono essere raccolte ovvero convogliate in rete fognante.
d) banco di vendita rivestito in marmo o altro materiale impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi tavoli e recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;
e) la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia ,lavata e disinfettata giornalmente.
3) Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita ,si fa riferimento alle norme vigenti in materia.
4) Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali,si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine e ovine ed ovicaprine,sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita,rispettando le temperature di conservazione indicate nella legge.
5) Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di congelazione si fa riferimento alle disposizioni di legge in materia.

Art. 207
Prodotti alimentari a base di carne

1. La produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti a base di carne, sono disciplinate dalla legge nonchè dalle norme speciali vigenti in materia.
2.La lavorazione e manipolazione di prodotti carnei e di prodotti misti di origine animale e vegetale,in laboratori anche annessi agli spacci di vendita di prodotti di origine animale,sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità competente per territorio.
Nel caso di laboratori di cui al precedente articolo,i locali di prodotti di origine animale e /o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita di carni fresche.
3. L'eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni, di impianti per la cottura, compresi gli arrosti - pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire negli ambienti diversi da quelli destinati alla vendita e alla conservazione di carni fresche e comunque nel rispetto delle norme in vigore.
4. Lo smaltimento dei residui di lavorazione e vendita delle carni vanno smaltiti tramite ditte autorizzate. I rifiuti di macelleria non sono assimilabili ai rifiuti urbani.

Art.208
Molluschi eduli lamellibranchi

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi deve avvenire nel rispetto delle norme di legge attinenti la materia.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene e Pubblica e dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria della A:S.L. competente per territorio, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale degli organi preposti alle relative attività di controllo.

Art. 209
Elicicoltura

1. L'allevamento di lumache e/o Ia commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati tramite l dall'Autorità Sanitaria comunale su parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria competente per territorio.
2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.
3. E' vietato nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.
4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.

5. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dalle norme vigenti del presente Regolamento.

Art. 210
Norma di rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali, regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria con particolare riferimento alla legge regionale 22/8/1989, N°13.
2. Tutta l'attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dal Servizio di Assistenza Veterinaria della A.S.L. e, per la salute di competenza, dal SIAN.
3. Sono altresì fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del SIAN in materia di igiene negli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione per le strutture che ne sono sottoposte, delle leggi vigenti in materia.
4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

TITOLO V
MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI

CAPO I
NOTIFICHE SANITARIE

Art. 211
Denunzia degli animali

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini, pollame, conigli, api, chiocciole edule ed ogni altro animale domestico, detenuto in qualsiasi forma, ed a qualsiasi titolo, hanno l'obbligo di denunziare al Servizio di Assistenza Veterinaria della competente A.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.
2. Al Servizio di Assistenza Veterinaria devono anche essere denunziate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica e non esotica, detenuta a qualsiasi titolo fatti salvi gli adempimenti di cui alla legge 07.02.92, n. 150.

Art. 212
Obblighi dei proprietari e dei detentori

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusiva, di:
a) isolare gli animali ammalati;
b) accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 213

Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza del SIAN. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:
un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di metri 2 facilmente lavabili e disinfettabili;
essere dotati di acqua potabile corrente;
essere dotati di servizi, igienici.
3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.
4. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamano, la tosatura ecc..
5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

Art. 214

Maneggi, circoli ippici, ippodromi

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del SIAN, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

Art. 215

Trasporto animali

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.
3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi e a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o Ia disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di metri 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

Art. 216
Transumanza

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del comune ove il bestiame si trova.
2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffusive e che sia stato rilasciato il mod. N°7 ai sensi dell'art.42 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. N°320 dell'8/2/1954.
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. 8 del Regolamento di polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori dal Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. N°8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata accertata la disponibilità del pascolo, ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

CAPO II
MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

Art. 217
Divieto di abbandono

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

Art. 218
Anagrafe canina

1. I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'art.3 della legge 14.8.1991 n.281 contenente: " Legge quadro in materia di animali d'affezione e prevenzione del randagismo".I proprietari sono, altresì, tenuti sottoporre i cani a tatuaggio o altro sistema identificativo secondo le modalità dettate dalle norme regionali

Art. 219
Cattura di cani randagi

1. I cani vaganti catturati,regolarmente tatuati o contrassegnati,sono restituiti al proprietario o al detentore. I capi vaganti non tatuati catturati devono essere tatuati. Essi,se non reclamati entro sessanta giorni,possono essere ceduti a privati che diano garanzie di buon trattamento o ad Associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'ecchinococcosi e altre malattie trasmissibili.

Art.220
Canili comunali

1.I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi ,in modo esclusivamente eutanasico, ad opera di Medici Veterinari se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosità.

2.E’ vietato maltrattare i gatti che vivono in libertà .I gatti liberi devono essere sterilizzati dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria dalla ASL territorialmente competente e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o non curabili.
3.Gli Enti e le Associazioni protezionistiche possono,d’intesa con la ASL, avere in gestione i gatti che vivono in libertà assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza.
4. Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento,si fa riferimento alle disposizioni contenute nelle leggi regionali e nazionali.

Art.221
Norme igieniche ambientali specifiche

1. I detentori di cani sono tenuti a rimuovere le deiezioni dai luoghi pubblici (vie e piazze) tramite apposito raccoglitore e a smaltire il rifiuto nei cassonetti o sacchi chiusi di raccolta indifferenziata.
2. E’ vietato condurre cani ed animali nei giardini pubblici, nei parchi, nei parchi giochi e sulle spiagge aperte alla balneazione.

TITOLO VI
SANZIONI E NORME FINALI

CAPO I
SISTEMA SANZIONATORIO

Art. 222
Sanzioni

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino fattispecie di reato previste da specifiche disposizioni di legge,fatto salvo,in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alle leggi in vigore,il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa dell’importo di minimo 100 euro fino ad un massimo di 500 euro.
2. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d'igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di un importo minimo di € 200,00 (duecento), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi.In caso di reiterata violazione alle disposizioni regolamentari potrà essere sospesa l’attività commerciale per un periodo non inferiore a 10 giorni e non superiore a 30 giorni.
3. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge .

CAPO II
NORME DI RINVIO E FINALI

Art. 223
Rinvio

1.Per quanto non previsto dal presente Regolamento sono fatte salve le disposizioni contenute in leggi e regolamenti regionali, in leggi e regolamenti statali, in leggi e regolamenti comunitari riguardanti le specifiche materie dell’igiene e sanità Pubblica.

2.I rinvii dinamici contenuti nelle varie disposizioni del presente Regolamento vanno interpretate nel senso che,appena vengono emanate norme aventi maggiore efficacia formale,cessano di avere vigere le norme regolamentari contenenti disposizioni difformi.
3. Le norme contenute nel presente Regolamento integrano o modificano o superano le norme contenuti in Regolamenti Comunali vigenti.

Art. 224
Norma finale

1. Il presente Regolamento entra in vigore nei modi e termini previsti dall'art.2.

I N D I C E

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I - CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Art. 1 **Contenuto**
Art. 2 **Efficacia**

CAPO II - AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3 **Autorità sanitaria locale**
Art. 4 **Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva**
Art. 5 **Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie**
Art. 6 **Attività di vigilanza igienico-sanitaria**

CAPO III - EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7 **Raccolta dati**
Art. 8 **Movimento demografico**
Art. 9 **Relazione semestrale**
Art. 10 **Notifica delle cause di morte**
Art. 11 **Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive**
Art. 12 **Indagine epidemiologica**
Art. 13 **Isolamento e contumacia**
Art. 14 **Disinfezione**
Art. 15 **Disinfestazione**
Art. 16 **Derattizzazione**
Art. 17 **Servizio Vaccinazione**
Art. 18 **Prevenzione antirabbica**

CAPO IV - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 19 **Esercizio delle professioni sanitarie**
Art.20 **Esercizio delle professioni sanitarie non principali e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie**
Art. 21 **Studi medici, ambulatori, Case di Cura**
Art. 22 **Pubblicità sanitaria**
Art. 23 **Assistenza al parto**
Art. 24 **Denunzia di nato morto**
Art. 25 **Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario**
Art. 26 **Adempimenti dell'ostetrica**
Art. 27 **Registro dei parti e degli aborti**
Art. 28 **Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici**
Art. 29 **Trasporto infermi: Autorizzazione e vigilanza**
Art. 30 **Vigilanza sulle farmacie**

TITOLO II - IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 31 **Strumenti di programmazione urbanistica**
Art. 32 **Concessione edilizia**
Art. 33 **Abitabilità e Agibilità**
Art. 34 **Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni**
Art. 35 **Tutela della salute dei minori e degli apprendisti**
Art. 36 **Zonizzazione acustica del territorio comunale**

CAPO II - MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

Art. 37 **Disciplina igienica per i cantieri edili**
Art. 38 **Demolizione di fabbricati**
Art. 39 **Immobili costruiti con materiali contenenti amianto**
Art. 40 **Orario lavori edilizi**

CAPO III - AREE EDIFICABILI A NORME DI CARATTERE GENERALE

Art. 41 **Requisiti di salubrità dei terreni edificabili**
Art. 42 **Isolamento termico**
Art. 43 **Difesa dai rumori**
Art. 44 **Cortili interni**
Art. 45 **Pozzi di luce e chiostrine**
Art. 46 **Pavimento dei cortili**
Art. 47 **Igiene dei passaggi e spazi privati**
Art. 48 **Umidità interna.**
Art. 49 **Verande e balconi**
Art. 50 **Misure contro la penetrazione dei ratti**.
Art. 51 **Marciapiede.**
Art. 52 **Ringhiere e parapetti**
Art. 53 **Canali di gronda.**
Art. 54 **Coperture.**
Art. 55 **Condutture di scarico.**
Art. 56 **Approvvigionamento idrico.**
Art. 57 **Smaltimento liquami**
Art. 58 **Barriere architettoniche**

CAPO IV - ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO - SANITARI

Art. 59 **Efficacia della Normativa.**
Art. 60 **Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata**
Art. 61 **Caratteristiche dei locali di abitazione privata**
Art. 62 **Manutenzione muri esterni**
Art. 63 **Pulizia delle pertinenze**
Art. 64 **Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.**
Art. 65 **Illuminazione naturale diretta.**
Art. 66 **Illuminazione artificiale.**
Art. 67 **Aerazione dell'abitazione.**

Art. 68 **Aerazione locali accessori.**
Art. 69 **Impianti di condizionamento.**
Art. 70 **Impianti di riscaldamento**
Art. 71 **Divieto di uso di apparecchi a combustione.**
Art. 72 **Smaltimento dei fumi e dei vapori.**
Art. 73 **Impianto elettrico.**
Art. 74 **Utilizzo di bombole e serbatoi di gas**
Art. 75 **Ascensori**
Art. 76 **Scale**
Art. 77 **Soppalchi**
Art. 78 **Locali seminterrati**

CAPO V - INSEDIAMENTI AGRICOLI

Art. 79 **Caratteristiche delle case coloniche**
Art. 80 **Aree libere**
Art. 81 **Pertinenze per l'attività agricola**
Art. 82 **Approvvigionamento idrico**
Art. 83 **Smaltimento liquami domestici**
Art. 84 **Ricovero per animali**
Art 85 **Locali per la mungitura**
Art. 86 **Concimaie**
Art. 87 **Animali nel centro abitato**
Art. 88 **Abbeveratoi e vasche di lavaggio**

CAPO VI - CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art. 89 **Requisiti**
Art. 90 **Norme di carattere generale**
Art. 91 **Procedure autorizzative: pareri preventivi**
Art. 92 **Procedure Autorizzative**
Art. 93 **Superficie**
Art. 94 **Altezza**
Art. 95 **Illuminazione**
Art. 96 **Microclima**
Art. 97 **Locali sotterranei o seminterrati**
Art. 98 **Servizi igienici**
Art. 99 **Soppalchi**
Art. 100 **Barriere architettoniche**
Art. 101 **Difesa dagli inquinamenti**
Art. 102 **Autorimesse**
Art. 103 **Locali accessori delle autorimesse**
Art. 104 **Lavanderie**
Art. 105 **Industrie insalubri**

CAPO VII - STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

Art. 106 **Presidi ospedalieri**

CAPO VIII - STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Art. 107 **Requisiti**

CAPO IX - STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO

Art. 108 **Locali di pubblico spettacolo**
Art. 109 **Impianti sportivi all'aperto e chiusi**
Art. 110 **Circoli ricreativi e culturali**
Art. 111 **Arene estive**
Art. 112 **Palestre e istituti di ginnastica**
Art. 113 **Parchi giochi**
Art. 114 **Piscine**
Art. 115 **Stabilimenti balneari**
Art. 116 **Porti turistici**

CAPO X - STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Art. 117 **Asili nido**
Art. 118 **Nurseries**
Art. 119 **Scuole pubbliche**
Art. 120 **Istituti privati di istruzione**

CAPO XI - ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 121 **Barbieri e parrucchieri**
Art. 122 **Estetisti**

TITOLO III - IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I - ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Art. 123 **Requisiti delle acque destinate al consumo umano**
Art. 124 **Schedario delle fonti di approvvigionamento**
Art. 125 **Protezione delle sorgenti e delle opere di presa**
Art. 126 **Dotazione Idrica**
Art. 127 **Escavazione dei pozzi**
Art. 128 **Serbatoi**
Art. 129 **Rete idrica**
Art. 130 **Rete idrica e fognante**
Art. 131 **Giudizio di qualità e di idoneità d'uso**
Art. 132 **Inquinamento delle acque di uso potabile**

CAPO II - ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO

Art. 133 **Richiami normativi**
Art. 134 **Acque meteoriche**
Art. 135 **Deflusso delle acque**
Art. 136 **Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili**
Art. 137 **Autorizzazione allo smaltimento dei liquami**
Art. 138 **Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi**

Art. 139 **Smaltimento delle acque di vegetazione**
Art. 140 **Trasporto dei liquami**
Art. 141 **Vigilanza e controllo**

CAPO III - ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

Art. 142 **Corsi d'acqua superficiali**
Art. 143 **Canali di bonifica e di drenaggio**
Art. 144 **Tutela della acque di balneazione**

CAPO IV - IGIENE DEL SUOLO

Art. 145 **Riferimenti legislativi**
Art. 146 **Pulizia del suolo**
Art. 147 **Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.**
Art. 148 **Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, pericolosi.**
Art. 149 **Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite**

CAPO V - ARIA

Art. 150 **Riferimenti legislativi**
Art. 151 **Impianti termici ed industriali**
Art. 152 **Inquinamento da autoveicoli**
Art. 153 **Depositi di materiale**
Art. 154 **Protezione di materiale trasportati da autocarri**

CAPO VI - RUMORI E VIBRAZIONI

Art. 155 **Campo di applicazione**
Art. 156 **Definizione e modalità di rilevamento**
Art. 157 **Individuazione della aree**
Art. 158 **Limiti massimi ammissibili**.

CAPO X - ATTIVITA' VARIE
Art. 159 **Cave**
Art. 160 **Maceri e concia delle pelli**

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 161 **Riferimenti legislativi**
Art. 162 **Organi di vigilanza**
Art 163 **Autorizzazioni sanitarie**
Art. 164 **Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento**

CAPO II - IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Art. 165 **Requisiti generali**

Art. 166 **Laboratori di produzione e confezionamento**
Art. 167 **Cucine per collettività**
Art. 168 **Esercizi di deposito e vendita**
Art. 169 **Requisiti degli esercizi di somministrazione**
Art. 170 **Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi**
Art. 171 **Prodotti ottenuti dal latte o a base di latte**
Art. 172 **Frantoi oleari**
Art. 173 **Stabilimenti vinicoli**

CAPO III - TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 174 **Autorizzazione sanitaria**
Art. 175 **Idoneità dei mezzi di trasporto**

CAPO IV - DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE

Art. 176 **Definizione**
Art. 177 **Autorizzazione**
Art. 178 **Aree destinate al commercio**
Art. 179 **Mezzi per la vendita**
Art. 180 **Attività permesse nella vendita**
Art. 181 **Disposizioni particolari per fiere sagre, festival e feste**
Art. 182 **Requisiti dei chioschi**

CAPO V - DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 183 **Requisiti**
Art. 184 **Autorizzazione all'installazione**
Art. 185 **Misure di tutela igienica della distribuzione automatica**
Art. 186 **Sostanze distribuite: requisiti**
Art. 187 **Personale addetto al rifornimento: requisiti**

CAPO VI - IGIENE DEGLI ALIMENTI DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

Art. 188 **Formaggio grattugiato**
Art. 189 **Prodotti di pasticceria**
Art. 190 **Gelati**
Art. 191 **Prodotti ortofrutticoli e Funghi**
Art. 192 **Prodotti surgelati**
Art. 193 **Alimenti sfusi**
Art. 194 **Protezione dei generi alimentari**
Art. 195 **Vendita promiscua**
Art. 196 **Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**
Art. 197 **Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari**
Art. 198 **Residui degli antiparassitari**
Art. 199 **Utensili e recipienti**
Art. 200 **Cariche microbiche**

CAPO VII - NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

Art. 201 **Libretto di idoneità sanitaria**

Art. 202 **Igiene degli addetti**

CAPO VIII - ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 203 **Locali di produzione e lavorazione di carni fresche – Requisiti**
Art. 204 **Locali di Lavorazione dei prodotti ittici**
Art. 205 **Deposito all'ingrosso di prodotti di origine animale**
Art. 206 **Locali di vendita di carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca**
Art. 207 **Prodotti alimentari a base di carne**
Art. 208 **Molluschi eduli lamellibranchi**
Art. 209 **Elicicoltura**
Art. 210 **Norma di rinvio**

TITOLO V - MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI

CAPO I - NOTIFICHE SANITARIE

Art. 211 **Denunzia degli animali**
Art. 212 **Obblighi dei proprietari e dei detentori**
Art. 213 **Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi**
Art. 214 **Maneggi, circoli ippici, ippodromi**
Art. 215 **Trasporto animali**
Art. 216 **Transumanza**

CAPO II - MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

Art. 217 **Divieto di abbandono**
Art. 218 **Anagrafe canina**
Art. 219 **Cattura di cani randagi**
Art. 220 **Canili comunali**
Art. 221 **Norme igieniche ambientali specifiche**

TITOLO VI - SANZIONI E NORME FINALI

CAPO I - SISTEMA SANZIONATORIO

Art. 222 **Sanzioni**

CAPO II - NORME DI RINVIO E FINALI

Art. 223 **Rinvio**
Art. 224 **Norma finale**