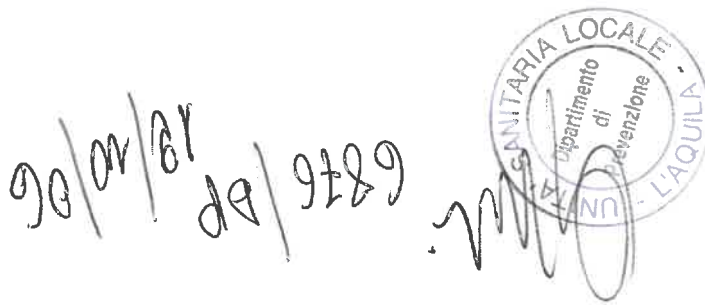


COMUNE DI NAVELLI

PROVINCIA DI L'AQUILA



REGOLAMENTO

DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA



Adottato con Deliberazione di C. C. n. 23 del 26-09-2006
Approvato con Deliberazione di C.C. n. 23 del 26-09-2006
Omologato con Determinazione del Dirigente del Dipartimento di Prevenzione ASL n. 4, del



TITOLO 1

OBIETTIVI PRINCIPALI

- art 1 Compiti e scopi
art 2 Competenze in materia d'igiene e sanità pubblica

pag. 6
6

TITOLO 2

MALATTIE INFETTIVE

- art 3 Vaccinazioni
art 4 Denuncia dei casi di malattie infettive
art 5 Provvedimenti e misure di Vigilanza igienico sanitaria
art 6 Disinfezione ambientale
art 7 Vendita e affitto di abiti e accessori usati

TITOLO 3

DISCIPLINA AMBIENTALE E DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE

- art 8 Scarichi provenienti da insediamenti produttivi
art 9 Autorizzazioni
art 10 Divieto di utilizzare detergenti in torrenti e corsi d'acqua
art 11 Disciplina degli scarichi delle pubbliche fognature
degli scarichi domestici e produttivi
art 12 Disciplina dello spandimento su terreno di liquami e
deiezioni animali derivanti da allevamenti zootecnici-Premesse generali
art 13 Procedure, vincoli e divieti
art 14 Disciplina delle concaime e di altri depositi temporanei di liquami
art 15 Acqua potabile
art 16 Inquinamento dell'aria – Ambito della disciplina
art 17 Impianti termici civili
art 18 Focolari
art 19 Deficienze strutturali degli impianti
art 20 Ordinanze contingibili ed urgenti
art 21 Altre attività
art 22 Camini di impianti termici
art 23 Impianti di abbattimento
art 24 Sistemi di lavaggio e pulizia
art 25 Divieto di accensione fuochi
art 26 Divieto di combustione all'aperto
art 27 Veicoli con motore diesel
art 28 Scarichi degli autobus cittadini
art 29 Impianti a gas di uso domestico
art 30 Tutela e miglioramento qualitativo dell'atmosfera urbana
art 31 Attività che producono emissioni maleodoranti
art 32 Attività sottoposte a vigilanza
art 33 Specificazione

9
9
9
9
9
9
9
9
10
10
11
11
11
11
11
11
12
12
12
12
12
12
13
13
13
13
13
13
14
14
14
14
14



art 34 Progettazione – Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti

art 35 Trasmissione della pratica

art 36 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità

art 37 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56

art 38 Inizio attività

art 39 Termocoibentazione, protezione dall'umidità

art 40 Inquinamento acustico – Generalità

art 41 Deroghe per attività temporanee

art 42 Attività produttive ed economiche

art 43 Attività esplosive e postazioni di tiro

art 44 Giocattoli, sale giochi

art 45 Attività musicali

art 46 Circolazione stradale

art 47 Pesticidi, erbicidi – Disciplina in ambito agricolo

art 48 Disciplina negli altri ambiti comunali

art 49 industrie insalubri e a rischio di incidente rilevante – Finalità

art 50 Installazione di impianti o attività

Igiene dell'ambiente – Prescrizioni per i cantieri edili

art 51 Sicurezza nei cantieri

art. 52 Demolizioni: difesa dalla polvere

art 53 Recinzioni dei cantieri

art 54 Cantieri a lunga permanenza

art 55 Rinvenimento di resti umani

TITOLO 4

IGIENE DEGLI EDIFICI

art 56 Premesse

art 57 Abitabilità e agibilità

art 58 Strumenti urbanistici

art 59 Definizione di canna di ventilazione

art 60 Definizione di canna fumaria

art 61 Definizione di canna di esalazione

art 62 definizione di locali Seminterrati e Sotterranei

art 63 Definizione di verande

art 64 Definizione di alloggio antigiennico

art 65 Provvedimenti per alloggi antigiennici

art 66 Definizione di alloggio inabitabile

art 67 Provvedimenti per alloggi inabitabili

Edifici civili (residenziali e assimilati)

art 68 Ambito di applicazione e criterio di assimilabilità

art 69 Salubrità dei terreni edificabili

art 70 Protezione dall'umidità

art 71 Distanza e superficie scoperta

art 72 Divieto al riuso di materiali

26	art 73 Intercapedini e vespai
26	art 74 Muri perimetrali
26	art 75 Tipologia dei locali
27	art 76 Definizione di altezza interna
27	art 77 Altezze dei locali abitabili
27	art 78 Superfici minime delle unità abitative
28	art 79 Illuminazione e aerazione dei locali
28	art 80 Requisiti di aerazione dei locali
29	art 81 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi
29	art 82 Servizi igienici e stanze da bagno
30	art 83 Cucina
30	art 84 Acqua potabile
30	art 85 Uso dei locali seminterrati e sotterranei
31	art 86 Impianti di condizionamento
32	art 87 Soppalchi
32	art 88 Verande
33	art 89 Caratteristiche dei camini
33	art 90 Innalzamento dei camini
33	art 91 Allontanamento dei prodotti della combustione
33	art 92 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura
33	art 93 Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
34	art 94 Canne fumarie
34	art 95 Cavedi e cortili
34	art 96 Cavedi: dimensioni
34	art 97 Cavedi: comunicazione con spazi liberi
34	art 98 Cavedi: caratteristiche
35	art 99 Cavedi: norme di salvaguardia
35	art 100 Pavimentazione dei cortili
35	art 101 Igiene dei passaggi e degli spazi privati
35	art 102 Scale
35	art 103 Scale: caratteristiche dei materiali
36	art 104 Sicurezza delle scale
36	art 105 Larghezza delle scale
36	art 106 Dimensioni delle scale
36	art 107 Scale a chiocciola
36	art 108 Parapetti
36	art 109 Gronde e pluviali
37	art 110 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
37	art 111 Raccolta dei rifiuti ed allontanamento delle acque di scarico
37	art 112 Isolamento acustico – Parametri di riferimento
38	art 113 Sistemazione aree esterne
38	art 114 Isolamento pavimenti
38	art 115 Temocoolentazione, protezione dall'umidità
38	art 116 Caratteristiche dei locali di lavoro
38	art 117 Deroga sulle altezze
39	art 118 Superficie aero-illuminante
39	art 119 Trasporto interno

Edifici e locali a destinazione produttiva e artigianale



39	art120 Dotazione di servizi igienici
40	art121 Caratteristiche dei servizi igienici
40	art122 Spogliatoi
41	art123 Mense e refettori
41	art124 Distributori automatici di alimenti
41	art125 Locali sotterranei e semi-sotterranei
41	art126 Laboratori in edifici di civile abitazione
41	art127 Possibilità di deroghe
41	art128 Caratteristiche dei locali per attività produttive a domicilio
42	art129 Lavorazioni non ammesse

TITOLO 5

NORME TECNICHE RELATIVE A PARTICOLARI ATTIVITA'

42	art130 Ambito di applicazione
42	art131 Suolo pubblico
42	art132 Concessione di suolo pubblico
43	art133 Attività scolastiche e parascolastiche
43	art134 Asili nido
45	art135 Scuole materne
45	art136 Centri di custodia oraria per l'infanzia
46	art137 Altre strutture scolastiche
46	art138 Strutture parascolastiche
47	art139 Attività di pubblico spettacolo e assimilati – Caratteristiche generali
47	art140 Dotazione di servizi
48	art141 Impianti sportivi
48	art142 Impianti sportivi con presenze complessive superiori a 100
48	art143 Impianti con capienza complessiva inferiore alle 100 presenze
49	art144 Piscine
50	art145 Palestre scolastiche
50	art146 Altre palestre
51	art147 Scuola di danza o di ballo
51	art148 Attività sanitarie – Definizioni
51	art149 Studi e gabinetti medici
52	art150 Ambulatori medici
52	art151 Autorizzazioni
52	art152 Attività parasanitarie – Definizioni
52	art153 Farmacie
53	art154 Professioni sanitarie ausiliarie e arti ausiliarie delle professioni sanitarie
53	art155 Parrucchieri, pettinatrici, estetisti ed attività affini
53	art156 Attività miste
54	art157 Tatuatori
54	art158 Perforazione con monili
54	art159 Requisiti igienici dei locali per attività di tatuaggio e piercing
54	art160 Strutture recettive alberghiere
55	art161 Strutture recettive extra-alberghiere
55	art162 Presidi residenziali e semi-residenziali di assistenza sociale
55	art163 Centri estivi, colonie e affini
55	art164 Campi nomadi e strutture recettive per profughi
56	art165 Aree di stazionamento notturno per camper



56	art 66 Case rurali e pertinenze – Norme generali e definizione
56	art 67 Requisiti delle aree libere in ambito rurale
56	art 68 Locali per lavorazioni e depositi agricoli
57	art 69 Dotazione di acqua potabile
57	art 70 Scarichi
57	art 71 Ricoveri per animali: procedure
57	art 72 Caratteristiche generali dei recinti
57	art 73 Caratteristiche dei ricoveri
58	art 74 Presenza di animali nell'abitato
58	art 75 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato
58	art 76 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato
59	art 77 Ubicazioni delle concaime
59	art 78 Locale per la raccolta del latte: requisiti
59	art 79 Entrata in vigore
59	art 80 Sanzioni
60	art 81 Ambiti e Organi di Vigilanza
60	art 82 Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria
61	art 83 Autorizzazione Sanitaria
61	art 84 Requisiti igienico sanitari generali e particolari
64	art 85 Disciplina dell'esercizio saltuario di alloggio e prima colazione bed & breakfast
65	art 86 Disciplina dell'attività di agriturismo
65	art 87 Vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche
65	art 88 Vendita con mezzi mobili e itinerante
66	art 89 Preparazione e/o somministrazione di alimenti in occasione di sagre e feste



TTITOLO I OBIETTIVI PRINCIPALI

Art. 1 Compiti e scopi

Il Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandola ed integrandola in relazione alle particolari condizioni locali.

Per quanto non compreso nel Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.L.S.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni e nelle altre normative emanate dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.

L'entrata in vigore di nuove leggi in materia di igiene e sanità pubblica determina l'abrogazione delle norme contenute nel presente Regolamento con esse incompatibili. Il Comune adeguata il Regolamento entro 120 giorni dall'entrata in vigore delle leggi suddette.

Art. 2 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

Le funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, non espressamente attribuite allo Stato, alla Regione e alla Provincia sono esercitate dai Comuni singoli ed associati per le attività di istruttoria amministrativa. I Comuni si avvalgono dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente per gli aspetti tecnico-igienistici.

Inoltre:

a) i provvedimenti derivanti da poteri autorizzativi, prescrittivi e di concessione nella materia sono di competenza del Sindaco, il quale si avvale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale per l'attività istruttoria tecnico-igienistica;

b) per le ordinanze di carattere contingibile e urgente, il Sindaco si avvale direttamente dei presidi Dipartimenti di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Regionale per le stesse rilevante tecnico-igienistiche.



TITOLO 2 MALATTIE INFETTIVE

Art. 3 Vaccinazioni

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e Regolamenti.

Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

L'Ufficio dello Stato Civile e l'Ufficio Anagrafe, secondo le rispettive competenze trasmettono mensilmente al Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente, incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nato. Gli stessi uffici trasmettono parimenti ogni mese, al Servizio, l'elenco corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Per le categorie obbligate ai sensi di Leggi nazionali o Regionali, o esposte, vigono le vigenti norme in materia di Igiene del Lavoro.

Art. 4 Denuncia dei casi di malattie infettive

Le denunce di malattie infettive prescritte dall'art. 254 T.U.L.L.S.S. e successive modifiche ed integrazioni devono essere fatte prevenire secondo le modalità e procedure stabilite dall'Autorità Regionale tempestivamente al Servizio di Igiene Pubblica della Azienda Sanitaria Regionale nel cui territorio si è manifestata la malattia per gli adempimenti profilattici di competenza. Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al servizio stesso.

Art. 5 Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere alla adozione delle misure previste dalla circolare ministeriale 56/75 e sue successive modifiche ed ogni altra misura necessaria.

Art. 6 Disinfezione ambientale

La disinfezione ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica ad integrazione dei normali processi di sanificazione, è obbligatoria.

Ogniquale sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene Pubblica, viene eseguita la disinfezione straordinaria di Istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Art. 7 Vendita e affitto di abiti e accessori usati

E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione e disinfezione secondo le modalità stabilite dalla Autorità sanitaria e con spesa a carico dell'interessato.





Sono esenti dai trattamenti di bonifica e dalla disinfezione gli abiti che siano sottoposti a lavatura a secco, mediante trattamento con solventi clorurati o altri prodotti equivalenti e successiva essiccazione a caldo.

TITOLO 3 DISCIPLINA AMBIENTALE E DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE



Art 8 Scarichi provenienti da insediamenti produttivi

Per le definizioni si rimanda all'art 2 del Decreto Legislativo 152/99 e successive modifiche ed integrazioni.
Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980 e regolamentati dall'art. 28 del Decreto Legislativo 152/99 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 9 Autorizzazioni

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dal Decreto Legislativo n. 152/99 e successive modifiche ed integrazioni nonché, per i domestici, dalla LR 13/90.
Tutti gli scarichi devono essere preventivamente autorizzati dall'Autorità competente alla quale spettano inoltre le attività di controllo.

Art. 10 Divieto di utilizzare detergenti in torrenti e corsi d'acqua

E' vietato compiere qualsiasi attività che comporti l'immissione di detergenti, saponi o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua. La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono compito dei soggetti autorizzanti che si possono avvalere del Dipartimento competente per territorio.

Art. 11 Disciplina degli scarichi delle pubbliche fognature, degli scarichi domestici e produttivi

Per la disciplina degli scarichi delle pubbliche fognature, degli scarichi domestici e produttivi, nonché per la qualità dei corpi idrici esistenti sul territorio comunale si rimanda a quanto disposto dal D.L.vo n. 152/99 e successive modifiche ed integrazioni e dai provvedimenti nazionali e regionali ad esso collegati.

Art. 12 Disciplina dello spandimento su terreno di liquami e di deiezioni animali derivanti da allevamenti zootecnici - Premesse generali

1. Lo spandimento di liquame e di letame sul suolo adibito ad uso agricolo è consentito solo ai fini di una corretta pratica agronomica intesa alla fertillizzazione e all'ammendamento del terreno stesso, e sempre che non vi sia la presenza di sostanze tossiche o nocive.
2. Come suolo adibito ad uso agricolo si intende qualsiasi superficie la cui produzione vegetale è direttamente od indirettamente utilizzata per l'alimentazione umana o animale, ovvero per processi di trasformazione industriale o comunque è soggetta di commercio; si intende altresì qualsiasi superficie sulla quale debba essere effettuata o sia in atto pratica agricola, di silvicoltura o di creazione o mantenimento del verde.



3. Le presenti disposizioni valgono anche per lo spandimento di pollina, ancorché, soggetta alle disposizioni normative relative ai fertilizzanti.

Art. 13 Procedure, vincoli e divieti.

1. Ferme restando le procedure autorizzative ed amministrative relative allo spandimento di liquami zootecnici su terreno agricolo, i vincoli ed i divieti, nonché le limitazioni d'uso sanciti dalla DGR n. 9/R del 18.10.2002 trovano applicazione anche per lo spandimento su terreno agricolo di letame.

2. Inoltre le operazioni di spandimento dovranno essere sospese e potranno essere vietate ogni qualvolta si registri:

- un deterioramento delle caratteristiche dell'acqua prelevata ad uso idropotabile dalle falde sotterranee;
- la sussistenza di odori molesti interessanti insediamenti abitativi.

3. Le operazioni di trasporto e spandimento dovranno avvenire con l'ausilio di mezzi idonei, e con metodi tali da impedire l'imbrattamento di aree e strade pubbliche o private ad uso pubblico, nonché la diffusione di odori molesti e di insetti.

4. Sono comunque vietati gli scarichi puntuali di liquami zootecnici e di colaticci derivanti da concimaie.

5. Sono inoltre vietate le operazioni di spandimento di liquami o letami prodotti da allevamenti interessati da patologie infettivo-diffusive trasmissibili per contatto o per via oro-fecale, se non previa igienizzazione del materiale ed adeguato tempo di stoccaggio.

Art. 14 Disciplina delle concimaie e di altri depositi temporanei di liquami

1. Gli allevamenti zootecnici, sia con lettiera che senza, devono essere dotati di idoneo deposito temporaneo di liquami e/o letami.

2. Tale deposito temporaneo, per quanto riguarda i liquami, deve essere convenientemente dimensionato in ragione del tempo di stazionamento minimo previsto (per stoccaggi senza trattamento almeno 4 mesi) e dell'entità di liquami prodotti da ciascuna tipologia di capi, secondo la seguente tabella:

Peso (Kg/capo)	Liquami (mc/anno)
Bovini	100
300	18.5
500	22.2
25	1.9
70/100	5.4
150	11.5
10	0.80
10/25	1.30
25/40	1.95
1.8	0.04
6.8	0.12
Ovaiole	
Tacchini	

3. Per quanto riguarda i letami, la tipologia di lettiera e la modalità di conduzione (frequenza di spandimento, frequenza ed entità di rinnovo della lettiera) costituiscono i parametri di valutazione per il dimensionamento del deposito temporaneo, in relazione al carico massimo previsto da stoccarsi.

Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni dei punti che seguono. Tutti gli impianti termici devono essere realizzati in locali igienicamente idonei ad uso esclusivo.

Art. 17 Impianti termici civili

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

Art. 16 Inquinamento dell'aria - Ambito della disciplina

Per la disciplina relativa alla qualità delle acque ad uso potabile in uso sul territorio comunale si rimanda a quando disposto dal D.L.vo n. 152/99 e successive modifiche ed integrazioni, dal D.P.R. 236/88, nelle parti non in contrasto con il Decreto Legislativo 31/01, e dal Decreto Legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001, nonché ai provvedimenti nazionali e regionali ad essi collegati ed al testo del Regolamento Comunale relativo.

Art. 15 Acqua potabile

caso trattasi di liquami gli stessi siano già stabilizzati all'origine.

impermeabili in plastica, che gli accumuli distino almeno 20 metri da altre abitazioni, e che in successivo utilizzo, a condizione che sotto e sopra il cumulo siano posizionati teli

- gli accumuli derivanti dalla loro giacenza presso orti e giardini privati, al fine del loro siano già stabilizzati;

- gli accumuli derivanti dal loro deposito su terreno agricolo, quando lo spandimento venga eseguito entro le successive 48 ore, salvo cause di forza maggiore, e che gli eventuali liquami

9. Ai fini del presente regolamento, non costituiscono deposito temporaneo di letami:

dall'art. 72 della L.R. n. 70/95.

8. I depositi temporanei devono rispettare le distanze dagli insediamenti abitativi previsti temperatura della massa.

7. Il deposito temporaneo dovrà essere riparato dalle precipitazioni atmosferiche, anche mediante il ricorso a teli impermeabili asportabili all'occorrenza, sia per minimizzare la produzione di colaticcio che per ridurre la proliferazione di insetti ed incrementare la

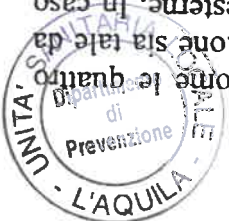
puntuale.

6. In nessun caso potrà aversi contaminazione del suolo circostante o la formazione di scarico raccolto sarà reimmesso sulla massa di residui detenuta manualmente o mediante pompaggio.

5. Dalla posizione più declive del deposito di letame deve dipartirsi una condotta di troppo pieno che veicoli il colaticcio verso apposito pozzetto impermeabile a tenuta; il colaticcio così fini di una turnazione che consenta la maturazione del liquame.

di detenzione di liquame non trattato il deposito deve essere suddiviso in almeno 4 sezioni, ai

4. I depositi temporanei devono avere pavimentazione impermeabile, così come le quattro pareti; è ammessa l'assenza di una o più pareti quando la modalità di costruzione sia tale da assicurare la detenzione dei volumi desiderati di materiale senza dispersioni esterne. In caso



Qualora un focolare sia condotto in modo da dar luogo a produzione di gas, vapori o polveri che possono generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco su istruzione tecnica del Dipartimento competente prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.

Il Sindaco, sentito il parere del Dipartimento competente può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare e che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

Art. 19 Deficienze strutturali degli impianti

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruzione tecnica del Dipartimento competente, il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

Art. 20 Ordinanze contingibili ed urgenti

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco, qualora vi sia un pericolo imminente e non altrimenti eliminabile per l'igiene e la sanità pubblica può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare gli inconvenienti stessi con ordinanza contingibile ed urgente.

Art. 21 Altre attività

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

L'autorità comunale competente, su istruzione tecnica del Servizio di Igiene Pubblica, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità.

Art. 22 Camini di impianti termici

I camini di impianti termici che usano qualsiasi combustibile, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'adeguata dispersione e diluizione degli inquinanti emessi anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque è determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche costruttive dei camini si rimanda ai successivi specifici articoli inseriti nel Titolo quarto del presente Regolamento.

Art. 23 Impianti di abbattimento

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi industriali.

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



L'osservanza di tale prescrizione comporta l'arresto del relativo impianto tecnologico, prevenzione, dipartimento
stabilito con relativo provvedimento da parte dell'autorità competente all'autorizzazione
sentito il Dipartimento competente.
Gli scarichi liquidi degli impianti di abbattimento, esistenti prima dell'entrata in vigore del
presente Regolamento, non conformi alle norme vigenti, devono essere adeguati alle stesse
nei modi e nei tempi previsti dalla legge.

Art. 24 Sistemi di lavaggio e pulizia

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

Art. 25 Divieto di accensione fuochi

E' vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i
rifiuti di ogni genere, fatto salvo quanto previsto dalla L.R. n.32 del 2.12.1982 e che
comunque non crei molestia al vicinato.

Art. 26 Divieto di combustione all'aperto

E' vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pelli, pelli,
cascami vari o altri materiali che possono originare fumo od esalazioni tossiche o moleste: si
ritengono da applicarsi le sanzioni di cui al Regolamento per la gestione dei rifiuti urbani e la
disciplina della raccolta differenziata dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali.

Art. 27 Veicoli con motore diesel

I veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal
D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.
Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione
nazionale.

Art. 28 Scarichi degli autobus cittadini

Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che
emettano gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al disopra del tetto della
cabina.

Art. 29 Impianti a gas di uso domestico

Gli impianti a gas di uso domestico devono essere installati secondo le norme U.N.I. - C.I.G.
e devono rispettare i seguenti parametri:
a) il percorso orizzontale del condotto di scarico deve essere il più breve possibile, presentare
un minimo di curve le quali devono essere a largo raggio e con angolata non inferiore a 90
gradi;
b) il diametro del condotto non deve essere in alcun punto inferiore al diametro dell'attacco
di scarico dell'apparecchio.

(c) sopra l'interruttore di tiraggio o sopra il foro della cappa il tratto verticale deve essere di lunghezza non inferiore a tre diametri;
(d) il tratto esterno deve essere verticale e la differenza di quota tra lo sbocco esterno e la base della cappa o dell'interruttore di tiraggio deve essere almeno di 1 metro e mezzo;
(e) lo sbocco dei prodotti della combustione deve distare almeno due metri da qualsiasi oggetto sporgente dal filo del muro esterno.

Art. 30 Tutela e miglioramento qualitativo dell'atmosfera urbana

Salvo quanto disposto dalle vigenti normative nazionali e regionali, è vietato anche per le aree private, mantenere accesi i motori dei veicoli durante la sosta, la fermata o per qualunque altra causa non dipendente dalla dinamica della circolazione. La presente disposizione non si applica durante le fasi di riparazione degli autoveicoli e limitatamente agli spazi dell'officina meccanica.

Art. 31 Attività che producono emissioni maleodoranti

Le attività caratterizzate dalla produzione di emissioni odorose devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.
In caso di impossibilità tecnica a ridurre le emissioni odorose moleste entro limiti di normale tollerabilità, potrà essere prevista la delocalizzazione dell'attività.

Art. 32 Attività sottoposte a vigilanza

E' sottoposto alla vigilanza sanitaria e ambientale l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri ed ogni altro luogo ove si svolgano attività di produzione, lavorazione, trasformazione, immagazzinamento di materiali organici ed inorganici, commercio, attività appartenenti al settore direzionale e terziario e in tutti i casi in cui sia previsto l'uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

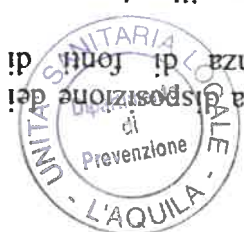
Art. 33 Specificazione

Sono altresì oggetto di vigilanza sanitaria e ambientale:
- gli istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implicano l'uso continuo e subcontinuo di videoterminali ed esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- le attività a domicilio come definite dalla legge 877 del 18 dicembre 1973;
- le attività agricole e zootecniche come definite dall'art. 49 del 10 marzo 1956, n. 303.

Art. 34 Progettazione - Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti

Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare gli esistenti dovrà presentare allo Sportello Unico per le attività produttive, in un numero sufficiente di copie, la documentazione completa ed esauritiva relativa all'attività che intende attivare, allegando tutta la documentazione necessaria ad un completo e globale esame della pratica. In particolare, si ricordano i seguenti documenti e/o elaborati:





- a) planimetria in scala 1:100 specificante le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, attrezzature, locali, eventuale presenza di surriscaldamento o refrigerazione, ecc.;
- b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aero-illuminante o refrigerazione, ecc.);
- c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i 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 di cui all'art. 216 T.U. L.L.SS. e successive modificazioni;
- f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
- g) relazione sugli scarichi;
- h) relazione sulla produzione di rifiuti.
1. valutazione di clima acustico nei casi previsti e cioè:

1. per i nuovi insediamenti industriali, commerciali o artigianali una valutazione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica ex art. 8 Legge 447/95 e art. 10 L.R. 52/2000. Nel caso di nuovi impianti a ciclo produttivo continuo occorre fare riferimento anche al D.M. 11.12.1996.
2. per la ristrutturazione o ampliamento di edifici industriali, commerciali, ecc., documentazione di previsione di impatto acustico se le modifiche sono tali da influenzare il clima acustico della zona.

3. per nuovi insediamenti residenziali, ospedalivi, edifici scolastici, ecc. una valutazione di clima acustico ex art. 8 Legge 447/95 e art. 11 L.R. 52/2000.
4. per la ristrutturazione o ampliamento di edifici residenziali, scolastici, ecc., valutazione dei lavori per evitare un peggioramento dei requisiti passivi dell'edificio già presente.
5. per ogni nuovo insediamento si deve richiedere espressamente il rispetto dei limiti introdotti dal DPCM 5.12.1997 sulla determinazione dei requisiti acustici passivi degli edifici.

Le specifiche riportate sono considerate di base e perciò comunque indispensabili per una corretta valutazione del caso. Considerata l'importanza dell'integrazione con altri Servizi e la necessità di evitare inutili duplicazioni di prestazioni e documentazioni verranno preferibilmente usate planimetrie, sezioni, ecc., già usate dagli uffici tecnici comunali nell'iter della stessa pratica edilizia e le schede di notifica ed autonotifica di insediamento di attività produttiva eventualmente attivate a livello regionale.

Art. 35 Trasmissione della pratica

Lo Sportello Unico per le attività produttive, una volta istruita la pratica, sottoporrà la documentazione a tutti i Servizi ed Enti interessati secondo le modalità espresse dalla Legge istitutiva e dal Protocollo di Intesa sottoscritto dagli stessi.

Art. 36 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità

Ad ultimazione dei lavori dovrà essere richiesto dal legale rappresentante dell'azienda il certificato di agibilità previsto dalla vigente normativa in materia edilizia oppure per i casi previsti il collaudo previsto dal protocollo di intesa per lo Sportello Unico per le Attività

Produttive, ed ogni altro provvedimento autorizzativo necessario e previsto da vigenti normative.

Art. 37 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56
Per quelle aziende che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui all'art. 34 varrà quale notifica ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56. Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente comunicherà entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione all'azienda il relativo parere.

Art. 38 Inizio attività

Le lavorazioni non potranno iniziare prima della concessione e dell'acquisizione di tutti i provvedimenti autorizzativi previsti per il caso dalla normativa vigente.

Art. 39 Termocoibentazione, protezione dall'umidità

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità. I locali di lavoro devono avere una sovrattatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che si svolga.

Art. 40 Inquinamento acustico - Generalità

Campo di applicazione
Il presente capitolo disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del DPCM 01.03.1991, della Legge 447/95 e s.m.i., relativi decreti attuativi e LR 52/2000.
Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali considerati nel I comma dell'art. 659 del Codice penale.
Fermo restando il rispetto delle disposizioni legislative in materia, la zonizzazione del territorio comunale costituisce parte integrante del presente Regolamento.

Art. 41 Deroghe per attività temporanee

1. Le procedure di deroga per attività temporanee sono possibili nei seguenti casi:
1. attività di cantiere stradale ed edile ;
2. manifestazioni in luogo pubblico o aperte al pubblico secondo i criteri e le procedure stabiliti dalla Regione.
2. Sono escluse dalla possibilità di deroga le attività di riproduzione musicale, musica dal vivo e discoteca, esercitate anche temporaneamente, da esercenti attività economiche o pubblici esercizi nell'ambito di tale attività.
3. Le deroghe sono assentite dal Comune, sentito il Dipartimento competente, avuto riguardo alle caratteristiche geografiche dei luoghi, alla presenza di insediamenti abitativi e non abitativi a forte sensibilità (scuole, ospedali, case di cura, case di riposo, aree residenziali), alla densità abitativa dei luoghi, alle caratteristiche di emissione della sorgente.

Art. 42 Attività produttive ed economiche



1. Le sorgenti sonore fisse devono rispettare i limiti di emissione ed immissione in ambiente abitativo vale in aggiunta il rispetto del limite differenziale, specificato nell'art. 4 del citato decreto. I limiti a cui fare riferimento sono quelli specificati dalle classi di zonizzazione acustica del territorio comunale, in mancanza di zonizzazione occorre riferirsi ai limiti delle classi del DPCM 1.3.1991.
2. Tale disposizione non si applica nei casi in cui:
 1. l'ambiente abitativo è connesso ad un insediamento produttivo, in area prevalentemente industriale, ed è utilizzato dal titolare o dagli addetti alla custodia dell'attività;
 3. il soggiorno di persone sia in locali pertinenti all'attività (uffici);
 4. l'attività sia esplicitamente esclusa dall'applicazione delle vigenti normative.
3. Le immissioni in area esterna devono essere valutate in funzione della vigente classificazione del territorio comunale e della previsione di classificazione futura, sulla base delle indicazioni di PRGC. (Solo per esse trova applicazione il regime transitorio per l'adeguamento sancito dalla Legge 447/95.)
4. Le attività nelle quali in via presuntiva o a seguito di valutazioni strumentali l'esposizione interna a rumore sia superiore a 90 dB(A) sono definite come "attività rumorose". Nelle aree del territorio comunale per le quali non possa essere effettuata la classificazione come aree esclusivamente o prevalentemente produttive, tali attività sono soggette a limitazione d'orario (attivazione dalle 8 alle 12,30 e dalle 14 alle 19). E' fatta salva la possibilità di deroga, nei limiti dell'orario richiesto e sentito il Servizio comunale competente e il Dipartimento competente, quando l'escente dimostri che l'impatto acustico sia nei limiti di cui al 1° e 2° comma.
5. Nel caso che le attività di cui al 4° comma siano preesistenti, fanno testo le limitazioni d'orario che il Comune abbia precedentemente imposto in sede di licenza, ove effettivamente sussistenti.
6. Le immissioni di vibrazioni non devono comunque essere avvertibili in ambienti in cui soggiornano persone.

Art. 43 Attività esplosive e postazioni di tiro

1. Le attività caratterizzate da fenomeni esplosivi (cave, campi di esercitazione militare), devono essere esercite in modo tale che le esplosioni avvengano esclusivamente in ore diurne, dalle 8 alle 12 e dalle 15 alle 18, con preavviso alla popolazione.
2. Le attività devono essere interrotte quando la postazione esplosiva interessi con forti vibrazioni centri abitati e strutture architettoniche tutelate, o comportamenti anomali di funzionamento di sistemi di sicurezza in impianti industriali e di trasporti funiviari.
3. Devono essere inoltre interrotte nelle attività di cava in montagna, allorquando si abbia suscettibilità di valanghe o slavine nella valle interessata.
4. Gli impianti di tiro con armi da fuoco devono essere realizzati a congrua distanza da insediamenti abitativi, ed essere eserciti esclusivamente in ore diurne, dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18.
5. E' fatto divieto di utilizzare in centro abitato armi da fuoco, anche caricate a salve, e petardi o altri fuochi artificiali esplodenti, al di fuori delle manifestazioni autorizzate dal Comune e soggette a procedure di deroga.

Art. 44 Giocattoli, sale giochi.



1. E' fatto divieto di vendita e di utilizzo nel territorio comunale di giocattoli aventi potenza sonora superiore a 90 dB(A).
2. E' fatto divieto nelle sale giochi di determinare esposizioni al pubblico frequentate superiori ai 85 dB(A). In caso di superamento di tali soglie, la licenza potrà essere soggetta a provvedimenti di sospensione o revoca.

Art. 45 Attività musicali

1. I locali di pubblico spettacolo autorizzati ai sensi degli artt. 68 e 80 T.U.L.P.S., ai fini del rilascio della licenza, devono presentare anche la documentazione indicata al comma 3 del presente articolo.
2. I locali pubblici e i circoli privati nei quali siano svolte riproduzioni di brani musicali anche dal vivo in orari successivi alle ore 20,00, con l'esclusione di cinema e teatri, devono chiedere apposita autorizzazione all'Autorità comunale competente.
3. Nell'istanza deve essere presentata idonea documentazione tecnica in ordine a:
1. giorni e orari di apertura e modalità di esercizio dell'attività;
2. caratteristiche tecniche del sistema di riproduzione ed amplificazione, nonché delle casse acustiche, ripartite per le diverse fasce di frequenza;
3. corrispondenza della potenza sonora ai diversi livelli potenzionometrici;
4. disposizione delle casse e relativi orientamenti e modalità di posizionamento;
5. sistemi di insonorizzazione e di controllo elettronico alla fonte della sorgente sonora, e loro caratteristiche tecniche;
6. valutazione di impatto acustico, redatta da un tecnico competente, sui locali soprastanti o vicini, adibiti al soggiorno di persone anche in relazione all'apertura di infissi del locale ed alla movimentazione degli utenti in adiacenza del locale.
4. La licenza sarà concessa, con eventuali prescrizioni, solo se è dimostrata una condizione di non superamento dei limiti di emissione ed immissione stabiliti dal DPCM 1.3.1991, così come modificati dalle normative tecniche successivamente emanate. In ogni caso nei locali eserciti all'interno del centro abitato è obbligatorio che:
- non siano installati subwoofer;
- non vi siano comunicazioni con il vano scala;
- non vi siano trasmissioni acustiche e di vibrazioni per via solida;
- non siano superati i 95 dB(A) di pressione sonora a livello della pista da ballo;
- i limiti di immissione ed emissione a cui riferirsi sono quelli della classe di zonizzazione acustica in cui il locale è inserito;
5. Fermi restando i vincoli relativi alle emissioni ed alle immissioni in altri ambienti, e alle soluzioni tecniche per il loro contenimento, è fatto divieto nelle discoteche e sale da ballo di determinare esposizioni al pubblico frequentate superiori a 85 dB(A), incrementati a 95 dB(A) in corrispondenza delle piste, a metri 1,5 in altezza dal piano del pavimento. A tal fine è obbligatoria la messa in funzione di appositi apparecchi limitatori dell'amplificazione a mezzo di segnali ricevuti da microfoni.
6. I locali di cui al comma 1 esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno presentare entro sei mesi la documentazione di cui al comma 3 per l'integrazione della licenza già concessa pena revoca immediata della stessa.
7. I locali di cui al comma 2 esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno richiedere entro tre mesi l'autorizzazione di cui al comma 2 presentando la documentazione di cui al comma 3 pena il divieto immediato di effettuazione della riproduzione di brani musicali.



8. Il mancato rispetto degli obblighi e delle prescrizioni di cui ai commi precedenti, nonché il superamento dei limiti stabiliti, accertato dal Dipartimento competente con idoneo controllo, determina, oltre alle previste sanzioni amministrative, le seguenti sanzioni accessorie:

- sospensione da giorni 7 ad un massimo di giorni 30 della licenza di pubblico spettacolo o dell'autorizzazione rilasciata a locali pubblici o circoli privati ai sensi del comma 2 del presente articolo;
- in caso di recidiva, revoca della licenza o dell'autorizzazione di cui al comma 2, con l'impossibilità di richiedere nuova licenza o autorizzazione negli stessi locali per 6 mesi.

Art. 46 Circolazione stradale

1. E' fatto divieto di usare dispositivi di segnalazione acustica, salvo casi di necessità, o di utilizzare il veicolo in maniera impropria, o di modificare dispositivi di silenziamento, in maniera tale da ingenerare un peggioramento della qualità acustica ambientale. La disposizione si applica anche ai mezzi di emergenza, di soccorso e di vigilanza, quando non impegnati in operazioni.

2. E' fatto divieto di utilizzare dispositivi di riproduzione musicale a forte volume e di installare comunque in autoveicoli sistemi di amplificazione che eccedano i 100 W complessivi.

3. Nelle strade urbane con profilo a U, nonché nelle aree di parcheggio, anche private, è vietato il preiscaldamento dei mezzi a motore acceso.

4. Nella nuova edificazione e nella ristrutturazione le facciate devono essere realizzate con modalità architettoniche e con materiali che minimizzino i fenomeni di riflessione e rispettino i requisiti di isolamento di facciata specificati nel DPCM 05.12.1997.

Art. 47 Pesticidi, erbicidi - Disciplina in ambito agricolo

1. L'utilizzazione dei prodotti pesticidi ed erbicidi, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e di altre parti del presente regolamento, è libera nelle aree indicate come agricole dal PRGC.

2. E' fatto peraltro obbligo di minimizzare l'utilizzazione dei prodotti di cui sopra e di ottimizzare la modalità di dispersione.

3. E' vietata l'irrorazione di prodotti in aerosol in condizioni di venti superiori a 2 metri/secondo, e comunque in condizioni tali per cui si abbia effetto deriva a carico di fondi non di proprietà. Devono essere rispettate inoltre le prescrizioni di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 55 del 19.7.1984.

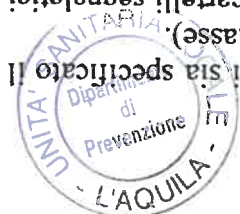
4. L'utilizzazione di mezzi aerei per la dispersione di taluni pesticidi in particolari ambiti agronomici è consentita, in relazione all'accertata impossibilità di procedere a convenienti trattamenti da terra, solo se espressamente prevista da Norme e Regolamenti..

Art. 48 Disciplina negli altri ambiti comunali

1. L'utilizzazione di prodotti pesticidi ed erbicidi in aree soggette ad uso pubblico, in attesa delle disposizioni regionali previste dalla vigente normativa nazionale, è soggetta alle seguenti limitazioni:

- l'intervento, effettuato con apparecchiature per asperzione a tutta chioma (tipo pompe atomizzatori...) deve essere eseguito da terra ad opera di personale specializzato, adottando le cautele atte a limitare il disturbo alle persone (odori, insetti, aerosol, imbrattamenti ecc.);
- per i trattamenti si possono utilizzare insetticidi e fungicidi registrati prima del DL 194/95 come presidi sanitari, in cui sia indicata in etichetta almeno la dicitura "colture ornamentali





e/o floreali" o registrati dopo il DL 194/95 come prodotti fitosanitari, in cui sia specificato il campo d'impiego ed il parassita contro il quale si vuole combattere (ex IV classe).
- l'area da trattare deve essere chiaramente delimitata e contrassegnata con cartelli segnalatici per l'intero periodo di carenza, con divieto di accesso al pubblico e ad animali domestici;
- durante l'applicazione non deve esservi vento e pioggia e gli estranei devono essere tenuti a distanza;
- nelle aree di pertinenza ad asili e scuole primarie, l'intervento deve essere effettuato nel giorno della settimana più utile a ridurre i rischi di esposizione;
- in nessun caso deve verificarsi l'interessamento di locali interni.

2. L'utilizzazione di prodotti pesticidi ed erbicidi in aree private è soggetto alle seguenti limitazioni:
7. deve essere eseguito da terra ad opera di personale esperto e di maggiore età adottando le cautele atte a limitare il disturbo alle persone (odori, insetti, aerosol, imbrattamento ecc..)
8. per i trattamenti si possono utilizzare insetticidi e fungicidi registrati prima del DL 194/95 come ex presidi medico-chirurgici o registrati dopo il DL 194/95 come prodotti fitosanitari per piante ornamentali (PPO), nella cui etichetta sia specificato, oltre il campo d'impiego, il parassita contro il quale si vuole combattere (ex IV classe);
9. almeno con 24 ore di anticipo, devono essere avvisati i vicini, informandoli dei rischi conseguenti all'uso del prodotto impiegato ed invitandoli ad adottare anch'essi le presenti necessarie precauzioni;

10. dovrà essere accertato che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza, in caso contrario è perentoriamente vietato procedere al trattamento;
11. l'area deve essere delimitata e contrassegnata per l'intero periodo di carenza, con blocco dell'accesso ad altri soggetti e ad animali domestici o da cortile;
12. durante l'applicazione non deve esservi vento o pioggia e gli estranei devono essere tenuti a distanza;
13. eseguire il trattamento in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore di intenso traffico;
14. non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
15. allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc...);
1. non devono essere interessati dalle ricadute fondi finitimi o aree pubbliche o soggette ad uso pubblico;
2. devono essere adottate tutte le precauzioni al fine di impedire la penetrazione nei locali interni degli edifici limitrofi.

Art. 49 Industrie insalubri a rischio di incidente rilevante - Finalità

1. Sono fatte salve le disposizioni di legge inerenti le industrie a grande rischio e le relative procedure, nonché la detenzione ed il trasporto di merci e sostanze pericolose o classificate come irritanti, tossiche, nocive, corrosive o infiammabili.
2. Le attività insalubri ai sensi dell'art. 216 TULSSL, nonché le industrie a rischio di incidente rilevante ai sensi del DPR 175/88 e Legge 334/99 e successive modifiche ed integrazioni, o comunque a rischio per la detenzione ed il trasporto di merci e sostanze pericolose o classificate come irritanti, tossiche, nocive, corrosive o infiammabili, sono soggette alle ulteriori seguenti prescrizioni.

Art. 50 Installazione di impianti o attività

1. In tutti i casi in cui sia prevista l'installazione o l'ampliamento di impianti o attività di cui all'art. 49 del presente Regolamento, ivi compresa la semplice variazione di destinazione d'uso, è necessaria una speciale autorizzazione dell'Autorità comunale competente per l'esercizio, nel caso non siano state già esperte ai fini del rilascio del permesso a Costruire. Laddove l'immobile non sia stato soggetto a Permesso a Costruire, la predetta autorizzazione all'esercizio deve essere richiesta prima dell'inizio dell'attività.

2. L'autorizzazione potrà essere rilasciata, su conforme parere del Servizio competente, non appena l'istante abbia conseguito ai sensi di legge anche la licenza di agibilità, le autorizzazioni prescritte dalle vigenti normative ambientali ed abbia esperto le procedure di legge relativamente all'igiene e sicurezza dell'ambiente di lavoro e degli impianti.

3. L'autorizzazione è comunque subordinata, nelle nuove realizzazioni o nell'occupazione di immobili precedentemente adibiti ad altri usi, alla compatibilità urbanistica dell'attività e degli impianti, in ragione dell'entità degli stessi, della natura dei rischi e delle cautele introdotte, di cui l'istante è impegnato a fornire preventiva ampia documentazione tecnica.

4. Nell'ambito delle procedure di cui all'art. 48 LR 56/77, la valutazione di impatto acustico ex L. 447/95 costituisce parte integrante del procedimento.

5. L'autorizzazione deve espressamente fare riferimento alle caratteristiche ed alla potenzialità degli impianti o attività approvati.

Art. 51 Sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori. Per i cantieri, in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e responsabilità si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Art. 52 Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di pale o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione dell'Autorità comunale competente oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.

Art. 53 Recinzioni dei cantieri

I cantieri edili devono essere isolati mediante recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Art. 54 Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile. Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre alla





adeguata dotazione di servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di "abitabilità" e "Alloggi provvisori".

Art. 55 Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve denunciare immediatamente l'accaduto all'Ufficio di Stato Civile il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

TITOLO 4 IGIENE DEGLI EDIFICI

Art. 56 Premesse

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso a cui è destinato, oppure procedere a opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda all'Autorità comunale competente secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio vigente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata, qualora occorra, quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi come previsto dal D.L.vo 152/99 e successive modifiche ed integrazioni e dalla L.R. 13/90 e provvedimenti ad esse collegati.

Oltre a quanto previsto dal Regolamento Edilizio Comunale potrà essere richiesta altra documentazione a giudizio del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della ASL o suo delegato.

Per insediamenti di particolari caratteristiche comportanti problematiche di impatto ambientale potranno essere richieste indagini sulla entità di detto impatto con particolare riferimento all'acqua, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato, ivi compreso il patrimonio architettonico, da effettuarsi a carico del richiedente.

Il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica o suo delegato rilascia il proprio parere obbligatorio ed autonomo previsto dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia vigenti, per iscritto.

Il Comune provvede in tempo utile a sottoporre al parere del Servizio ASL competente per territorio la documentazione, inviandola in copia, che non verrà restituita. Per le domande di concessione relative ad insediamenti industriali e di attività produttive di qualsiasi natura si fa riferimento alle procedure previste dallo Sportello Unico per le attività produttive

Ogni richiesta di intervento sul patrimonio edilizio esistente deve essere inoltrata all'Autorità comunale competente completa della documentazione, e nel rispetto delle procedure previste dalle leggi vigenti e dalle norme del Regolamento Comunale Edilizio. Nel caso di risanamento o ristrutturazione anche parziale di edifici preesistenti, qualora sia dimostrata, previo parere del responsabile dell'Ufficio Tecnico Comunale, l'impossibilità di modifica di strutture esistenti e risulti altresì previsto parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, che le opere progettate apportino comunque miglione igieniche e risanamento, possono essere consentite dall'Autorità comunale competente soluzioni anche difforni dalle norme del presente Regolamento.

Art. 57 Abitabilità e agibilità

Nessuna costruzione può essere occupata senza autorizzazione d'uso, definita abitabilità-agibilità, rilasciata dall'Autorità comunale competente.
Per il rilascio, i tempi e le procedure relative si applica quanto disposto dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia vigenti.

Art. 58 Strumenti urbanistici

Nel rispetto dei disposti dell'art. 20, lettera (f), legge 833/78 e della L.R. 18/83 e successive modifiche, ogni strumento urbanistico in fase di approvazione viene comunicato al Servizio di Igiene Pubblica.

DEFINIZIONI

Art. 59 Definizione di canna di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e la estrazione di aria negli ambienti.
Dette canne funzionano in aspirazione forzata mediante dispositivo meccanico, oppure in aspirazione naturale per differenza di pressione.

Art. 60 Definizione di canna fumaria

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari e collegate con l'esterno.

Art. 61 Definizione di canna di esalazione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.
Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera, assimilabili alle canne fumarie.

Art. 62 Definizione di locali Seminterrati e Sotterranei

Ai fini del presente regolamento si definisce locale seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova interrato, oppure, nel caso di terreno in pendenza, che presenta più di una parete che, in tutto o in parte, prospetta contro terra.
Si definisce locale sotterraneo quel locale che si trova completamente interrato su ogni lato.
I locali seminterrati e i locali sotterranei non possono essere destinati alla abitazione permanente.

Art. 63 Definizione di verande

Si definiscono verande le chiusure con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazzi.

Art. 64 Definizione di alloggio antigiuenico





Si definisce antigienico l'alloggio quando si presenta con una o più delle seguenti caratteristiche:

1. privo di servizi igienici ad uso esclusivo,
 2. privo in tutto o in parte degli elementi sanitari previsti dal D.M. 5 luglio 1975,
 3. quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabile con normali interventi di manutenzione,
 4. quando presenta requisiti di aerovilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiori a 2/3 del limite ammissibile),
 5. quando risulta privo di qualsiasi fonte di riscaldamento.
- Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento. La situazione di alloggio antigienico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, previo accertamento.

Art. 65 Provvedimenti per alloggi antigienici

Un alloggio dichiarato antigienico deve essere soggetto ad opportuni interventi di risanamento atti a rimuovere le cause di anti-igienicità nei modi e nei tempi stabiliti dall'Autorità comunale competente con proprio provvedimento in applicazione delle indicazioni fornite del Servizio di Igiene Pubblica, al quale è demandato il controllo dell'avvenuta esecuzione dei lavori prescritti.

Art. 66 Definizione di alloggio inabitabile

Si definisce inabitabile l'alloggio che presenta deficienze strutturali di igiene o sicurezza tali da costituire pregiudizio immediato per la salute o l'incolumità degli occupanti. Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano e titolo esemplificativo e non esaustivo:

- condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitta, seminterrato, interrato, rustico, box, cantina);
- mancanza totale di aerovilluminazione;
- totale indisponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

Art. 67 Provvedimenti per alloggi inabitabili

Ove un alloggio o parte di esso presenti le caratteristiche di cui al precedente articolo l'Autorità comunale competente, sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale per le rispettive competenze, può dichiararlo in tutto o in parte inabitabile. Ove l'alloggio inabitabile risulti occupato l'Autorità comunale competente ne dispone lo sgombero con ordinanza ai sensi dell'art. 222 T.U. L.L.SS. Un alloggio dichiarato inabitabile non può essere rilocupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova autorizzazione all'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

Edifici civili (residenziali e assimilati)

Art. 68 Ambito di applicazione e criterio di assimilabilità

Le norme relative agli edifici civili si applicano ad abitazioni, uffici, negozi, ristoranti, bar e relative cucine, studi professionali nonché ai laboratori artigianali che esercitano attività non insalubri e compatibili con l'abitato, intendendosi gli spazi ove si svolge l'attività, assimilabili agli spazi di abitazione.

Art. 69 Salubrità dei terreni edificabili

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come depositi di materiali provenienti da demolizioni, di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire la risalita dell'umidità per capillarità (intercapedine, vespai, strati impermeabili), inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante per mezzo di manti impermeabili o di adeguata intercapedine.

Art. 70 Protezione dall'umidità

Se su terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi sono invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti. Il terreno per essere edificabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 71 Distanza e superficie scoperta

Per quanto concerne il rapporto tra superfici coperte e scoperte, la larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi tra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti tra i fabbricati stessi, è fatto richiamo e rinvio agli strumenti urbanistici per le singole località e zone, approvati ai sensi della legislazione vigente.

Art. 72 Divieto al riuso di materiali

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. E' altresì vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali igroscopici di risulta che siano inquinati.

Art. 73 Intercapedini e vespai

Negli edifici di nuova costruzione i muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, ma ne devono esserne separati da intercapedini a tutta altezza, dotate di opportuna areazione e munite di cunetta ribassata e scarico per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di cantinati o sotterranei, il pavimento deve essere isolato dal suolo mediante vespajo di adeguata altezza (almeno 30 cm), e ventilato con bocchette di aerazione.

Possono essere ammesse, su conforme parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, soluzioni tecniche diverse da quelle sopra indicate che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

Art. 74 Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche, dall'azione degli agenti atmosferici e per ottenere adeguato abbattimento acustico.

Il coefficiente di trasmissione termica dei muri perimetrali deve risultare non superiore a 1,20 Kcal/h/mq/grad C.

I solai di copertura degli edifici devono essere costruiti garantendo un coefficiente di trasmissione non superiore a 0,8 Kcal./h./mq/grad C.

I muri esterni devono essere intonacati verso l'esterno o rivestiti con materiali che permettano il rapido scorrimento delle acque meteoriche in superficie e di riflesso il loro rapido asciugamento e che consentano comunque una adeguata permeabilità all'aria.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, non si deve avere condensazione sulle superfici interne delle parti opache delle pareti.

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti, è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione adeguati.

Art. 75 Tipologia dei locali

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definiti operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

a) spazi di abitazione corrispondenti ai locali di abitazione principali: camera da letto, sale di soggiorno, cucine, sale da pranzo, tinello, salotto, studio, biblioteca, sala da gioco, taverne, sala lettura e assimilabili;

b) locali di servizio o accessori: corridoi, disimpegni, bagni, gabinetti, ripostigli, depositi, stirena, lavanderia, guardaroba, locale hobby e assimilabili.

Nelle altre unità immobiliari a destinazione civile diverse dalle abitazioni, la distinzione fra locali principali e locali accessori è effettuata sulla base delle indicazioni dei commi precedenti e in funzione del loro utilizzo.

Art. 76 Definizione di altezza interna

Si definisce altezza o altezza media di un locale il rapporto tra il volume utile del locale e la superficie netta di pavimento.

Si definisce altezza minima l'altezza tra soffitto e pavimento misurata nel punto più basso del locale all'intradosso di travature, modanature o rivestimenti.

Art. 77 Altezze dei locali abitabili



Fatte salve le deroghe appresso specificate, l'altezza dei locali abitabili di nuova costruzione deve essere non inferiore a m. 2,70 ed è riducibile a m. 2,40 per i locali di servizio. Per le costruzioni poste a quota altimetrica superiore a m. 1000 s.l.m. è consentita una riduzione dell'altezza interna a m. 2,55.

Per i locali esistenti negli edifici siti nelle zone classificate dal Piano Regolatore centro storico o nuclei di formazione consolidata e negli edifici aventi caratteristiche di rilevanza storica, architettonica o ambientale documentata sono consentite altezze interne dei locali abitabili inferiori limitatamente ai locali esistenti già con destinazione abitativa e comunque non inferiore a mt. 2,55.

La Norma non si applica in caso di cambio di destinazione d'uso da accessorio a civile abitazione.

Per i locali accessori ottenuti dal recupero di sottotetti sono consentite altezze, non inferiori a metri 2,20 medi, valore ottenuto dividendo il volume per la superficie in ogni singolo locale, con una altezza minima di m. 1,20. Per i locali di abitazione nuovi sono consentite, in caso di soffitti ad altezza non uniforme altezze interne medie calcolate locale per locale secondo il criterio Volume diviso Superficie, non inferiori a m. 2,70, riducibili a m. 2,40 medi per i locali accessori. Per il caso di cui a quest'ultimo comma, deve essere comunque prevista una altezza minima non inferiore a m. 2,00.

Art. 78 Superfici minime delle unità abitative

Negli alloggi per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14 per ciascuno dei primi 4 abitanti e a mq. 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq. 14 se per due persone.

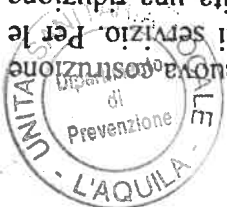
Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14, nel quale, in assenza di cucina, può essere ricavato un angolo cottura. Ogni locale di abitazione principale deve avere un lato minimo di lunghezza non inferiore a metri 2.

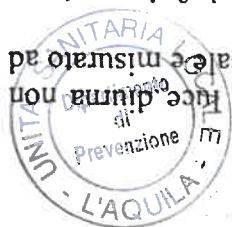
L'alloggio monostanza o monolocale deve avere superficie netta minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28 se per una persona e non inferiore a mq. 38 se per due persone.

Art. 79 Illuminazione e areazione dei locali

Tutti i locali abitativi, devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e la areazione naturale.

In ogni caso è vietato adibire ad abitazione locali privi completamente di aperture di areazione aperte direttamente all'aria libera. Sono esclusi dal divieto i dispositivi meccanici, ammissibili in sostituzione dell'aerazione naturale solo nei locali adibiti ad attività che non prevedono presenza continuativa di persone, quali: bagni e anti-bagni, servizi igienici, disimpegni, corridoi, ripostigli, depositi, lavanderie, stirerie, guardaroba, spogliatoi, locali tecnici, stenditoi, cantine. Per bagni e servizi igienici i mezzi di aspirazione meccanica sono obbligatori e devono avere requisiti stabiliti dai successivi articoli del presente Regolamento. Gli alloggi devono preferibilmente essere distribuiti in modo tale da poter usufruire di riscontro d'aria.





La superficie finestra dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,02 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e misurato ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestra non sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza della finestra. Per i locali di profondità maggiore il valore della superficie trasparente dovrà essere opportunamente e proporzionalmente aumentato in ragione della maggior profondità.

Per i locali preesistenti, anche nel caso di recupero o ristrutturazione con cambio d'uso, si tollera il rapporto superficie finestra/superficie pavimento di un decimo.

Nella nuova costruzione e nel caso di rifacimento integrale della copertura di edifici esistenti, la superficie finestra deve essere posta su di un piano verticale rispetto al pavimento del locale servito.

Gli infissi delle finestre e delle porte devono essere conservati in modo da difendere efficacemente dal vento e dalle intemperie.

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna eventualmente anche temporizzato.

Art. 80 Requisiti di aerazione dei locali

E' vietato adibire ad abitazione locali privi in tutto o in parte di aerazione naturale diretta.

Per uffici, negozi, ristoranti, bar e relative cucine, studi professionali e laboratori artigianali che espletino attività non insalubri e compatibili con l'abitato è consentito sostituire o integrare l'aerazione naturale diretta con aerazione artificiale ottenuta mediante impianto di condizionamento conforme alle vigenti norme UNI (UNI 10339 e UNI 8852).

La superficie apribile direttamente all'aria libera dovrà assicurare in ogni caso una adeguata aerazione dei locali serviti, situazione che si ritiene soddisfatta qualora la superficie finestra apribile non sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento di ogni singolo locale, riducibile a 1/10 nel caso di negozi, attività commerciali, bar, ristoranti e laboratori artigianali.

Per i locali preesistenti, anche nel caso di recupero o ristrutturazione con cambio d'uso, si tollera il rapporto superficie apribile/superficie pavimento di un decimo.

Nella nuova costruzione e nel caso di rifacimento integrale della copertura di edifici esistenti, la superficie apribile deve essere posta su di un piano verticale rispetto al pavimento del locale servito.

Art. 81 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi

Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc. deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso dell'aria dovrà avvenire mediante aperture con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h. e comunque conformemente alle vigenti norme UNI.

E' proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera in ambienti sprovvisti di apertura diretta verso l'esterno.

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori deve avvenire secondo le regole della buona tecnica definite con le norme U.N.I. vigenti

Art. 82 Servizi igienici e stanze da bagno

Ogni alloggio di nuova costruzione, anche se costituito da un solo locale abitabile, deve essere

provisto di servizio igienico.
Parimenti ogni nuova attività commerciale, negozio, ufficio, ristorante, bar, studio professionale e laboratorio artigianale deve disporre almeno di un proprio servizio igienico, salvo diverse disposizioni che prescrivano più di un servizio igienico in relazione al tipo ed alle dimensioni della attività ed al numero degli addetti impiegati.
Per ciascun alloggio, di norma, almeno un servizio igienico deve esser dotato dei seguenti impianti:

- vaso, - bidet, - vasca da bagno o doccia, - lavabo e deve presentare una superficie minima non inferiore a mq. 3,00, con una larghezza minima non inferiore a metri 0,90.
Eventuali altri servizi igienici oltre al primo presenti all'interno di ogni singola unità immobiliare possono avere una dotazione impiantistica ridotta e comunque devono avere una superficie minima di almeno mq. 1,10 con larghezza minima non inferiore a metri 0,90.
I servizi igienici devono essere dotati di apertura verso l'esterno per il ricambio dell'aria di dimensioni e caratteristiche conformi a quanto previsto per i locali di abitazione ovvero devono essere dotati di impianto di aspirazione dell'aria.
Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica ad intermittenza con comando adeguatamente temporizzato in modo da ottenere 3 ricambi completi ad ogni utilizzazione.

Ogni servizio igienico deve avere pareti rivestite con piastrelle di materiale ceramico oppure altro materiale analogamente lavabile, impermeabile e disinfettabile, fino ad un'altezza non inferiore a m. 1,50 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.
I locali destinati a servizi igienici e bagni dovranno essere completamente separati con pareti fisse a tutta altezza da ogni altro locale.
E' vietato mettere in comunicazione diretta i locali destinati a servizi igienici con locali ove avviene la preparazione e la distribuzione degli alimenti.
Di norma, i servizi igienici devono avere accesso da corridoi e disimpegni oppure essere separati da locali di abitazione mediante antilattina della superficie minima di 1 mq.
E' consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi.

E' consentito altresì l'accesso diretto con qualsiasi locale di abitazione salvo quello ove avviene la preparazione degli alimenti, se il bagno ha superficie minima non inferiore a mq. 5 ed è dotato di apertura per l'aerazione naturale.

Nelle stanze da bagno è proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera.

Art. 83 Cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da un angolo cottura per la preparazione degli alimenti adeguati all'alloggio.
Tale ambiente dovrà avere la superficie delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di m. 1,50.
I locali ad uso cucina devono avere la dimensione minima di metri quadrati 9,00 con lato minimo non inferiore a metri 2,00.
In alternativa al locale cucina deve aversi un posto cottura, annesso al locale di soggiorno e con esso in ampia e costante comunicazione.
Il posto di cottura deve essere dotato di finestratura propria all'esterno oppure, se ricavato quale sfondato cieco, deve essere comunicante con l'annesso locale con una proporzione tra profondità ed apertura di almeno due terzi e deve esser dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.



Art. 84 Acqua potabile

Ogni cucina deve essere dotata di canna di esalazione per fumi e vapori.

Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile corrente. L'impianto idrico di distribuzione deve essere realizzato in modo da garantire una distribuzione di acqua potabile in ogni alloggio tale da assicurare il bisogno di tutti gli utenti. Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre ogni possibile causa di rumorosità durante il funzionamento. Eventuali serbatoi di riserva non devono avere continuità con la rete di scarico. L'approvvigionamento deve preferibilmente provenire da acquedotto pubblico o consortile sottoposto a controllo sanitario. Ove l'approvvigionamento venga assicurato da pozzi privati, l'acqua dovrà essere dichiarata potabile dal competente Servizio SIAN ed il gestore del pozzo dovrà a propria cura e spese far eseguire, tramite il Laboratorio pubblico di riferimento, analisi complete di campioni di acqua prelevata almeno una volta l'anno e comunque secondo la periodicità stabilita dal Servizio SIAN della A.S.L.

Art. 85 Uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali seminterrati e sotterranei possono avere destinazioni che non prevedono la presenza continuativa di persone (ad esempio rimesse per veicoli, depositi di materiali) e non possono essere destinati ad abitazione permanente. I locali seminterrati e sotterranei possono essere destinati ad uso esercizi pubblici, magazzini di vendita, uffici, mense, laboratori, servizi igienici, fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti. (rif. DPR 303/56)

Requisiti per i locali seminterrati:

a) altezza interna utile m. 3,00 riducibile a m. 2,70 per i corridoi e disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli;

b) sporgenza fuori terra per ogni lato non inferiore a 1/3 dell'altezza;

c) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici, mediante intercapedine e vespajo ventilato o altri accorgimenti tecnici atti a garantire analogo risultato;

d) adeguate condizioni di aerovilluminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie finestrata sia non inferiore a 1/8 della superficie pavimentata. Qualora sia tecnicamente impossibile è ammesso il ricorso ad impianto di condizionamento ambientale che assicuri i requisiti previsti dal presente Regolamento.

e) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti.

I locali seminterrati che non dispongono integralmente dei requisiti di cui ai punti b) e d) del precedente comma sono da considerare ad ogni effetto sotterranei e regolamentati dal comma successivo.

Requisiti per i locali sotterranei:

1. requisiti strutturali indicati alle lett. a), c), e) per i locali seminterrati,

2. impianto di condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di areazione e illuminazione artificiale previsti dal presente Regolamento.

3. illuminazione artificiale adeguata all'uso dei locali.



I locali seminterrati che abbiano una destinazione lavorativa ai sensi del D.P.R. 303 del 19 marzo 1956 debbono comunque rispondere alle prescrizioni ed alle procedure del



suddetto D.P.R., salvo le deroghe in esso specificatamente previste.

Art. 86 Impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, a servizio di edifici pubblici e privati, a destinazione abitativa e non abitativa, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria compatibili con il benessere delle persone ed assicurare comunque le condizioni minime previste dalle vigenti norme UNI (UNI 10339 e UNI 8852).

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m. 3 dal suolo, rivolte preferibilmente verso luoghi con scarsa presenza di traffico ed aria immota, al fine di ridurre la polverosità dell'aria captata e ad altezze superiori se su spazi pubblici. La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni.

Il posizionamento delle predette prese d'aria non deve provocare in nessuna condizione d'uso eccessiva rumorosità o disturbo al vicinato.

In ogni caso gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati tenendo conto dell'affollamento degli ambienti, del loro uso e delle condizioni microclimatiche necessarie prevedendo valori comunque conformi alle vigenti norme UNI di settore.

I progetti degli impianti di condizionamento destinati a locali con uso diverso dal residenziale, devono essere corredati da relazione prestazionale e devono essere sottoposti a parere preventivo del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio.

Art. 87 Soppalchi

Per soppalco si intende una struttura sopraelevata, prospettante all'interno di un ambiente chiuso e avente la caratteristica di comunicare ampiamente con lo stesso mediante una balconata che vi si affaccia.

Il soppalco può essere sovrapposto ad altro locale o aggettante all'interno del locale in cui si affaccia. In quest'ultimo caso l'altezza netta nella parte sottostante l'aggetto non deve essere inferiore a m. 2,20, fermo restando che i locali chiusi sottostanti ad un soppalco devono disporre delle normali altezze regolamentari.

La destinazione del soppalco può essere di semplice deposito o di spazio abitativo.

Il soppalco ad uso abitativo non può coprire più del 50% della superficie del locale sul quale si affaccia e l'altezza media per la parte soprapalco, misurata sul volume chiuso dal piano verticale virtuale passante sulla balconata, non deve essere inferiore a m. 2,20;

Il soppalco ad uso deposito non può coprire più del 50% della superficie del locale sul quale si affaccia e l'altezza media per la parte soprapalco non deve essere inferiore a m. 2,00.

Sono fatte salve, ove più favorevoli, le disposizioni legislative in materia di recupero dei sottotetti; in ogni caso l'inserimento dei soppalchi non deve impedire o intralciare, neppure parzialmente, l'apertura delle superfici finestrate.

Ai fini dell'aerazione e dell'illuminazione il calcolo dovrà essere effettuato tenendo conto anche della superficie soppalcata se ad uso abitativo.

Art. 88 Verande

Le verande, realizzate mediante chiusura con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazze sui quali si affacciano finestre o porte-finestre di locali abitabili, sono ammesse, in deroga a quanto prescritto dagli articoli 80 e 81, purché vengano rispettate le seguenti condizioni:

1) la superficie finestrata di ciascun locale interno apribile sulla veranda non sia inferiore a 1/8 della superficie del pavimento del locale stesso e la superficie finestrata della veranda apribile verso l'esterno non sia inferiore a 1/8 della somma delle superfici dei pavimenti della veranda e di tutti i locali apribili sulla medesima, senza però tenere conto dei locali che non debbano fruire necessariamente di illuminazione ed aerazione naturale diretta (W.C., anti-W.C., ripostigli, disimpegni). Nel caso che i locali apribili sulla veranda abbiano altre aperture dirette all'esterno, si può detrarre dalla superficie dei pavimenti dei locali la quota parte di essa alla cui aerazione ed illuminazione provvedono le suddette aperture dirette all'esterno. Tale quota parte del pavimento è pari a 8 volte la superficie delle suddette aperture.

Deve essere sempre prevista aerazione e ventilazione diretta dall'esterno (almeno in parte) per i locali abitativi che si aprino sulle verande.

- 2) le cucine ed i locali con posto di cottura che si aprono sulle verande siano muniti di un adeguato impianto di aspirazione forzata sui fornelli con scarico diretto all'esterno; gli sfitti di focolari di qualunque tipo devono sboccare all'esterno secondo le norme vigenti;
- 3) i servizi igienici che si aprono sulla veranda siano muniti di adeguato impianto di aspirazione forzata con scarico diretto all'esterno e le preesistenti aperture siano rese stabilmente chiuse. Non vi siano installati apparecchi a fiamma libera;
- 4) non vengano eliminate le chiusure interposte tra la veranda ed i locali interni che su essa si affacciano;
- 5) non vengano installati nella veranda corpi ed apparecchi di nessun tipo finalizzati al riscaldamento della veranda, apparecchi igienico-sanitari, impianti di cucine ed altre apparecchiature od arredi atti a mutare le caratteristiche di volume termico accessorio a servizio dell'unità immobiliare interessata;
- 6) qualora siano inseriti nella veranda la centralina termica a gas per riscaldamento dell'unità immobiliare, boiler a gas e altri impianti a gas la cui collocazione in veranda non sia vietata dal precedente punto 5, lo sfitto dei suddetti impianti e la ventilazione permanente della veranda dovranno rispettare le norme U.N.I. C.I.G. vigenti. Le stesse norme devono essere rispettate nel caso in cui la centralina termica per il riscaldamento dell'unità abitativa e/o altri impianti a gas siano collocati in un locale apribile sulla veranda;
- 7) qualora siano presenti all'interno della veranda tubazioni di distribuzione del gas a monte dei misuratori stessi, la veranda sia resa direttamente e permanentemente comunicante con l'esterno mediante un'apertura priva di vetro situata nella parte superiore ed avente superficie non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento della veranda con un minimo di mq. 0,2.

Art. 89 Caratteristiche dei camini

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

Art. 90 Innalzamento dei camini

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinanti emessi, il Servizio di Igiene Pubblica prescrive l'opportuno innalzamento.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Comune prescrive l'uso di combustibili compatibili con la qualità delle emissioni.

Art. 91 Allontanamento dei prodotti della combustione

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso devono essere collegati a canna fumaria

Art. 92 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Gli odori, vapori o fumi devono essere allontanati per mezzo di idonee canne di esalazione. In tutte le cucine e gli angoli cottura è obbligatoria la presenza di una canna di esalazione.

Art. 93 Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore a 3 volte del diametro della bocca di ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascendente con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti con angoli minori di 120 gradi;
- essere facilmente smontabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

Art. 94 Canne fumarie

Per le caratteristiche tecniche e costruttive ed il dimensionamento delle canne fumarie e delle canne di esalazione occorre attenersi alle vigenti norme UNI di settore.

Art. 95 Cavedi e cortili

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

Art. 96 Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, bagni, corridoi di disimpegno, la costruzione o creazione di





corillettii interni detti pozzi luce o cavedi o chiostre. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m. 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
- altezza fino a m. 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9;
- altezza fino a m. 16: lato minimo 3,50, superficie minima mq. 12;
- altezza oltre m. 16: lato minimo 3,80, superficie minima mq. 14;

L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

Art. 97 Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi dalla sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e mai inferiore a mq. 2. Possono esser ammesse anche eventuali altre soluzioni rispondenti allo scopo.

Art. 98 Cavedi: caratteristiche

Tali cavedi o pozzi luce devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

E' vietato in detto scarico versare acque o materiale di rifiuto delle case.

Art. 99 Cavedi: norme di salvaguardia

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

Art. 100 Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

E' vietata a qualsiasi titolo sul terreno dei cortili la concimazione con materiale fecale, il deposito di immondizie di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

E' vietato ricoprire i cortili, anche con vetrate, quando i manufatti interferiscano con aperture praticate per aerare e illuminare ambienti ad uso abitativo anche saltuario.

Art. 101 Igiene dei passaggi e degli spazi privati

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

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, puliti e sgombrati di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Art. 102 Scale

Le scale condominiali che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a metri quadrati 1,00 per ogni piano.
Solo eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq. 0,40 per piano servito.
Gli eventuali infissi devono esser comodamente ed agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.
I vetri che costituiscono parete del vano scala, devono essere di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.
Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui.

Art. 103 Scale: caratteristiche dei materiali

Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate fino a un'altezza di m. 1,50 con materiale di facile lavatura e impermeabile.
Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottolo - nonché parapetto o la balaustra completi di corrimano.

Art. 104 Sicurezza delle scale

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m. 1, avere parapetti realizzati in modo e con materiali che garantiscano uno stato di totale sicurezza.
La distanza, misurata in ogni senso dal primo gradino alla soglia del vano porta non può essere inferiore a m. 0,50.

Art. 105 Larghezza delle scale

La larghezza minima della rampa e dei pianerottoli al servizio di due piani, compreso quello terreno, non deve essere inferiore a m. 1,20 se serve parti condominiali o comuni a diverse unità abitative e non inferiore a m. 0,80 se serve scale interne ad una stessa unità abitativa.
La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani degli alloggi e degli utenti serviti.

Art. 106 Dimensioni delle scale

Fermo restando la larghezza della rampa, i gradini dovranno avere le seguenti misure:
- altezza massima cm. 17
- pedata non inferiore a cm. 30.

Art. 107 Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi e comunque ad uso collettivo e pubblico, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 per la larghezza di almeno m. 1,00 per gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati nel punto precedente. Le scale a chiocciola che collegano i locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti ecc. devono avere un diametro minimo non inferiore a m. 1,20.

Art. 108 Parapetti

I balconi, i terrazzi, le finestre e le scale devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100, e con spazi liberi di larghezza non superiore ai 10 cm. tali da non determinare pericolo per l'incolumità delle persone.

Art. 109 Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, di diametro interno sufficiente per smaltire l'acqua raccolta anche in condizioni di precipitazioni intense; il diametro interno delle condotte non deve essere di norma inferiore a cm. 8. Le tubazioni non devono avere né coperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. E' vietato immergere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 110 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

In tutti gli edifici, ove occorra, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti dei piccioni e di animali in genere. Nelle cantine, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere devono essere protette con griglie o altri accorgimenti, senza tuttavia ostacolare l'aerazione dei locali. Se necessario gli edifici dovranno in ogni caso essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e derattizzazione a cura e spese della proprietà con la necessaria periodicità e comunque ogni qualvolta il Servizio di Igiene Pubblica ne ravvisa la necessità.

Art. 111 Raccolta dei rifiuti ed allontanamento delle acque di scarico

La raccolta e l'allontanamento dei rifiuti urbani avviene secondo le modalità previste dal vigente Regolamento Comunale per la raccolta rifiuti. Le cariche di caduta sono vietate.

L'Autorità comunale competente, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositive diversi da quelli indicati dal vigente Regolamento Comunale per la raccolta dei rifiuti, di giudicare le loro conformità ai requisiti composti nei punti precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni per la loro approvazione, la documentazione tecnica e i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.



Le condutture delle reti di scarico devono essere sicuramente impermeabili ed a tenuta, così come le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione delle acque e in ogni caso a un livello inferiore di questa.

Le condutture devono essere interrate salvo nei casi particolari ove, per pericolosità degli scarichi, l'Autorità sanitaria locale può prescrivere percorsi controllabili a vista.

Art. 112 Isolamento acustico - Parametri di riferimento

Per l'isolamento acustico dei nuovi edifici e degli edifici soggetti a ristrutturazione si fa riferimento alla vigente normativa in materia di requisiti acustici passivi degli edifici (DPCM 5 dicembre 1997).

Ai fini del presente articolo per ristrutturazione si intende il rifacimento anche parziale di impianti tecnologici, delle partizioni orizzontali o verticali dell'edificio, delle facciate esterne, verniciatura esclusa, come specificato nella nota n. 3632/SIAR/98 del Ministero dell'Ambiente.

Edifici e locali a destinazione produttiva e artigianale

Art. 113 Sistemazione aree esterne

In tutti gli edifici a destinazione produttiva e artigianale, l'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata e dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm. 70. Se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla vigente legislazione in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio, dotati di impianti di trattamento, ove necessario.

Art. 114 Isolamento pavimenti

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno delle unità produttive. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespajo, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm 30. Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, si potrà derogare dall'obbligo del vespajo, che, in questo caso, potrà essere sostituito da altri idonei mezzi tecnici o costruttivi di protezione dall'umidità. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati in caso di particolari lavorazioni, come ad esempio nei laboratori di produzione di sostanze destinate all'alimentazione umana, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

Art. 115 Termocoibentazione, protezione dall'umidità

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità. I locali di lavoro devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che si svolga.

Art. 116 Caratteristiche dei locali di lavoro

I locali destinati ad attività produttive come definite alle Norme Generali ed i locali accessori, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal Titolo II del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dal Titolo II del D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547, così come modificati dal D.L. vo 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 117 Deroga sulle altezze

I locali da destinarsi a piccoli laboratori artigiani e botteghe artigiane per la vendita e la produzione di prodotti tipici ecaratteristici ricadenti nelle Zone previste dal PRG come Zona residenziale del Centro Storico e Zona residenziale di Impianto Consolidato, sono da considerarsi assimilabili, per i requisiti di altezza, a quanto previsto per i locali di abitazione e, pertanto, in applicazione del D.M. 5 luglio 1975, dovranno presentare una altezza interna non inferiore a m. 2,70, riducibile a m. 2,40 per bagni, spogliatoi, ripostigli, depositi, archivi e per ogni altro ambiente accessorio o tecnico nel quale non sia prevista una presenza di persone continuativa.

Sono fatte salve le deroghe e le procedure relative previste dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

Art. 118 Superficie aero-illuminante

La superficie aero - illuminante dei locali destinati ad attività produttiva e dei locali accessori non dovrà essere inferiore ad un decimo della superficie del pavimento.

Quelle parti, aree o locali delle aziende adibite ad uffici, camera di medicazione, infermeria, ambulatorio devono avere superficie aero-illuminante non inferiore ad un ottavo della superficie del pavimento.

Per servizi igienici, bagni, docce, spogliatoi, antibagni, locali lavabo, sarà ammessa l'aerazione meccanica mediante impianti di aspirazione capaci di almeno dieci ricambi orari.

Per questi stessi locali sarà ammessa la sola illuminazione artificiale.

Per i locali ad uso ripostiglio, deposito, archivio e per i locali tecnici nei quali non è prevista la presenza di persone è ammessa l'assenza di aerazione naturale e di dispositivi di aerazione meccanica. Per questi stessi locali sarà ammessa la sola illuminazione artificiale.

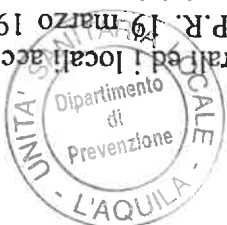
Per i locali ad uso magazzino e per tutti i locali accessori o tecnici nei quali non sia prevista una presenza continuativa di persone è ammessa una aerazione naturale non inferiore ad un trentesimo della superficie del pavimento fatte salve diverse disposizioni derivanti da normative di sicurezza o prevenzione incendi. Per questi stessi locali sarà ammessa la sola illuminazione artificiale

In caso di particolari lavorazioni ed esigenze produttive e in tutti i casi di locali ad uso ufficio, attività commerciale, direzionale e terziario potranno essere ammessi, in sostituzione o ad integrazione dell'aerazione e dell'illuminazione naturali, impianti di aerazione artificiale e/o condizionamento ed impianti di illuminazione artificiale, i cui requisiti dovranno essere conformi al raggiungimento di idonee condizioni microclimatiche in relazione ad affollamento, dimensione dell'ambiente e tipo di lavorazione.

Gli impianti di aerazione e/o condizionamento dovranno essere conformi, in relazione alla destinazione d'uso dei locali, alle vigenti norme UNI (UNI 10339 e UNI 8852).

Il progetto dei predetti impianti, corredato di relazione prestazionale dovrà essere sottoposto, caso per caso, al Dipartimento di Prevenzione, competente territorialmente, per l'approvazione ed il parere.

Art. 119 Trasporto interno



Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

Art. 120 Dotazione di servizi igienici

I servizi igienici devono essere interni all'edificio dove si svolge l'attività, accessibili dall'interno ed in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di privacy e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio, purché dotato di impianto di aspirazione meccanica capace di almeno dieci ricambi orari.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno e locali spogliatoio di dimensioni pari ad almeno un metro quadrato per ogni addetto contemporaneamente presente, distinti per sesso.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno da 10 a 30 addetti, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di superficie pari ad almeno un metro quadrato per addetto contemporaneamente presente.

Per ogni addetto successivo ai primi trenta, si dovrà provvedere un'ulteriore dotazione di servizi igienici in misura di uno ogni frazione di trenta.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti un adeguato numero di orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

Art. 121 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq. 1, 5; l'antibagno, che dovrà essere separato dal vano latrina a tutta altezza, dovrà presentare superficie minima di mq. 1.

Laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio, la superficie minima di esso non potrà essere inferiore a mq. 5.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso; devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio. E' tuttavia ammessa, secondo quanto sopra disposto, la ventilazione forzata con impianto capace di almeno dieci ricambi orari.

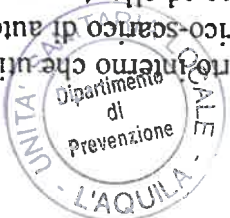
I pavimenti dei vani servizio dovranno essere dotati di una piletta di scarico sifonata per favorire una facile ed assidua pulizia.

Le pareti dei servizi igienici (latrina-antilatrina) devono essere piastrellati fino ad un'altezza di m.2.

Qualora la particolare lavorazione lo richieda e in tutti i casi rientranti nell'ambito di applicazione del DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, la rubinetteria dovrà essere a comando non manuale.

I servizi igienici potranno comunicare con gli spogliatoi solamente se separati a tutta altezza da questi e se dotati di adeguata aero-illuminazione.

Art. 122 Spogliatoi



Gli spogliatoi devono avere una superficie minima di mq. 5 e comunque di non meno di mq. 1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento. Devono essere dotati di aerazione naturale diretta oppure di impianto di aerazione meccanica capace di almeno dieci ricambi orari.

Qualora la particolare lavorazione lo richieda e in tutti i casi rientranti nell'ambito di applicazione del DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, devono essere dotati di armadietti a doppio scomparto in misura di uno per ogni addetto.

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavabi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56.

Quando si effettuino lavorazioni insudicianti dovrà essere prevista almeno una doccia con antibagno in relazione a dieci utilizzatori potenziali contemporanei.

Art. 123 Mense e refettori

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e dei refettori si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

Art. 124 Distributori automatici di alimenti

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e/o gas e/o vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

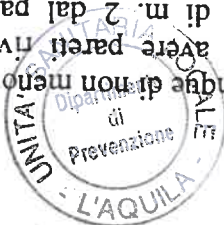
Art. 125 Locali sotterranei e semi-sotterranei

I locali sotterranei e semi-sotterranei, fatti salvi i disposti di cui all'art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, per essere adibiti a qualunque tipo di attività produttiva dovranno possedere i requisiti di cui all'art. 86 del presente Regolamento. Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad esalazioni nocive.

Art. 126 Laboratori in edifici di civile abitazione

Nei laboratori installati all'interno di stabili destinati prevalentemente a civile abitazione, qualsiasi operazione che possa provocare lo sviluppo di esalazioni comunque moleste, deve essere praticata in modo che le stesse siano captate nel punto di produzione ed esalate all'esterno in modo da non determinare in nessuna condizione d'uso fastidio o molestia al vicinato. Tutte le fonti di rumorosità devono essere isolate e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in tema di isolamento acustico passivo degli edifici.

Art. 127 Possibilità di deroghe



Nelle aziende esistenti, dove non venissero rispettate le disposizioni sopra indicate, potranno essere autorizzate dal competente organo comunale, sentito il parere del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, soluzioni alternative idonee alla tutela dei lavoratori e del vicinato, previa la dimostrazione dell'impossibilità tecnico-funzionale e/o strutturale delle norme sopramenzionate.

Art. 128 Caratteristiche dei locali per attività produttive a domicilio

I locali nei quali è svolto lavoro a domicilio, come definito dalla legge 18 dicembre 1973, n. 877, anche se costituiscono parte integrante dell'abitazione del lavoratore a domicilio, devono: a) rispondere a tutte le caratteristiche prescritte dal vigente regolamento per i locali ad uso produttivo, non essere usati per cucina o camera da letto, ed in genere per prepararvi cibi e/o dormirvi quando le caratteristiche delle materie da usare o per le particolarità delle lavorazioni da svolgere, possa a giudizio dei Servizi dell'A.S.L. competente per territorio, derivarne anche indirettamente molestia o nocumento alle persone.

b) avere pavimenti ben connessi che possano essere frequentemente e completamente puliti, in modo che non possano accumularvisi polveri o scarti di lavorazione.

Art. 129 Lavorazioni non ammesse

Nei locali anzidetti non potranno comunque essere svolte lavorazioni che possano essere causa di molestia agli occupanti od ai vicini sotto forma, ad esempio, di rumore o vibrazioni, odori sgradevoli, esalazioni tossiche, qualsiasi sia la loro concentrazione; liberazione di pulviscolo di qualsiasi natura in quantità molesta; infestazioni parassitarie quali possono determinarsi a seguito di lavorazioni di piume o pelli non sterilizzati; irradiazione termica localizzata su pareti divisorie, irradiazioni ottiche irritanti quali raggi ultravioletti; oppure lavorazioni che possano presentare pericolo di incendio o di scoppio. Del pari gli attrezzi, gli utensili, le macchine di cui dispone il lavoratore a domicilio, devono essere sempre in condizioni di perfetta manutenzione al fine di evitare pericoli per lo stesso lavoratore o per i suoi familiari. In ogni caso, su proposta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e di regola con l'indicazione delle opportune soluzioni tecniche, l'Autorità comunale competente potrà adottare provvedimenti specificatamente tesi a rimuovere le cause di molestia o di pericolo e, se il caso, a evitare la continuazione del lavoro a domicilio.

TITOLO 5

NORME TECNICHE RELATIVE A PARTICOLARI ATTIVITÀ

Art. 130 Ambito di applicazione

Il presente titolo disciplina i requisiti tecnici relativi a particolari attività, ove diversi rispetto a quelli indicati nel Titolo 4. Ove previsto, vengono indicati gli iter procedurali relativi al conseguimento dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio. Vengono inoltre specificati i criteri e le modalità di vigilanza.

Art. 131 Suolo pubblico

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico devono esser provvisti di mezzi per il facile pronto scolo delle acque meteoriche, coperti e sistemati nel sottosuolo. E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie e rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiale di scavo o demolizione o altro materiale che provochi offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

Art. 132 Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione nel suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni, ecc. è data dal competente organo comunale subordinatamente all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante materiale escrementizio, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentabile, nonché rifiuti in genere. Le norme relative saranno caso per caso indicate dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e si riferiranno principalmente:

- a) alla disponibilità di acqua potabile e allo scarico delle acque usate;
- b) alla possibilità di allacciamento dei servizi di latrina alla fognatura.

In caso la dotazione dei servizi non fosse adeguata alle manifestazioni, potranno essere previste, soluzioni alternative.

Art. 133 Attività scolastiche e parascolastiche

L'apertura di strutture indirizzate alla prima infanzia di tipo asilo nido, scuole materne, centri di custodia oraria, gestiti da soggetti privati, laici e religiosi è subordinata a certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e contenente indicazione della ricettività massima dei bambini in funzione della struttura.

Sono fatte salve le altre procedure amministrative e/o di vigilanza e controllo eventualmente previste dalla normativa nazionale e regionale vigente.

L'apertura di strutture scolastiche, quali scuole elementari, medie inferiori, medie superiori, professionali, addestrative, linguistiche, universitarie, sede di master, corsi di formazione e simili, private o comunque esterne agli istituti di istruzione pubblica, è subordinata a certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature rilasciata dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e contenente indicazione della ricettività massima dei bambini in funzione della struttura.

Sono fatte salve le altre procedure amministrative e/o di vigilanza e controllo eventualmente previste dalla normativa nazionale e regionale vigente.

La vigilanza sanitaria sulle strutture scolastiche e parascolastiche, di ogni ordine e grado, pubbliche e private, con particolare riferimento alla conservazione di idonee caratteristiche igienico-strutturali ed alla tutela della salute della collettività è esercitata dall'ASL a mezzo dei propri Servizi.

Gli Enti ed i privati sono tenuti a richiedere, ai Comandi provinciali dei Vigili del Fuoco l'esame dei progetti degli insediamenti scolastici, ivi compresi gli asili nido ed il relativo Certificato di Prevenzione Incendi ai sensi dell'art. 15 e 17 D.P.R. 29.07.1982 n. 577 per le strutture di cui al punto 85) del Decreto 16.02.1982.

Per tutti gli edifici ed i locali ad uso scolastico sono comunque applicabili le norme di prevenzione incendi contenute nell'allegato al Decreto 26.08.1992 (G.U. 16.09.1992 n. 218).

L'eventuale attività di preparazione e somministrazione alimenti che venga svolta all'interno delle strutture di cui al presente articolo è subordinata a specifica autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80.

L'esercizio della mensa è subordinato all'individuazione di locali idonei, a ciò dedicati e convenientemente attrezzati.

Art. 134 Asili nido

L'asilo nido è un servizio educativo e sociale per la prima infanzia che favorisce, in collaborazione con la famiglia, l'armonico sviluppo psicofisico e sociale dei bambini di età da 3 mesi a 3 anni.

Ogni asilo nido sarà dotato di un Regolamento che dovrà essere trasmesso al Servizio Socio-Assistenziali competenti per territorio.

In tutti gli asili nido deve essere previsto un servizio di refezione che dovrà essere autorizzato ai sensi del D.P.R. 327/80.

Per gli asili nido privati valgono i medesimi requisiti strutturali individuati per gli asili comunali dalla L.R. 15.01.73 n. 3 e successive modifiche ed integrazioni.

La superficie totale dell'area per la costruzione di un asilo nido deve essere pari ad almeno 40 mq. per bambino; rispetto all'area netta totale, la parte coperta dell'edificio non deve superare il 30%. L'edificio deve, di norma, essere costruito ad un solo piano fuori terra.

La dimensione dei reparti deve essere di almeno mq. 4,50 per ogni lattante, di mq. 8 per ogni divetto dei quali mq. 1,50 per le occupazioni libere ed organizzate dei lattanti e di mq. 3,70 per quelle dei divetti.

L'impianto degli asili nido può anche avvenire in locali di:

1. stabili già esistenti

2. nuovi edifici residenziali

3. edifici attigui od annessi ad altre strutture di servizi sociali o scolastiche.

Per queste strutture, ove sia dimostrata l'impossibilità di adeguarsi allo standard previsto, nel rispetto delle indicazioni degli strumenti urbanistici vigenti possono essere ammesse deroghe alle prescrizioni di cui sopra.

La progettazione degli asili nido deve prevedere reparti distinti per lattanti e per divetti utilizzabili in funzione delle presunte variazioni di frequenza tra i due gruppi.

Gli spazi da prevedersi sono quelli per il soggiorno, per l'alimentazione, per le attività educative e ludiche, nonché adeguati servizi igienici.

Sono altresì da prevedersi altri spazi per l'ambulatorio medico, la direzione e segreteria, il locale di riunione, la cucina, la dispensa e relativo WC ad uso esclusivo del personale di cucina, lo spogliatoio per il personale, la lavanderia, un locale ripostiglio, un servizio per il personale.

Relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di soggiorno dei bambini, vengono applicate le norme previste dal D.M. 18/12/1975 e successive modificazioni ed integrazioni e dalla L.R. 76/2000 e direttive di attuazione.

I pavimenti dei locali e le pareti fino a m. 2 di altezza, devono essere levigati, impermeabili, suscettibili di facile opera di pulizia e disinfezione, prevedendo per le strutture di nuova realizzazione, gli angoli interni, fra il pavimento e le pareti, arrotondati.

Tutti gli ambienti dovranno essere opportunamente riscaldati tali da garantire nella stagione invernale la temperatura di 20°C. +/- 2°C.

Laddove il riscaldamento sia effettuato mediante elementi radianti, questi ultimi non dovranno sporgere dal filo delle pareti ovvero essere adeguatamente protetti da urto accidentale.

Il locale che contiene il WC e l'anti WC deve essere illuminato ed aerato direttamente. Possono essere installati impianti di aerazione artificiale in sostituzione di quella diretta, nell'antibagno. I pavimenti dei bagni devono essere piastrellati e le pareti rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino a m 2 di altezza. Le tazze WC per i bambini devono essere di dimensioni ridotte, in numero di almeno 10 bambini, facoltativamente inseriti in box ispezionabili dall'esterno da parte del personale, con porte apribili verso l'esterno.

I lavandini, singoli o con vasca allungata per punti multipli di erogazione dell'acqua, anch'essi di dimensioni adeguate, devono essere posizionati nell'antibagno; l'acqua erogata deve essere premiscelata da un comando unico.

Il cambio dei lattanti è effettuato di norma in locali specifici: è consentito il posizionamento del/dei fasciatoio /i nell'anti-WC laddove il locale lo consente per dimensioni.

I mobili e le suppellettili dovranno essere di materiale lavabile e disinfettabile, con superficie priva di asperità e trattati con vernici non tossiche; in nessun caso dovrà essere possibile lo sfaldamento della superficie con possibilità di ingestione delle piccole parti.

Tutte le superfici vetrare o riflettenti dovranno essere del tipo anti-urto e/o antistondamento, con requisiti conformi alle vigenti norme UNI (UNI 7697).

I giocattoli dovranno sempre presentare il marchio CE. Le porte divisorie dovranno essere di norma di legno e comunque prive di margini trancianti o taglienti o di spigoli vivi.

Le prese di corrente dovranno essere tutte protette dal rischio di introduzione di oggetti sottili. L'asilo nido dovrà essere accessibile ai portatori di handicap ovvero visitabile da parte dei familiari dei bambini con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale per accedere allo spazio interno.

Art. 135 Scuole materne

La scuola materna è una struttura che accoglie i bambini nell'età prescolare da 3 a 6 anni. Essa si propone fini di educazione, di sviluppo della personalità infantile, di assistenza e di preparazione alla frequenza della scuola dell'obbligo, integrando l'opera della famiglia.

Le strutture di scuole materne, in possesso di certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature rilasciata dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e contenente indicazione della ricettività massima dei bambini in funzione della struttura, devono ottenere specifica autorizzazione al funzionamento dal Direttore Didattico competente per territorio ai sensi del R.D. 26.04.1928 n. 1297 e successive modifiche ed integrazioni. L'attività educativa deve conformarsi agli orientamenti ed ai programmi della Direzione Didattica cui fanno parte.

Nel caso di strutture private deve essere nominato un Direttore professionalmente qualificato. Per le scuole materne private valgono i medesimi requisiti strutturali previsti dal Decreto Ministero della Pubblica Istruzione 18.12.1975 (G.U. 02.02.76 n. 29 S.O.).

La superficie totale dell'area per la costruzione di una scuola materna deve essere pari ad almeno 25 mq. per bambino. Rispetto all'area netta totale, la parte coperta dell'edificio non deve superare il 30%. L'edificio di una scuola materna deve essere, di norma, costruito ad un solo piano fuori terra.

Per l'impianto di scuole materne in stabili esistenti, in nuovi edifici residenziali e in edifici attigui od annessi ad altre strutture di servizi sociali o scolastiche ove sia dimostrata l'impossibilità di adeguarsi allo standard previsto, nel rispetto delle indicazioni degli strumenti urbanistici vigenti possono essere ammesse deroghe alle prescrizioni di cui sopra.

Per la scuola materna, dove l'unità pedagogica è costituita dalla sezione e dove tutte le attività assumono una funzione eminentemente educativa e globale concentrata nella unità stessa, gli spazi debbono avere le seguenti caratteristiche:

1) essere raggruppati in modo che non più di tre sezioni usufruiscano degli stessi spazi comuni, salvo che per la mensa e la lavanderia;

2) consentire, pur nella integrazione spaziale di cui sopra, lo svolgimento separato delle seguenti attività:

- attività ordinata (attività che gli scolari svolgono a tavolino o su bancone);
- attività libera (di carattere motorio ludico o di carattere complementare);
- attività pratiche (indossare o togliersi gli indumenti, piccole operazioni di toaletta personale, uso dei servizi, mensa).

Per le superfici minime delle aree o ambienti destinati alle varie funzioni si rimanda a quanto stabilito dal D.M. 18 dicembre 1977 contenente norme tecniche specifiche per l'edilizia scolastica.

Sono altresì da prevedersi altri spazi quali:

a) ambulatorio medico b) direzione e segreteria c) locale di riunione d) cucina, dispensa e relativo WC e spogliatoio ad uso esclusivo del personale di cucina, nel caso nella struttura vengano preparati alimenti e) lavanderia f) locale ripostiglio g) servizio per il personale. E' ammessa deroga per i locali di cui ai punti a), c), e).

Art. 136 Centri di custodia oraria per l'infanzia

I Centri di custodia oraria per l'infanzia (anche denominati Baby parking) possono accogliere un numero limitato di bambini, fino ad un massimo di 25 contemporaneamente. La permanenza di ciascun bambino in tale struttura è limitata ad un numero di ore non superiore a cinque giornaliere, e comunque il centro non può operare prima delle ore 7 e oltre le ore 20. La struttura di Centro di custodia oraria per l'infanzia dovrà ottenere specifica autorizzazione al funzionamento come previsto dalla DGR 20 novembre 2000 n. 19-1361 (pubblicata su BURP n. 50 del 13 dicembre 2000). Tali strutture devono avere locali di capienza e numero sufficiente, personale in numero adeguato e qualificato, al fine di consentire ai bambini attività coerenti alle loro esigenze di sviluppo. Le aree sulle quali sorgono devono preferibilmente essere attigue alle strutture residenziali e facilmente accessibili alla popolazione interessata al servizio stesso. Salvo evidente impossibilità, deve essere assicurata un'area esterna di esclusiva pertinenza del baby parking. Gli spazi da prevedersi all'interno delle strutture sono quelli per il soggiorno, per l'alimentazione, per il riposo, per le attività ludico-formative, nonché per adeguati servizi. Di norma i locali sono distinti per fasce di età dei bambini. Per i requisiti dei locali, dei servizi igienici, degli arredi e di accessibilità, si fa riferimento a Norme e Regolamenti esistenti.

Art. 137 Altre strutture scolastiche

Si intendono come "altre strutture scolastiche", le strutture in cui viene svolta attività didattica compresa nei normali cicli di studi, ivi comprese le scuole universitarie e assimilate, al termine del quale viene attribuito un diploma. Per le scuole pubbliche e private trovano applicazione le specifiche normative in materia di edilizia scolastica. Limitatamente alle scuole private esistenti e limitatamente al requisito generale della capienza, può essere ammessa una deroga, in base alla Circolare Ministero P.I. n.377 del 9.12.1987, a condizione che la superficie netta di ogni aula abbia un rapporto



spazio/allievo non inferiore a 1,20 mq/alunno, fermo restando il possesso degli altri requisiti sopra descritti.

Art. 138 Strutture parascolastiche

Si intendono come strutture parascolastiche le strutture in cui vengono svolte attività formative, finalizzate all'acquisizione di specifiche competenze non comprese tra le strutture normate da altri articoli del presente Regolamento. A titolo esemplificativo: scuole di lingue, scuole di computer, scuole di sartoria, scuole di dattilografia, contabilità e simili, scuole addestrative e/o professionali, esclusi gli istituti professionali, scuole di vetrinista, scuole di estetica.

Sono altresì ricomprese le attività culturali e formative istituzionalizzate in un'organizzazione complessa, ma non attribuenti titolo di studio, quali le Università Popolari. L'esercizio di dette attività è subordinato all'acquisizione di certificazione dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature rilasciata dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e contenente indicazione della ricettività massima dei bambini in funzione della struttura.

Sono fatte salve le altre procedure amministrative e/o di vigilanza e controllo eventualmente previste dalla normativa nazionale e regionale vigente.

La capienza massima della struttura è correlata alla dimensione delle aule disponibili, con un rapporto minimo di mq 1,2 per frequentante; al numero di servizi igienici, che dovrà essere non inferiore ad uno per sesso fino a 50 allievi contemporaneamente presenti; alle condizioni di aerazione del locale. Le aule devono essere direttamente e naturalmente aerate ed illuminate, con finestre di superficie non inferiore ad un ottavo della superficie del pavimento e dotate delle attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività didattica.

E' ammesso in deroga l'utilizzo di locali dotati di solo impianto di condizionamento avente i requisiti previsti per il caso dal vigente Regolamento e dalle norme UNI del caso. In caso di svolgimento di attività con strumentazione rumorosa, l'aula deve essere perfettamente insonorizzata qualora inserita in un edificio con usi plurimi, e docenti ed utenti devono essere dotati di idonee protezioni acustiche.

Art. 139 Attività di pubblico spettacolo e assimilati - Caratteristiche generali

I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,70 al secondo. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere in grado di garantire requisiti prestazionali non inferiori a quelli previsti, in relazione ad affollamento e destinazione d'uso degli ambienti, dalle vigenti norme UNI (UNI 10339) Per quanto non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16 del 5.2.1951 del Ministero degli Interni, e successive modifiche e integrazioni.

Art. 140 Dotazione di servizi



I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, con rubinetti di erogazione e riunioni devono essere dotato di impianto di acqua potabile, ed in numero adeguato alla ricettività del locale. Ogni locale di cui al precedente articolo deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare anti-latrina divisi per sesso fino a 100 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 50 pubblici utenti.

Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una anti-latrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.

Tanto la latrina che l'anti-latrina 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 di nuova realizzazione o ristrutturazione deve in ogni caso disporre di almeno 1 servizio igienico accessibile a portatori di handicap e conforme alle prescrizioni di cui alla Legge n. 13/89 e al Decreto del Ministero dei Lavori Pubblici n.236 del 14.6.89.

Art. 141 Impianti sportivi

Come impianti sportivi, si intendono gli spazi al chiuso o all'aperto nei quali si praticano discipline sportive, regolate da norme, approvati dalle Federazioni Sportive Nazionali riconosciute dal CONI.

L'apertura e l'esercizio di impianti sportivi sede di pubblico spettacolo e manifestazioni pubbliche sono sottoposte alla disciplina degli artt. 68 e 80 del TULPS.

Agli impianti sportivi si applicano le disposizioni relative all'abbattimento delle barriere architettoniche

Per la realizzazione, modifica o potenziamento di impianti sportivi deve essere predisposta documentazione di impatto acustico dai competenti soggetti titolari, ai sensi della Legge 447/95. Per gli impianti sportivi inseriti in edifici destinati anche ad altri usi dovranno essere inoltre verificati l'isolamento acustico e la rumorosità di servizi ed impianti fissi e si dovranno rispettare i requisiti di accettabilità relativamente alle immissioni acustiche in altri locali

Art. 142 Impianti sportivi con presenze complessive superiori a 100

Per gli impianti sportivi ove è prevista la presenza di spettatori, praticanti, addetti in numero complessivo superiore a cento, si applicano le disposizioni in materia di sicurezza di cui al D.M. 18.3.1996 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le seguenti specifiche tecniche.

Come impianti igienici per gli spettatori viene individuata una unità igienica costituita da almeno 1 vaso, 3 orinatoi oppure 4 vasi e 2 lavabi per gli uomini e da 4 vasi e 2 lavabi per le donne. Devono essere presenti unità igieniche in ragione di 1 ogni 500 uomini e di 1 ogni 1000 donne per impianti con capienza inferiore a 30.000 spettatori; oltre i 30.000 spettatori 1 ogni 1.000 uomini ed 1 ogni 1.000 donne.

Gli spogliatoi devono avere dimensioni non inferiori a 30 mq. al netto dei servizi. Il gruppo servizi per gli atleti dovrà essere annesso al locale spogliatoio ma separato da esso a tutta altezza e comprendere complessivamente almeno 6 docce, 2 vasi, 2 orinatoi oppure 4 vasi e 2 lavabi. Ogni locale spogliatoio dovrà servire al massimo 16 praticanti; dovrà avere almeno 150 lux di luminosità al pavimento, aerazione naturale pari ad 1/8 della superficie del locale o artificiale con un numero di ricambi pari ad almeno dieci.



Devono essere previsti non meno di 2 spogliatoi.
Per gli arbitri deve essere previsto un locale spogliatoio, distinto per sesso, di almeno 10 mq., esclusi i servizi, che dovranno essere annessi e dotati di almeno 2 docce, 1 lavabo, 1 vaso.
Negli impianti con capienza complessiva superiore a 10.000 spettatori deve essere previsto un posto di P. S. per ogni settore. Un posto di P. S. deve essere in ogni caso previsto a servizio esclusivo della zona di attività sportiva. Il posto di P. S. deve essere in diretta comunicazione con la viabilità esterna all'impianto.
Devono essere previsti uno o più locali, per il deposito delle attrezzature sportive, comunicanti con l'area destinata all'attività e per i prodotti e le attrezzature destinate alla pulizia dei locali.
Devono essere garantiti accessi e postazioni a portatori di handicap in numero sufficiente, sia per la componente pubblico che per l'esercizio di specifica attività sportiva.

Art. 143 Impianti con capienza complessiva inferiore alle 100 presenze

Per gli impianti con capienza complessiva inferiore alle 100 presenze si applicano le norme di sicurezza generali previste dal Ministero dell'Interno con Decreto del 18.3.1996.
I servizi igienici per gli spettatori devono essere distinti per sesso, con una dotazione minima di almeno 1 vaso e 1 lavabo per gli uomini e 1 vaso e 1 lavabo per le donne. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per portatori di Handicap.
Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso, con dimensioni non inferiori a mq. 30, al netto dei servizi igienici; i servizi igienici, annessi, dovranno essere costituiti complessivamente da almeno 6 docce, 2 vasi, 2 lavabi.
Deve essere previsto un locale spogliatoio di almeno 10 mq per gli arbitri con annessi servizi igienici dotati di almeno 1 vaso, 1 doccia e 1 lavabo.
Deve essere previsto un locale deposito attrezzature ed un locale per il pronto soccorso.

Art. 144 Piscine

Le piscine oggetto dell'atto di intesa Stato - Regioni del 17.2.1992, nonché dell'Accordo Stato - Regioni del 16 gennaio 2003, ivi comprese quelle private aperte ai soli soci, ove non soggette ad omologazione da parte dell'Autorità Sportiva Nazionale, sono soggette ad autorizzazione sanitaria preventiva del Sindaco, che la rilascia dopo aver acquisito il parere del Responsabile del SISP competente per territorio, sulla base di istanza documentante il possesso dei requisiti di seguito specificati. Per le piscine esistenti si procede al rilascio dell'autorizzazione previa ispezione del Servizio competente dell'ASL, che valuterà impianti e strutture in base ai successivi punti, prescrivendo le opere necessarie ed i limiti di capienza.
Fanno eccezione al comma precedente le piscine fisioterapiche ed idrotermali, che, essendo le relative strutture ospitanti oggetto di procedure autorizzative facenti capo alla Regione nell'ambito delle disposizioni normative specifiche, non sono oggetto di autorizzazione comunale.

Per la valutazione di progetto, l'omologazione e il rilascio di autorizzazione di nuovi impianti si applicano i criteri tecnici indicati nell'Atto di Intesa Stato Regioni 17.2.1992, nonché dell'Accordo Stato - Regioni del 16 gennaio 2003 e del D M 18.3.1996 per quanto riguarda i requisiti di sicurezza.

Per gli interventi di riattamento di impianti esistenti, ai fini della valutazione di progetto, della omologazione e del rilascio dell'autorizzazione, sono da rispettarsi i requisiti di sicurezza nonché i requisiti impiantistici che abbiano effetti diretti sulla qualità dell'acqua e del micro ambiente, previsti dall'Atto d'Intesa ai seguenti punti:

1. Allegato I punti 1.3 - 1.4 - 1.6 - 2 (2° comma) - 5

Sono fatte salve ulteriori disposizioni, modifiche o integrazioni emanate in materia e sono possibili comunque deroghe in ordine alla sostituzione dei sistemi a skimmer con sistemi a sifonamento.

Qualora le attività di vigilanza sulla qualità dell'acqua denotassero ripetute alterazioni imputabili a deficit strutturali impiantistici, con Ordinanza Sindacale su proposta del Servizio competente dell'ASL è imposto il riattamento dell'impianto.

Su specifica deroga del Servizio di Igiene Pubblica, le piscine inserite all'interno di impianti sportivi polivalenti, se di dimensioni inferiori a 150 metri quadrati di superficie di svecchiatura d'acqua, possono usufruire di servizi igienici e spogliatoi comuni con le altre attività sportive presenti, fermo restando l'obbligo di doccia e lavapièdi a bordo vasca ed a condizione che il numero e la superficie di servizi igienici e spogliatoi sia opportunamente adeguato al numero di utenti presenti.

Art. 145 Palestre scolastiche

Per le palestre facenti parte dei complessi scolastici si applicano le vigenti disposizioni in materia di edilizia scolastica.

Sono utilizzabili a fini didattici, previa approvazione del Direttore d'Istituto e parere favorevole del Servizio competente dell'ASL eventuali altre strutture conformi alle disposizioni in materia di edilizia scolastica, sia sotto il profilo dimensionale che sotto quello delle dotazioni infrastrutturali e di sicurezza.

L'utilizzazione di palestre di cui al comma 1 ad opera di soggetti diversi (società o privati) è consentita previa approvazione del Direttore d'Istituto, subordinatamente alla esistenza di accesso differenziato con chiusura rispetto agli altri spazi destinati alla scuola ed alla possibilità di idonea pulizia degli spogliatoi prima dell'accesso dei discenti.

E' esclusa l'utilizzazione durante le ore di attività didattica nell'Istituto.

Art. 146 Altre palestre

L'apertura di palestre ad uso diverso da quello scolastico e non rientrante nella disciplina degli impianti sportivi sottoposti alle norme degli artt. 68 e 80 TULPS, è soggetta ad autorizzazione sanitaria preventiva del Sindaco, acquisito il parere del Responsabile del SISP competente per territorio, sulla base di istanza documentante il possesso dei requisiti di seguito specificati.

Per le palestre esistenti si procede al rilascio dell'autorizzazione previa ispezione del Servizio competente dell'ASL, che valuterà impianti e strutture anche in deroga ai successivi punti, prescrivendo le opere necessarie ed i limiti di capienza.

Gli spazi destinati ad attività ginnico-sportive devono essere dotati di ventilazione naturale pari ad 1/8 della superficie del pavimento o artificiale, conformemente alle previsioni di cui al presente Regolamento nello specifico articolo che tratta gli impianti di condizionamento. Devono inoltre avere altezza non inferiore a 3 m. La superficie utile per utilizzatore contemporaneamente presente non può essere inferiore a mq. 10; la capienza massima per ogni singola palestra dovrà essere specificata nell'atto autorizzativo.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

Gli spogliatoi devono avere superficie non inferiore a 30 mq al netto dei servizi igienici che dovranno essere separati a tutta altezza dagli spogliatoi. Per ciascun utente dovranno essere disponibili non meno di 1,6 mq di superficie all'interno dello spogliatoio. Si dovrà disporre



Art. 149 Studi e gabinetti medici

Quali attività sanitarie si indicano quelle esercitate, sotto qualunque forma societaria o rapporto professionale, da medici chirurghi, medici odontoiatri, odontoiatri e medici veterinari, regolarmente iscritti agli albi professionali.

Sono fatte salve le competenze regionali in materia di autorizzazione alla progettazione ed all'esercizio di :

1. laboratori di analisi;
2. case di cura generali o specialistiche, intese come luoghi di degenza anche temporanea;
2. attività ambulatoriali, svolte anche su esterni, all'interno di case di cura;
3. strutture adibite a terapie fisiche e attività di medicina sportiva.

E' vietato l'esercizio della professione medica, nelle sue distinte fasi di valutazione del paziente, diagnosi e terapia, a soggetti diversi da quelli specificati al comma 1.

I sanitari esercitanti a qualunque titolo nel territorio comunale sono tenuti al rispetto delle vigenti norme in materia di pubblicità sanitaria .

Art. 148 Attività sanitarie - Definizioni

I locali in cui si esercita il ballo dovranno essere di dimensioni adeguate e dotati di ventilazione naturale tramite aperture di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.

Può essere ammessa ventilazione artificiale conformemente alle previsioni di cui al presente Regolamento relativamente agli impianti di condizionamento. Devono inoltre avere altezza non inferiore a 3 metri. La superficie utile per utilizzatore contemporaneamente presente non può essere inferiore a 5 mq.

Dovrà essere disponibile uno spogliatoio che assicuri almeno 1 mq. di superficie per utente, con annessi wc - lavabi e docce in numero sufficiente, distinti per sesso.

Art. 147 Scuole di danza o di ballo

Deve essere previsto almeno 1 locale per il deposito delle attrezzature sportive e materiali vari necessari per la manutenzione e pulizia dei locali e dovrà essere inoltre disponibile un locale destinato al primo soccorso, adibibile anche ad altri usi compatibili.

Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono assicurare la presenza di un Direttore tecnico in possesso di diploma ISEF o di fisioterapista. Per le palestre ad uso esclusivo di società sportive la qualifica di Direttore tecnico può essere rivestita anche da istruttore o allenatore abilitato dalla Federazione Sportiva Italiana per la disciplina praticata.

Nelle palestre non è consentito l'effettuazione di attività sanitaria medica o fisioterapica, se non previa la autorizzazione prevista dal successivo specifico articolo del presente Regolamento.

E' consentito l'esercizio di saune e bagni turchi localizzati in apposito locale direttamente connesso con gli spogliatoi, a condizione che ne sia garantita la costante pulizia e igienicità, che l'accesso sia consentito ai soli soggetti idonei dal punto di vista fisico, previo certificato del medico curante, e che l'uso non sia promiscuo.

Art. 146 Spogliatoi

Deve essere previsto uno spogliatoio di almeno 10 mq. per uso degli allenatori-istruttori con annesso wc-
lavabo-doccia.

Deve essere previsto almeno 1 doccia per ulteriori 15 frequentatori oltre i primi 30, 1 wc ogni
ulteriori 15 frequentatori e 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori. Dovrà inoltre essere
complessivamente di almeno 2 wc, 2 lavabi, 6 docce; tale dotazione dovrà essere integrata
da un numero di wc e lavabi sufficienti a garantire la pulizia e la manutenzione dei locali e
dovrà essere inoltre disponibile un locale destinato al primo soccorso, adibibile anche ad altri usi compatibili.



Quali "gabinetti medici" o "studi medici" si intendono i locali in cui il medico esercita la propria attività libero-professionale nelle forme più semplici (visita, anamnesi, accertamenti strumentali minori e non invasivi, piccole medicazioni, piccole suture, terapia iniettiva, attività fisiatrica non strumentale) e gestiti direttamente dal sanitario in assenza di supporto infermieristico.

La dotazione strutturale dello studio medico deve prevedere: un vano attesa direttamente aerato ed illuminato, un servizio igienico adeguatamente aerato e disinquinato dagli altri locali, un locale visita sufficientemente aerato ed illuminato, dotato di lavandino con comando non manuale, di rivestimento facilmente lavabile e disinfezzabile su pavimento e pareti in adiacenza al lavello.

Fatto salvo l'accreditamento previsto per gli studi medici convenzionati con il SSN, l'esercizio di studi e gabinetti medici non è soggetto ad autorizzazione, purché lo studio non sia utilizzato da più di tre professionisti ed ognuno di loro disponga di un proprio locale visita autonomo.

Art. 150 Ambulatori medici

Si definiscono ambulatori medici i locali in cui l'attività libero-professionale è esercitata avvalendosi di procedure diagnostiche strumentali più complesse o invasive, o di procedure terapeutiche di natura chirurgica, o di uso di radiazioni ionizzanti.

Sono inoltre compresi in tale definizione, i casi in cui, per supporto di personale parasanitario, per numero di professionisti, per utilizzo comune in orari e tempi diversi dello stesso locale visita da parte di più professionisti, o ancora per costituzione di società, l'attività non possa essere definita di studio o gabinetto medico ai sensi dell'articolo precedente.

Sono infine compresi i casi in cui l'attività sanitaria sia svolta, ancorché come consulenza libero-professionale, all'interno di altre strutture soggette a vigilanza, quali palestre, centri estetici e simili, ad esclusione delle strutture di pronto soccorso degli impianti sportivi.

Sono esclusi da tale definizione le attività in cui vengono effettuati interventi chirurgici in anestesia generale, in quanto, a seguito della necessità di degenze temporanee legate all'osservazione dei pazienti trattati, le stesse sono da ricondursi alla definizione di "casa di cura" specialistica, soggette ad autorizzazione regionale. Sono altresì esclusi, perché soggetti ad autorizzazione regionale, i centri di cure fisiche e fisioterapiche, i centri di medicina sportiva e quelli di cure idropiniche.

Art. 151 Autorizzazioni

Sono soggetti ad autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione rilasciato a seguito di istruttoria svolta con l'eventuale supporto di altri Servizi dell'ASL, tutte le attività ambulatoriali non soggette ad autorizzazione regionale, così come definite dal precedente articolo.

L'autorizzazione di cui al comma precedente può essere rilasciata anche ad un soggetto non medico, purché nomini un Direttore Sanitario della struttura, il quale dovrà allegare alla domanda di autorizzazione dichiarazione di accettazione dell'incarico;

La documentazione da allegare all'istanza comprende obbligatoriamente la descrizione dell'attività svolta, documentazione relativa alle attrezzature disponibili, il requisito professionale dei sanitari che l'esercitano e degli operatori parasanitari di supporto, una planimetria dettagliata dei locali, le generalità e la qualifica del Direttore Sanitario individuato o dei professionisti impegnati.



Le attività soggette ad autorizzazione sono tenute al rispetto della vigente normativa in materia di rifiuti provenienti da attività sanitarie ed in materia di radiazioni ionizzanti. Per le attività complesse non riconducibili alle attività ambulatoriali (case di cura, laboratori analisi, etc.) già disciplinate da disposizioni regionali e nazionali, vigono le procedure autorizzative ed i requisiti tecnico-strutturali e gestionali per esse previste. Sono in esse ricompresi i presidi sanitari privati operanti a qualunque titolo in regime di day-hospital.

Art. 152 Attività parasanitarie - Definizioni

Come attività parasanitarie si intendono l'esercizio della farmacia, delle professioni sanitarie ausiliarie, delle arti sanitarie ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 153 Farmacie

L'esercizio della farmacia è subordinato alle vigenti disposizioni in materia di licenze e regolamentazione d'esercizio.

L'espletamento di attività complementari è soggetto a specifica approvazione dell'ASL, una volta accertata la rispondenza delle attrezzature alle vigenti disposizioni, e contestuale aggiornamento della licenza. A tale procedura sono assoggettati l'attività di erboristeria e di vendita di prodotti farmaceutici omeopatici e veterinari e di prodotti cosmetici, nonché l'espletamento di attività di accertamenti diagnostici di base quali il rilevamento della pressione arteriosa e l'utilizzo di kit di laboratorio. L'approvazione di cui sopra si esplica attraverso accertamento effettuato dalla Commissione di vigilanza sulle farmacie istituita presso ogni ASL.

L'espletamento di accertamenti diagnostici di base è consentibile limitatamente ad accertamenti di controllo di routine, senza alcuna finalità diagnostica, con obbligo di invitare l'utente a recarsi dal proprio medico curante per la valutazione clinica del risultato. E' vietata l'utilizzazione di medici nell'attività commerciale o nell'espletamento di accertamenti diagnostici di base.

Art. 154 Professioni sanitarie ausiliarie e arti ausiliarie delle professioni sanitarie

Le attività inerenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie sono regolate dalle vigenti disposizioni nazionali e regionali in materia. E' possibile all'interno di strutture sanitarie pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale, l'esercizio delle seguenti attività: ostetrica, logopedista, ortottista, assistente di oftalmologia, tecnico ortopedico, podologo, tecnico audiometrista, tecnico audioprotesista, fisioterapista, tecnico sanitario di radiologia medica, terapista della riabilitazione, massaggiatore e massofisioterapista, tecnico di neurofisiologia, tecnico di laboratorio biomedico, dietista, assistente sanitario, terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva, infermiere professionale, tecnico dell'educazione e della riabilitazione psichiatrica e psicosociale.

Le attività di odontotecnico, ottico, ernista e tecnico ortopedico ed audioprotesista, possono essere esercitate in appositi esercizi, eventualmente con annesso laboratorio, soggetti ad autorizzazione del Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, in tali casi le attrezzature disponibili devono essere ricomprese tra quelle previste dal D M 3.5.1994. Possono essere esercitate all'interno di strutture sanitarie o di ambulatori medici, purché sotto regime di dipendenza o con caratteristiche di occasionalità.

Art. 155 Parrucchieri, pettinatrici, estetisti ed attività affini

Le attività di cui al presente articolo sono regolate da apposito Regolamento Comunale. Le attività sono esercitabili a domicilio dell'utente o in appositi esercizi, regolamentate autorizzati con le modalità previste dallo specifico Regolamento Comunale. E' possibile, previa acquisizione di specifica autorizzazione del responsabile sanitario della struttura sanitaria di ricovero o della struttura socio-assistenziale di ricovero, l'esercizio dell'attività anche all'interno di predette strutture. A tal fine l'esercente dovrà preliminarmente acquisire un certificato del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL in ordine al possesso di requisiti strumentali e professionali utili al controllo della diffusione delle malattie infettive.

Art. 156 Attività miste

Nel caso in cui nell'ambito delle attività di cui all'articolo precedente siano effettuate altre attività sanitarie, ivi comprese quelle esercitate da personale parasanitario, oppure attività sportive, esse sono ricondotte alla fattispecie di cui agli specifici articoli del presente.

Art. 157 Tatuatori

Nel territorio comunale sono ammesse solo attività di tatuaggio per impressione sulla superficie cutanea, con esclusione di qualsiasi intervento che preveda la penetrazione anche parziale della superficie cutanea. Tali attività possono essere esercitate in appositi esercizi, temporanei o fissi, preventivamente autorizzati dal Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e previo accertamento del possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale in materia. I pigmenti utilizzati devono essere idonei per l'applicazione cutanea e comunque privi di effetti irritativi, tossici ed allergenici per la persona, come risultante da scheda di sicurezza del prodotto, che deve essere sempre disponibile presso l'utilizzatore e messa a disposizione dell'utente. E' fatto assoluto divieto a personale non medico l'esercizio di attività manipolative della superficie cutanea (scarificazione, dermoabrasione e simili), fatti salvi i trattamenti di manicure e pedicure e quanto consentito all'attività di estetista.

Art. 158 Perforazione con monili

Nel territorio comunale sono ammessi interventi di perforazione della superficie corporea con monili (piercing) solo all'interno di locali regolarmente autorizzati dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e previo accertamento del possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale in materia. L'utente deve essere preventivamente informato dei rischi connessi alla pratica, nonché dei rischi connessi alla successiva manipolazione.

Art. 159 Requisiti igienici dei locali per attività di tatuaggio e piercing

I locali ove si svolgono le attività di tatuaggio e piercing devono essere fisicamente separati dai locali che ospitano qualsiasi altra attività mediante pareti a tutta altezza. Devono essere regolarmente aerati ed illuminati naturalmente secondo i parametri e le specifiche tecniche previsti per i locali di abitazione. E' consentita l'aerazione artificiale mediante impianto di condizionamento e l'aerazione artificiale capace di garantire sulla superficie di applicazione del tatuaggio o del monile almeno 500 lux.



Il locale deve essere fornito di lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua calda e fredda. Le pareti devono essere ricoperte da materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile. I locali devono essere dotati di idonee attrezzature di sterilizzazione.

Art. 160 Strutture recettive alberghiere

Le strutture recettive alberghiere sono soggette alle vigenti disposizioni nazionali e regionali, che ne fissano caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie. Tutte le attività alberghiere devono essere autorizzate dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della ASL come previsto dalla vigente normativa regionale. L'attività alberghiera presuppone una dimensione recettiva minima di almeno sette camere. L'esercizio della ristorazione all'interno di dette strutture è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80.

Art. 161 Strutture recettive extra-alberghiere

Per strutture extra-alberghiere si intende l'esercizio dell'attività di: affittacamere, residenza turistico-alberghiera, foresteria, casa per ferie, alloggio agriturismo, bed & breakfast, campeggio. Tali strutture sono regolate da disposizioni nazionali e regionali che ne definiscono caratteristiche e requisiti igienico-sanitari. Tutte le suddette attività devono essere autorizzate dal Sindaco sentito il Servizio di Igiene Pubblica della ASL come previsto dalla vigente normativa regionale.

Art. 162 Presidi residenziali e semi-residenziali di assistenza sociale

I presidi residenziali e semi-residenziali di assistenza sociale sono soggetti alle vigenti disposizioni nazionali e regionali ed in particolare alle DGR 29.6.1992 n. 38-16335, DGR 14723154 del 22.2.1993, DGR 38-16335 del 29.6.1992 e successive modifiche ed integrazioni che ne fissano caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie. Essi devono essere autorizzati dal Sindaco sentita la Commissione di Vigilanza del Consorzio Socio Assistenziale operante nell'ambito territoriale di competenza ed il Servizio di Igiene Pubblica della ASL

Art. 163 Centri estivi, colonie e affini

I centri estivi, colonie ed affini sono strutture in cui a carattere temporaneo sono ospitati minori, seguiti da adulti a qualunque titolo. Sono ricompresi in tale definizione i campi scout ed assimilati. L'esercizio di tali attività è subordinato ad autorizzazione secondo le vigenti disposizioni regionali e nazionali o, ove non previste, ad autorizzazione del Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

Art. 164 Campi nomadi e strutture recettive per profughi.

L'esercizio di campi nomadi o altre strutture adibite alla ricezione di profughi è subordinato alla sussistenza di rete idrica e fognaria, ed alla disponibilità di recapito rifiuti al servizio pubblico di raccolta.

Ove la localizzazione sia individuata a norma delle vigenti disposizioni o per disposizione contingenti prefettizie o del Ministero dell'Interno, sono altresì necessarie strutture di supporto, quali servizi igienici in numero sufficiente e completi di docce con acqua calda e fredda e strutture fisse di ricovero; in caso di campi profughi deve essere altresì garantito un servizio di cucina e mensa, ed un servizio di assistenza sanitaria concordato con la locale ASL.

Ove la localizzazione non sia individuata a norma del precedente comma, la localizzazione sarà consentita solo previo assenso del Sindaco, subordinato ai requisiti minimi di cui al comma 1.

E' fatto obbligo di adempiere alle misure profilattiche previste dalle vigenti disposizioni di legge o richieste dalla locale ASL, nonché di garantire la scolarizzazione dei minori.

Art. 165 Aree di stationamento notturno per camper

Nel territorio comunale possono essere individuate aree per lo stationamento notturno di camper, opportunamente segnalate con segnalazioni stradali sulle vie d'accesso.

Tali aree devono essere dotate di un punto di approvvigionamento idrico e di una postazione di scarico dei reflui, connessa con la pubblica fognatura.

Art. 166 Case rurali e pertinenze - Norme generali e definizione

Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residenziale da quella funzionale aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione.

Se si tratta di case rurali con un corpo di fabbrica in comune tra stalla ed abitazione le stalle non devono avere aperture sulla stessa facciata ove insistono le finestre delle abitazioni e mantenere da esse una distanza non inferiore ai metri tre in linea orizzontale.

Nel nuovo e nel ristrutturato non è comunque 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 una buona impermeabilità alle esalazioni.

Art. 167 Requisiti delle aree libere in ambito rurale

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

Art. 168 Locali per lavorazioni e depositi agricoli



I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere ubicati in locali diversi da quelli di abitazione. I locali per il deposito del latte devono presentare altezza interna utile non inferiore a metri 2,40, salvo deroghe motivate da impossibilità tecnica per i locali esistenti. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, difesi dalla pioggia ed impermeabili, con pavimento rivestito in materiale facilmente pulibile. E' ammesso il cotto o il cemento liscio. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti.

Art. 169 Dotazione di acqua potabile

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile. Nei casi in cui non è disponibile acqua erogata da rete condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo o sorgiva riconosciuta potabile a seguito di analisi effettuata da laboratorio pubblico. I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento e con il rispetto delle distanze di cui alla vigente normativa in termini di tutela delle risorse idriche.

Art. 170 Scarichi

Lo scarico delle acque usate, anche nelle case già esistenti, deve essere effettuato tramite tubazione impermeabile ed in modo da evitare esalazioni e infiltrazioni. Dette acque devono essere convogliate negli appositi sistemi di raccolta e smaltimento.

Art. 171 Ricoveri per animali: procedure

La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a permesso a Costruire da parte del Responsabile del Procedimento che la concede, sentito il parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del responsabile del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse 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 responsabile del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene Pubblica per le rispettive competenze. L'autorizzazione alla gestione deve indicare le specie di animali nonché il numero dei capi svezziati che possono essere ricoverati. Sono fatte salve le disposizioni nazionali e regionali che prevedono particolari requisiti o autorizzazioni per specifiche attività.

Art. 172 Caratteristiche generali dei recinti

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni in misura di almeno 20 mt. se nel centro abitato 10 mt. se in area agricola. Quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

Art. 173 Caratteristiche dei ricoveri

I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespato ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canali di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo "a tenuta stagna" o la fognatura statico - dinamica.

Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per i capi di grossa taglia, 20 mc. per animali di media taglia (ovini, suini) e di almeno mc. 2 per volatili e piccoli mammiferi allevati.

Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestra apribile. Per le porcaie e per le stalle la superficie finestrata dovrà essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a "vasistas" e comunque devono garantire un adeguato ricambio di aria.

Le aperture devono essere dotate di idonei sistemi di difesa contro le mosche. La ventilazione dell'ambiente va comunque garantita anche mediante canne di ventilazione attraverso la copertura di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 mc. di stalla. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3,50.

Le pareti devono presentare una superficie lavabile alto almeno m. 1,50 dal piano del pavimento.

I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

Art. 174 Presenza di animali nell'abitato

Non è ammessa la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia compatibilmente con i Regolamenti condominiali.

In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della ASL.

Per allevamenti di animali si devono intendere gli insediamenti con finalità produttive diverse per entità e qualità da quelle strettamente connesse all'uso familiare. Per uso familiare si intende l'utilizzo per i consumi della sola famiglia.

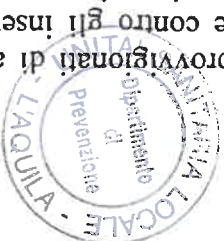
Al fine della utilizzazione familiare è ammessa la detenzione di un numero massimo di capi in età adulta pari a non più di 10 avicoli (polli, tacchini, ecc.), 10 conigli, 2 bovini, 2 suini, 2 equini, 4 ovini.

E' ammessa la presenza contemporanea di non più di 15 capi anche appartenenti a specie diverse. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4.

Art. 175 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato

Coloro che intendono detenere nell'abitato gli animali di cui al punto precedente devono darne comunicazione al Sindaco che si avvale del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della ASL per le eventuali verifiche di compatibilità rispetto agli insediamenti abitativi circostanti.

Art. 176 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato





Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario della ASL, per la valutazione della compatibilità relativa alla presenza di animali nel centro abitato, dovrà tenere in considerazione:

- l'idoneità degli impianti di stabulazione;
- la distanza dalle proprietà adiacenti in rapporto alla diffusione di rumori ed odori. Gli impianti di stabulazione in ogni caso devono distare non meno di 10 metri dalle abitazioni viciniori di piccola taglia e mt. 20 per gli animali di media e grossa taglia;
- le modalità di stoccaggio ed allontanamento dei rifiuti organici.

Art. 177 Ubicazioni delle concimaie

Per l'ubicazione delle concimaie si fa riferimento a quanto previsto dall'art. 72 della L.R. n. 70/95.

Le concimaie, i pozzi "a tenuta stagna", i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuto devono essere ubicati a non meno di metri venticinque dalle abitazioni.

E' vietato lo spandimento del liquame sul terreno se non è preceduto da un periodo di fermentazione nella concimaia atto a ridurre la molestia conseguente allo spandimento.

Art. 178 Locale per la raccolta del latte: requisiti

Il locale per la raccolta del latte deve essere separato dalla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e lavabile fino ad una altezza di m. 2,00, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile calda e fredda per il lavaggio dei recipienti ed un lavandino per gli operatori.

Il locale lavorazione latte deve essere autorizzato dal Sindaco, previo parere del Servizio Veterinario della ASL.

Art. 179 Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta ripubblicazione all'Albo Pretorio del Comune della deliberazione del Consiglio Comunale di approvazione divenuta esecutiva

Art. 180 Sanzioni

Le violazioni a quanto previsto dal presente regolamento sono punite, ove non costituiscono reato e non siano sanzionate da leggi, decreti o regolamenti di altra natura, con il pagamento di sanzioni amministrative da Euro 26,00 a Euro 516,00 da applicarsi secondo le modalità di cui alla Legge 24.11.1981 n. 689.

UNITA' SANITARIA LOCALE - PAVIA
Dipartimento di Prevenzione

1.1.11 SIAN, per quanto di competenza, esercita ai fini igienico - sanitari la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale

2.1 Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, l'Autorità Sanitaria competente può procedere:

b) alla sospensione dell'attività di esercizio; c) alla revoca dell'autorizzazione sanitaria.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

3.1 Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62.

L'autorizzazione sanitaria deve sempre indicare le specializzazioni merceologiche dell'attività esercitata.

3.2 Per il rilascio delle autorizzazioni comunali relative alla vendita al dettaglio di alimenti e bevande, nonché per l'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o in strutture aziendali, dovrà essere acquisito il preventivo parere circa l' idoneità igienico-sanitaria dei locali stessi, rilasciato dal Servizi competenti.

Le relative istanze dovranno essere corredate dagli allegati elencati al successivo punto 6.3.

3.3 La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria, inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del DPR 327/80, deve essere corredata dai seguenti

(a) pianta planimetrica firmata da un tecnico iscritto all' Albo professionale, in scala non superiore a 1:100, con le dimensioni e destinazioni d' uso dei singoli locali, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate.

(b) relazione tecnica, che contenga:

le caratteristiche dei locali;

...i metodi di conservazione d

...i metodi di conservazione degli alimenti;

Articolo 184

REQUISITI IGIENICI SANITARI GENERALI E PARTICOLARI

4.1 Gli esercizi, di cui paragrafi 3.1 e 3.2 devono rispettare i seguenti requisiti generali:
a) tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal

REGOLAMENTO EDILIZIO VIGENTE;

b) i locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere un'altezza minima di m. 2,40;

c) le pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito alimenti e dei servizi igienici devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2; i pavimenti devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile. In relazione a particolari tipi di lavorazione i pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere altresì dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;

e) tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro in conformità alle disposizioni dell'art. 33 del D.Lgs n. 626/1994.

il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque: in caso di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua utilizzata, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte dell'U.O. S.L.A.N. il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi; il numero di addetti previsti;

3.4 Contestualmente alla richiesta di parere, il Sindaco invierà all'A.S.L. l'istanza con i relativi allegati, corredata altresì dalla certificazione relativa alla regolarità dello scarico delle acque reflue, da copia della relativa autorizzazione, ove sia prevista, nonché dalle certificazioni relative all'allacciamento al pubblico acquedotto ed alla agibilità e destinazione d'uso dei locali.

3.5 Per i laboratori di produzione la relazione deve specificare le modalità di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito.

3.6 Per gli esercizi, in cui sia previsto dalle norme vigenti un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

3.7 Per quanto riguarda gli stabilimenti previsti dai Regolamenti CEE valgono le norme contenute nei relativi decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

3.8 L'autorizzazione sanitaria rilasciata, qualora non regolata da disposizioni specifiche (es. carni, prodotti ittici, etc.) si intende sempre estesa anche ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata, purché inseriti nella planimetria, di cui al precedente punto 6.3. Analogamente il parere igienico-sanitario, per le attività ad esso soggette, si intende esteso ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività medesima.





In relazione alla problematiche che si pongono al momento dell'esame delle pratiche nelle strutture che somministrano alimenti e/o bevande, in particolare per quel concerne:

- 1) il numero e la tipologia dei servizi igienici
 - 2) la grandezza delle cucine
 - 3) la presenza di spogliatoi
 - 4) la necessità e la tipologia dei laboratori di preparazione
- si richiedono le seguenti dotazioni minime:

SERVIZI IGIENICI

Gli esercizi che effettuano attività di preparazione e somministrazione al banco devono dotarsi del solo servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti.

A) Gli esercizi che effettuano attività di preparazione e somministrazione con servizio al tavolo o self service devono dotarsi, oltre ai servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto, di servizi per a clientela secondo i parametri di seguito riportati:

NUMERO DI SERVIZI IGIENICI PER LA CLIENTELA

Tipo	1	2	3
MQ dell'area di somministrazione Numero minimo e tipologia dei bagni Fino a 30 mq 1 servizio igienico con almeno lavabo e WC, fruibile anche per le persone disabili L.13/89	Da 31 a 150mq 2 servizi igienici distinti per sesso, ognuno dotato di almeno 1 lavabo e 1 WC, almeno uno dei due fruibile per i disabili L.13/89	oltre 151 mq 2 servizi igienici distinti per sesso, ognuno dotato di almeno due lavabi e due WC, 1 servizio igienico per disabili L. 13/89	

SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI

Le strutture devono essere dotate di servizi igienici per gli addetti conformi per tipologia a quelli previsti dall'art. 28 del D.P.R. 303/56, ovvero se nell'azienda sono impiegati più di 10 addetti, devono essere distinti per sesso.

SPOGLIATOI

Tutte le strutture devono essere dotate di uno spogliatoio ad uso del personale dotato di un armadietto a doppio scomparto per ognuno degli addetti.

Ove ricorrano le situazioni previste dall'art. 39, del D.P.R. 303/56, ovvero se nella struttura sono impiegati più di 10 addetti, devono anche essere spogliatoi consentita soltanto negli esercizi della tipologia i della tabella precedente.

In tali casi l'antibagno deva avere una dimensione tale da permettere il collocamento dei necessari armadietti.

LOCALI DI PREPARAZIONE E CUCINE



Le cucine come area totale per tutti i locali o reparti facenti corpo con la cucina si può calcolare da mq 0,5 a mq 1 per persona/cliente.
La sala da pranzo va prevista come area sulla base di almeno mq 1,5 per persona/cliente. Per cui la cucina dovrà essere sempre minimo 1/3 della sala da pranzo.
Le strutture che preparano e somministrano alimenti al banco saranno dotati almeno di: Una stanza ad uso laboratorio di almeno 9 mq, se si effettuano preparazioni semplici quali panini, toast, riscaldamento, e fine cottura di alimenti surgelati e similari.
Una stanza ad uso laboratorio di almeno 9 mq se si eseguono in proprio preparazioni più complesse siano esse gastronomiche o dolciarie
Una stanza ad uso laboratorio di almeno 9 mq per gelateria con produzione propria, distinto dal precedente.

ESCLUSIONI

Non sono assoggettati a dette disposizioni le strutture agrituristiche che beneficino di una specifica normativa.

DEROGHE

Eventuali deroghe a dette disposizioni saranno possibili per gli edifici storici o comunque posti sotto la tutela dei Beni Architettonici e per le strutture collocate all'interno dei centri storici individuati come tali dai piani Regolatori Edilizi Comunali.
In tali casi il parere del Servizio è espresso previa istruttoria del dirigente medico, dal Responsabile.

Caratteristiche tecnico-strutturali dei locali destinati alla produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande

a) In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.
Potrà essere concesso l'uso di locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;

b) tutti i punti di cottura che determinino emissioni di vapori, fumi o odori devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione ove possibile canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,00 sopra l'1 colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10;

c) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata a cura del titolare analisi trimestrale dell'acqua utilizzata secondo quanto previsto dal D.Lgs



31/2001 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegue oltre i tre mesi;

d) i prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

e) le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina, quando trattasi di vetrine a temperatura controllata;

f) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna;

g) gli alimenti, qualora non siano idoneamente confezionati, fatta eccezione per i prodotti ortofrutticoli, non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o di vendita, tranne il caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili, costruite in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti;

h) è vietato fumare nei locali adibiti a preparazione di alimenti;

i) obbligatoria l'installazione di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;

l) è obbligatoria l'installazione di idonei sistemi di protezione antinsetto.

m) è vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie animale.

Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

4.2 Fermo restando quanto previsto dalla Legge 287/91 ed in particolare la tipologia, di cui all'art. 5, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

4.3 L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività:

ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti e per gli altri esercizi, di cui all'art. 5 Lett. A della Legge 287/91 comunque denominati. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 4.1, sono necessari i seguenti requisiti:



a) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
· idonei scaffali con piani lavabili;
· armadi o celle frigorifere, dotati di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna;

b) un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

· preparazione verdure;
· preparazione carni;
· preparazione altri alimenti;
· cottura;
· lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie.

I reparti, di cui sopra, possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte di uno stesso locale.

4.4 La produzione di **pasti da somministrare a distanza in collettività** è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi della Legge 283/62.
L'esercizio dell'**attività di mensa** è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62.

1) ATTREZZATURE:

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

2) BANCHI E VETRINE

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal DPR 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.
Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

2) CARTA PER CONFEZIONE ALIMENTI

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.
I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparinno da contaminazioni esterne.

3) ALIMENTI NON CONFEZIONATI

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D. Lgs. 109/92.

Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando strumenti idonei.

I **laboratori annessi agli esercizi di vendita di generi alimentari** sono soggetti ad

autorizzazione sanitaria.

La vendita di prodotti alimentari nelle **strutture definite chiosco**, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio S.I.A.N.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno cm.30.



Qualora vengano esercitate anche attività di somministrazione e di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 2 della Legge 283/62.

I chioschi, di cui sopra, devono avere:

- altezza non inferiore a m. 2,70;
- pareti e pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e conservati secondo la specie in materia distinta e separata.

Negli esercizi di tipologia "C", di cui all'art. 5 della Legge 287/91, ubicati in strutture e/o impianti di

trattamento e svago la somministrazione di alimenti e bevande è soggetta ad autorizzazione sanitaria.

Articolo 185

DISCIPLINA DELL'ESERCIZIO SALTUARIO DI ALLOGGIO E PRIMA COLAZIONE (BED & BREAKFAST)

Per quanto riguarda la disciplina di tale attività valgono le norme contenute nella Legge Regionale n. 78 del 28/04/2000

Articolo 186

DISCIPLINA DELL'ATTIVITA' DI AGRITURISMO

Per quanto riguarda la disciplina di tale attività valgono le norme contenute nella Legge Regionale n. 32 del 31/03/1994 e successive integrazioni (L.R. N. 75 DEL 28/04/1995 e L.R. n. 12 del 04/03/1998)

Articolo 187

VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI IN AREE PUBBLICHE

Per l'esercizio di questa attività valgono le norme contenute nell'ordinanza del Ministero della Salute Del 2/03/2000.

7.1 La vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche, mediante strutture fisse e irrimovibili o mediante autoveicoli, può essere esercitata esclusivamente in zone appositamente individuate e organizzate dall'amministrazione comunale in conformità alle prescrizioni dell'apposita ordinanza del Ministro della Sanità.

7.2 Le strutture utilizzate debbono avere, se trattasi di chioschi o box, i requisiti di cui al precedente paragrafo

o se irrimovibili, es. banchi, debbono essere costruite con materiale impermeabile, facilmente lavabile e

disinfettabile e munite di rialzo protettivo di almeno cm. 30 di altezza dal piano di vendita esteso lungo i tre lati

prospicienti gli avventori, eccetto che per i prodotti ortofrutticoli, che debbono comunque essere tenuti in idonei

contenitori. Le strutture fisse devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

7.3 Le strutture irrimovibili non possono in ogni caso essere utilizzate per la vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di idonee strumentazioni per il mantenimento della

VENDITA CON MEZZI MOBILI E ITINERANTE

8.1 La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge 283/62 e DPR 327/80. 8.2 I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare i seguenti requisiti:

- a) coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile e disinfettabile;
- b) lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia, quantità di lavoro svolto e dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere. Il lavello deve inoltre essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;
- c) attrezzature ed utensili che garantiscono la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi, porchetta, salumi, formaggi, alimenti in scatola; vetrine espositori a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione dei prodotti da consumarsi a temperature controllate;
- e) contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o la conservazione (es. pane);
- f) contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- g) i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio. Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati.

8.3 E' ammessa la preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti: a) patate fritte;

b) tutti i prodotti congelati o surgelati, di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;

c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;

d) arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali: è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;

e) croccanti e zucchero filato;

f) panini e toast.

8.4 La preparazione dei prodotti, di cui al paragrafo 9.3, è soggetta all'autorizzazione, di cui all'art. 2 della Legge 283/62.

8.5 E' proibita su mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina e acqua con o senza zucchero);

b) prodotti a base di uova o loro derivati;

c) panna fresca;

d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);

e) preparazione di condimenti sia a base di carne sia con altri ingredienti.

9.6 Le attrezzature utilizzate per la vendita ambulante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che deve essere versata al suolo; la superficie del banco, destinata a venire in contatto con gli



temperatura, né per la vendita di carni fresche e la loro preparazione.

Articolo 189

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE

10.1 L' autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

a) i tavoli devono essere di materiale lavabile;

b) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso solo in carenza di idonea apparecchiatura lavastoviglie e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;

c) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile e opportunamente riparato e coperto; d) deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;

e) i prodotti devono essere conservati all' interno di idonei contenitori riparati da contaminazioni esterne e conservati alle temperature cll legge secondo i diversi tipi di alimenti;

f) i rifiuti solidi, provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

g) sull' intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

h) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;

i) deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno uno ogni 100 posti tavola;

l) il locale preparazione deve essere dotato di:

- frigorifero /i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di carni, carni avicunicole, verdure, paste alimentari fresche;
- scaffalatura chiusa per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- piani di lavoro lavabili;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
- locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, avente le seguenti caratteristiche:
 - superficie minima mq. 20;
 - altezza minima m. 2,70;
 - pavimento uniforme e lavabile, escluso terra, asfalto, cemento e similari, con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;
 - pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;
 - idonei sistemi di protezione antiinsetto;
 - illuminazione ed areazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;
 - un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a





perdere;

m) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;

n) deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione, dotato almeno di un lavandino posto all'esterno, WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria;

o) un vano magazzino;
p) un vano spogliatoio.