



***Comune di Pombia***

*Regione Piemonte    Provincia di Novara*



# **REGOLAMENTO**

# **D'IGIENE**

Approvato con deliberazione C.C. n. 61 del 30/10/1992  
e modificato con deliberazione C.C. n. 12 del 24/03/2004

# Titolo 1

---

## **OBIETTIVI GENERALI**

### **1.1 FINALITA' E COMPETENZE**

#### **1.1.01      **Compiti e scopi****

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

Per quanto non compreso nel regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.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.

Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di particolare recepimento.

#### **1.1.02      **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 tramite la U.S.S.L. territorialmente competente, 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 della U.S.S.L. per l'attività istruttoria;
- b) per le ordinanze di carattere contingibile e urgente, il Sindaco si avvale direttamente dei presidi delle UU.SS.SS.LL., dandone avviso all'Amministratore Straordinario.

## Titolo 2

---

# MALATTIE INFETTIVE

### 2.1 **PROFILASSI**

#### 2.1.01 **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 trasmette mensilmente al Servizio della U.S.S.L. territorialmente competente, incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al Servizio, l'elenco corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole dell'obbligo ed ogni altra collettività, anche privata, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dalla U.S.S.L. in cui risiede, di essere stato sottoposto in modo corretto alle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori delle scuole, istituti ed altre collettività anche private che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e succ. integr., gli esercenti di attività lavorative ivi previste, devono curare che vengano sottoposti a vaccinazione antitetanica i lavoratori dipendenti.

Se le vaccinazioni vengono eseguite a cura dell'esercente di attività lavorative, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami, sia trasmessa al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio ha sede l'insediamento produttivo che provvederà a darne notizia al Servizio di Igiene Pubblica delle U.S.S.L. di residenza dei lavoratori.

Copia della documentazione dovrà essere conservata presso il luogo di esercizio dell'attività.

Il medico incaricato della vaccinazione, deve provvedere in proprio alla trasmissione al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio è installato l'insediamento produttivo, dei dati relativi a ciascun lavoratore vaccinato secondo quanto prescritto al punto che precede.

Tutti i sanitari che eseguono vaccinazioni a qualsiasi titolo, ne danno comunicazione, per iscritto, al Servizio dell'U.S.S.L. incaricato dell'esecuzione della vaccinazione, per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino adoperato e il nome della ditta produttrice, il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza.

#### 2.1.02 **Denuncia dei casi di malattie infettive**

Le denunce di malattie infettive prescritte dall'art. 254 T.U.L.S. devono essere fatte pervenire tempestivamente al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. 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.

La denuncia di malattia infettiva dovrà essere redatta su apposito modello regionale.

Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene Pubblica, ogni altra informazione utile.

### **2.1.03 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.

### **2.1.04 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 e gratuita.

Ogni qualvolta sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene Pubblica, viene eseguita 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.

## Titolo 3

---

# DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE

### 3.1 **DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

#### 3.1.01 **Scarichi provenienti da insediamenti produttivi**

Per gli scarichi da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 2 comma 1 lett. H) del D. L.vo 152/99 e s.m.i.

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.

#### 3.1.02 **Autorizzazioni**

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici privati, è stabilita dal D. L.vo 152/99 e successive integrazioni e modificazioni.

Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'Autorità competente al controllo a seconda del tipo e del recapito finale.

#### 3.1.03 **Vigilanza e controllo**

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono compito del Servizio di Igiene Pubblica e del Laboratorio di Sanità Pubblica.

#### 3.1.04 **Campionamento degli scarichi**

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate o su campione istantaneo o su campione medio prelevato in intervalli di tempo variabili in rapporto ai tempi e modi di versamento, alla portata e alla durata degli scarichi.

L'Autorità che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle tabelle allegate al D. L.vo 152/99 così, come modificate e integrate dal D. L.vo 258/2000.

I campionamenti devono essere effettuati immediatamente a monte del punto di immissione dello scarico nel recapito finale.

## **DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE**

### **3.1.05 Definizioni**

Ai fini del presente Regolamento si intende per pubblica fognatura un'opera, o complesso di opere, che raccoglie, allontana e scarica le acque meteoriche e/o di rifiuto provenienti da insediamenti civili e produttivi, privati e pubblici, gestito dagli Enti di cui all'art. 2 comma 1 lett. "o bis" del D. L.vo 152/99 e s.m.i. .

Si considera impianto di depurazione della fognatura un complesso di opere edili e/o elettromeccaniche ed ogni altro sistema atto a ridurre il carico inquinante e/o organico presente nelle acque reflue, mediante processi fisico-meccanici e/o biologici e/o chimici.

Si considera volume di carico della fognatura il volume giornaliero medio di liquame proveniente dalle reti fognarie scaricato in tempo secco, valutato al terminale della rete stessa e nel mese di massima produzione dello scarico.

### **3.1.06 Classificazione delle pubbliche fognature**

Le pubbliche fognature sono classificate in tre categorie:

- la prima categoria comprende gli scarichi di volume non superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effluenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;
- la seconda categoria comprende gli scarichi di volume superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effluenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;
- la terza categoria comprende gli scarichi originati esclusivamente da insediamenti produttivi.

A cura dell'Ufficio Tecnico Comunale si provvederà ad inoltrare al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi alla portata della rete fognaria in modo da consentire la classificazione

### **3.1.07 Recapito degli scarichi**

Gli scarichi delle pubbliche fognature nuove o esistenti sono ammessi esclusivamente nei corpi idrici superficiali.

### **3.1.08 Scaricatori di piena**

Gli scarichi di piena delle reti fognarie miste da realizzarsi dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, sono dimensionati, di norma, in modo che lo sfioro abbia inizio ad una portata pari a 5 volte la portata media giornaliera in tempo secco. Sono fatte salve motivate deroghe, approvate contestualmente all'approvazione del progetto da parte della Regione, in funzione di eccezionali o particolari esigenze o necessità di convogliamento di acque reflue urbane.

### **3.1.09 Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi**

Gli scarichi in pubbliche fognature di insediamenti produttivi esistenti alla data di entrata in vigore del D. L.vo 152/99 e s.m.i. sono tenuti a rispettare le prescrizioni regolamentari ed i limiti di accettabilità, fissati dagli Enti gestori della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

### 3.1.10 **Autorizzazione allo scarico e controlli**

Le domande di autorizzazione allo scarico sono presentate al Comune ove ha sede lo scarico:

- a) entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento per le pubbliche fognature esistenti;
- b) prima dell'attivazione per le pubbliche fognature nuove.

L'autorizzazione è rilasciata per gli scarichi che rispettano le norme, le prescrizioni e i limiti di accettabilità di cui alle tabelle dell'Allegato 5 del D. L.vo 152/99 e s.m.i..

Per gli scarichi non ancora muniti o raccordati rispettivamente a impianto terminale o centralizzato di depurazione è rilasciata una autorizzazione provvisoria contenente le prescrizioni e gli eventuali limiti di accettabilità cui è assoggettato lo scarico fino alla data di entrata in funzione a regime dell'impianto di depurazione.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione e dei controlli, il Comune si avvale del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. e dell'A.R.P.A. competenti per territorio.

I campioni effettuati per la verifica dei limiti di accettabilità devono essere prelevati in tempo secco.

L'adeguamento ai suddetti limiti non può essere conseguito mediante diluizione con acque appositamente impiegate allo scopo.

### 3.1.11 **Pubbliche fognature esistenti**

Gli scarichi appartenenti alla prima categoria di cui al punto 3.1.06 sono sottoposti ad un trattamento che consenta di ottenere livelli di depurazione non inferiori a quelli conseguibili attraverso le operazioni di separazione meccanica dei solidi sospesi e di digestione anaerobica dei fanghi come realizzate con le tradizionali pratiche d'uso delle vasche settiche o tipo Imhoff.

In ogni caso lo scarico dovrà comunque conformarsi ai limiti di accettabilità di cui all'Allegato 5 del D. L.vo 152/99 e s.m.i..

Gli scarichi appartenenti alla seconda categoria si adegueranno entro un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento ai limiti di accettabilità stabiliti dall'Allegato 1, parte b) e c).

Gli scarichi appartenenti alla terza categoria devono rientrare nei limiti di accettabilità di cui all'Allegato 5 del D. L.vo 152/99 e s.m.i.

Gli Enti gestori delle pubbliche infrastrutture di raccolta, convogliamento e depurazione delle acque reflue urbane sono tenuti, fino al momento in cui dovranno osservare le prescrizioni contenute nel provvedimento autorizzativo, ad adottare tutte le necessarie misure atte a non peggiorare le attuali caratteristiche qualitative dello scarico, in presenza di variazioni quantitative e qualitative degli scarichi immessi.

### 3.1.12 **Pubbliche fognature nuove**

Gli scarichi nuovi, rispettano fin dall'attivazione i limiti di accettabilità stabiliti al punto 3.1.11.

## 3.2 **DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

#### 3.2.01 **Scarichi di insediamenti civili**

In base alla legislazione nazionale vigente, il Sindaco, quale Autorità competente al rilascio dell'autorizzazione attribuisce la qualifica di scarico di insediamento civile o lo classifica in base alla normativa statale e regionale.

## **SCARICHI CIVILI NELLE PUBBLICHE FOGNATURE**

### **3.2.02 Regolamentazione degli scarichi**

Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

### **3.2.03 Obbligo di allacciamento**

Tutti gli scarichi civili devono essere collegati alla rete fognaria se canalizzabili in meno di 150 metri dall'apposito punto di allacciamento.

Sono fatte salve eventuali motivate deroghe con particolare riferimento agli insediamenti esistenti.

### **3.2.04 Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature**

Gli scarichi che non recapitano in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni contenute nella legge regionale di riferimento fatti salvi gli obblighi previsti dagli artt. 25 e 26 della Legge 10 maggio 1976, n.319.

### **3.2.05 Autorizzazioni e controlli**

Le domande di autorizzazione sono presentate al Comune ove ha sede lo scarico e nei casi di recapito in pubblica fognatura l'Ente gestore delle stesse prima dell'attivazione dell'impianto ed entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento, per gli impianti esistenti.

Il controllo e la vigilanza sugli scarichi di cui al punto 3.2.03 sono espletati:

- a) per gli scarichi in acqua superficiale dal Comune ove ha sede lo scarico;
- b) per gli scarichi in pubblica fognatura dall'Ente gestore della stessa e dal gestore del relativo impianto di depurazione.

Il Comune ai fini del rilascio dell'autorizzazione e per il controllo si avvale del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

## **DISCIPLINA DELLO SMALTIMENTO DEI REFLUI AUTOSPURGATI**

### **3.2.06 Definizioni**

Ai fini del presente Regolamento vengono definiti reflui autospurgati:

- a) i residui derivanti dagli insediamenti civili raccolti in fosse settiche;
- b) i percolati derivanti dalle discariche di rifiuti solidi urbani o assimilabili e dagli impianti di stoccaggio e trattamento degli stessi rifiuti;
- c) i residui fangosi non sottoposti a trattamento di stabilizzazione provenienti da pubblici impianti di trattamento delle acque.

### **3.2.07 Trattamento dei reflui autospurgati**

I reflui di cui al punto 3.2.06 sono avviati alle pubbliche infrastrutture di raccolta e depurazione delle acque reflue.

Gli impianti di depurazione delle pubbliche fognature accolgono i reflui autospurgati al fine del trattamento dei medesimi contestualmente ai reflui delle pubbliche fognature. Presso il pubblico impianto, cui vengono conferiti i reflui è tenuto un registro di carico e scarico dei reflui conferiti.

### **3.2.08 Autorizzazioni e controlli**

Le attività di trasporto e successivo conferimento mediante autospurgo dei reflui di cui al punto 3.2.06 sono autorizzate dalla Provincia ove ha sede la ditta che effettua il trasporto.

Le domande di autorizzazione devono essere presentate entro novanta giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Durante il trasporto i reflui di cui al punto 3.2.06 devono essere accompagnati da una bolla di identificazione.

I veicoli utilizzati per il trasporto devono risultare in possesso di certificazione di idoneità rilasciata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

Il controllo, durante le fasi di carico, trasporto e conferimento viene svolto dal personale del Servizio di Igiene Pubblica.

## **PRIMA DISCIPLINA DELLO SPANDIMENTO SU TERRENO DEI LIQUAMI**

### **3.2.09 Cautele**

Il committente o il titolare del servizio di trasporto di reflui autospurgati deve osservare durante le operazioni di carico, trasporto e scarico tutte le prescrizioni contenute nell'autorizzazione ed adottare le cautele necessarie ad evitare che tali operazioni possano provocare danni igienico-sanitari e ambientali.

Nel caso di fuoriuscita accidentale, il titolare del servizio di trasporto deve informare tempestivamente gli organi di vigilanza stradale nonché il Sindaco quale Autorità sanitaria locale e sostenere il costo delle operazioni di contenimento dei danni e di bonifica dell'ambiente da attuare secondo le prescrizioni impartite dalle Autorità competenti.

### **3.2.10 Definizione di terreno e di suolo non adibito ad uso agricolo**

Per terreno 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 oggetto di commercio; si intende altresì qualsiasi superficie sulla quale debba essere effettuata o sia in atto pratica agricola, di silvicoltura o di creazione e mantenimento del verde.

Per suolo non adibito ad uso agricolo si intende qualsiasi superficie non compresa nella definizione di cui al comma 1 fatte salve le destinazioni che potranno essere definite dalla programmazione agricola del territorio.

### **3.2.11 Definizioni dello spandimento sul terreno**

Possono essere ammessi allo spandimento su terreno esclusivamente i liquami derivanti da attività agricole o ad esse assimilabili come da legge regionale di riferimento o autorizzate ai sensi di legge.

L'assimilabilità, è stabilita in sede di rilascio dell'autorizzazione in relazione ai cicli produttivi da cui originano i liquami e alle caratteristiche quali-quantitative dei liquami stessi.

Il titolare dell'insediamento civile o produttivo da cui derivano i liquami è tenuto a richiedere l'autorizzazione allo spandimento alla Provincia territorialmente competente.

### 3.2.12 **Divieto di spandimento**

Lo spandimento dei liquami è vietato:

- a) sul suolo non adibito ad uso agricolo;
- b) nelle aree di cava;
- c) nelle aree di rispetto dell'abitato previste dal Piano Regionale Generale;
- d) nelle aree di rispetto dei pozzi di captazione idrica ad uso potabile per una distanza non inferiore a 200 metri;
- e) nelle aree ove le falde idriche interessano lo strato superficiale del suolo e comunque ove il massimo livello della superficie libera della falda idrica disti meno di m. 1,50 dal piano di campagna;
- f) nelle aree di distanza inferiore a m. 1,50 dai corpi idrici superficiali con portata media annua superiore a 2 metri cubi al secondo;
- g) nelle superfici golenali;
- h) nelle aree calanchive;
- i) sui terreni a tessitura (U.S.D.A.): sabbiosa e con capacità di scambio cationico minore di cinque;
- l) nelle aree con pendenze superiori a 15%;
- m) nelle aree franose e geologicamente instabili;
- n) nelle riserve e nei parchi naturali;
- o) nelle aree costituenti casse di espansione fluviale.

E' infine vietato sui terreni a coltivazione orticola e di piccoli frutti in atto i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.

## **DISCIPLINA DEGLI SCARICHI SUL SUOLO DEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

### 3.2.13 **Scarichi di insediamenti produttivi**

Salvo quanto previsto per lo spandimento sul terreno, tutti gli scarichi di insediamenti produttivi su ogni tipo di suolo e nel sottosuolo sono autorizzati dalla Provincia esclusivamente nel rispetto dei limiti di accettabilità di cui all' Allegato 5 del D. L.vo 152/99 e s.m.i..

A far data dal 90esimo giorno dall'entrata in vigore del presente Regolamento non possono più essere rilasciate ai nuovi insediamenti produttivi autorizzazioni allo scarico sul suolo e nel sottosuolo, fatto salvo quanto previsto per lo spandimento su terreno.

### 3.2.14 **Serbatoi**

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costituiti con doppia parete con intercapedine a tenuta ispezionabile.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica, essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

Per gli esistenti si deve provvedere a documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni 5 anni.

### **3.2.15 Condotti di collegamento**

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed in punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzate a cura degli interessati.

## **3.3 ACQUA POTABILE**

### **3.3.01 Disposizioni generali – Attingimento dell'acqua**

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità, così come previsto dal T.U. LL.SS. 1265/1936, dal D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 e dal D.M. 26 marzo 1991.

L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile in assenza di idoneo impianto di potabilizzazione deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali.

### **3.3.02 Schedario delle fonti di approvvigionamento**

Presso il Servizio di Igiene Pubblica e presso la Provincia, è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio della U.S.S.L.

### **3.3.03 Contenuto dello schedario**

Lo schedario di cui al precedente punto deve contenere:

- a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento rilasciata dalla Giunta Regionale – Settore Lavori Pubblici – Servizio del Genio Civile e/o Provincia
- b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il Laboratorio di Sanità Pubblica e l'Ente gestore dell'acquedotto;
- c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1.2000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
- d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata, al consumo teorico minimo e all'uso cui viene destinata l'acqua emunta;
- e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

### **3.3.04 Fonti di approvvigionamento in disuso**

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate. Il Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco di ingiungere al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo del Servizio di Igiene Pubblica, alla chiusura mediante:

- a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
- b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
- c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

### **3.3.05 Fonti non autorizzate**

Qualora si tratti invece di una fonte attiva che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Provincia purché in possesso dei requisiti, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, previsti dal presente Regolamento.

### **3.3.06 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza**

Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti punti, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

### **3.3.07 Caratteristiche costruttive**

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare con la prima fenestrazione al di sotto di una fascia di terreno impermeabile e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

### **3.3.08 Parte superficiale del pozzo**

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

### **3.3.09 Testata del pozzo**

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (Ø 1 pollice) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina.

Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna

montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (Ø 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

### 3.3.10 **Pozzi a scavo**

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

### 3.3.11 **Pozzi attingenti a falde sovrapposte**

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.

Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

### 3.3.12 **Captazione di sorgenti**

Per quanto riguarda le sorgenti:

- a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità onde prevenire possibili inquinamenti;
- b) i manufatti di presa devono essere in calcestruzzo ben lavorato e comprendere additivi impermeabilizzanti che non consentano cessioni, o, non provochino effetti nocivi;

Nel caso di più manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di "carico". Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;

- c) nel caso di una sola opera di presa, il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca di partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

- uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;
- uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;
- un tubo di partenza posto ad un livello di m. 1,00 sotto lo stramazzo di arrivo e m. 0,30-0,50 più alto della platea di fondo.

L'opera deve comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di potabilizzazione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua deve passare attraverso apposite condotte in un serbatoio di accumulo di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.

Le verifiche di controllo di competenza dell'Ente gestore devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopradetto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato di manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

### 3.3.13 **Captazione da acque superficiali**

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua.

- a) Nel caso di approvvigionamenti da laghi l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo, tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o

vegetazione, e a distanza dalla superficie tale che, anche nelle condizioni di massimo svaso, si abbiano limitate escursioni dalle caratteristiche termiche e biologiche.

Essa deve, inoltre, essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti.

Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa o di sistema galleggiante.

b) Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, nella ubicazione dell'opera di presa, è necessario tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti, della ubicazione degli scarichi.

Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Nei casi di cui ai punti a) e b) nei provvedimenti amministrativi devono essere previsti per quanto riguarda la destinazione del territorio influente, la limitazione dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dalle vigenti normative statali e regionali.

### **3.3.14 Serbatoi di accumulo**

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo, questi devono essere previsti in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costituiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno.

Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

La valvola di non ritorno è obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta ad ogni prelievo e comunque almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

### **3.3.15 Rubinetto per prelievi**

Subito dopo l'uscita della fonte deve essere derivato un rubinetto per il prelievo dei campioni.

### **3.3.16 Installazione di contatori**

Tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita della fonte prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato e controllato.

### **3.3.17 Lettura del contatore**

I proprietari devono provvedere alla lettura della quantità di acqua emunta ed alla registrazione dei valori e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore nonché dei dati per la identificazione della fonte.

Il valore calcolato viene trasmesso all'Ufficio Comunale competente ai fini della applicazione delle tariffe relative ai canoni delle acque reflue.

### **3.3.18 Protezione delle captazioni da acque superficiali**

Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

### **3.3.19 Misure dei livelli statici**

Con periodicità trimestrale il gestore del pozzo provvede ad eseguire la misura dei livelli statici e ad inviare l'esito al Servizio di Igiene Pubblica.

I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mese sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le Amministrazioni Comunali o sulle carte topografiche I.G.M.

La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possono influenzare il livello stesso.

### **3.3.20 Trattamenti di potabilizzazione**

Allorché vengono usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione del Servizio di Igiene Pubblica.

Il livello ottimale del cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione nella vasca di carico non deve superare 0,4 mg/l.

### **3.3.21 Flocculazione**

Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, deve essere opportunamente accertato il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.

Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

### **3.3.22 Accesso alle strutture**

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle U.S.S.L. devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.

Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

### **3.3.23 Segnalazione di variazioni**

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione alla Provincia

### **3.3.24 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento**

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale – Settore Lavori Pubblici – Servizio di Genio Civile, su parere del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

### **3.3.25 Documentazione da presentare**

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione delle opere di presa, i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

### **3.3.26 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto**

Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

### **3.3.27 Parere del Servizio di Igiene Pubblica**

Deve inoltre, essere richiesto apposito parere al Servizio di Igiene Pubblica, che lo rilascia sulla base di relazione tecniche del responsabile del Servizio e del Laboratorio di Sanità Pubblica.

### **3.3.28 Campionamento**

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio di Igiene Pubblica. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal Laboratorio di Sanità Pubblica a richiesta e, comunque, in collaborazione con il Servizio di Igiene Pubblica.

Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il Laboratorio di Sanità Pubblica, con fonogramma urgente, informa il Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

### **3.3.29 Controlli di fonti di approvvigionamento private**

Le analisi di controllo di fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite a carico del proprietario con periodicità almeno trimestrale secondo protocolli di analisi disposti dal Servizio di Igiene Pubblica.

### **3.3.30      Analisi e comunicazione degli esiti**

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per il Servizio di Igiene Pubblica, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il Laboratorio di Sanità Pubblica deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito della analisi.

### **3.3.31      Registrazione degli esiti**

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica.

### **3.3.32      Giudizio di potabilità**

Il giudizio di potabilità è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica che ha eseguito l'analisi.

Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio di Igiene Pubblica al Sindaco del Comune interessato.

### **3.3.33      Acqua non usabile**

Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio di Igiene Pubblica la potabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

### **3.3.34      Acqua non potabile**

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che venga sospeso l'uso.

Qualora la rimozione delle cause di inquinamento risultasse impossibile dovrà essere apposta alla fonte di approvvigionamento idonea segnalazione di non potabilità.

### **3.3.35      Conservazione degli esiti**

Presso il Laboratorio di Sanità Pubblica e presso il Servizio di Igiene Pubblica devono essere conservati i risultati delle analisi effettuate.

### 3.4 **INQUINAMENTO DELL'ARIA**

#### 3.4.01 **Ambito della disciplina**

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, artigianali 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.

#### 3.4.02 **Impianti termici civili**

Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria 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.

#### 3.4.03 **Focolari**

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 istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. e dell'A.R.P.A. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. e A.R.P.A., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare e che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

#### 3.4.04 **Deficienze strutturali degli impianti**

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. e A.R.P.A., il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

#### 3.4.05 **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 D.P.R. 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 costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

#### 3.4.06 **Innalzamento dei camini**

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di 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, salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

#### **3.4.07 Ordinanze contingibili ed urgenti**

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco 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.

#### **3.4.08 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.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L e A.R.P.A., dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità (art. 217, T.U.L.L.S.S.).

#### **3.4.09 Camini di impianti termici**

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea 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.

#### **3.4.10 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'inosservanza di tale prescrizioni comporta la fermata del relativo impianto tecnologico, stabilito con relativo provvedimento da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

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.

#### **3.4.11 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.

### 3.4.12 **Divieto di combustione all'aperto**

E' vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere.

### 3.4.13 **Veicoli con motore diesel**

I veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dalle leggi in materia

Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione nazionale.

### 3.4.14 **Impianti a gas di uso domestico**

Gli impianti a gas di uso domestico devono essere installati secondo le norme 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 angolatura 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 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.

## 3.5 **VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITA' LAVORATIVE**

### **NORME GENERALI**

#### 3.5.01 **Attività sottoposte a vigilanza**

E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

#### 3.5.02 **Specificazione**

Sono altresì oggetto di vigilanza sanitaria:

- gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implicano l'uso continuo e subcontinuo di videoterminali ed esposizioni ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- le attività a domicilio come definite all'art. 1 della legge 877 del 18 dicembre 1973;
- le attività agricole e zootecniche come definite dall'art. 49 del 10 marzo 1956, n. 303.

### **3.5.03 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità**

Per ogni edificio sia nuovo che ristrutturato e/o ampliato e destinato ad attività produttive e/o commerciali dovrà essere richiesta dal legale rappresentante dell'azienda la concessione del permesso abitabilità/agibilità/usabilità. A tal fine gli organi tecnici comunali ed il Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. effettueranno i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

- della conformità progettuale dei locali;
- del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico-sanitario, o di altro genere;
- del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.

Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi potranno essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio della abitabilità/agibilità/usabilità.

### **3.5.04 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 al punto 3.5.03 varrà quale notifica ai sensi dell'art. 48, D.P.R. 303/56.

Il Servizio di Igiene comunicherà autonomamente, entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione all'azienda il parere di cui al punto 3.5.04.

### **3.5.05 Inizio attività**

Le lavorazioni non potranno iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità/usabilità.

### **3.5.06 Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazione, concessione edilizia**

Le Unità Produttive, come definite nelle Norme Generali, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali dovranno richiedere al Sindaco l'abitabilità /l'agibilità/l'usabilità dell'insediamento presentando la documentazione di cui al punto 3.5.03.

### **3.5.07 Autorizzazione del Sindaco**

E' facoltà del Sindaco analogamente a quanto descritto del paragrafo precedente, concedere l'abitabilità/agibilità/usabilità di detti locali previo parere degli organici tecnici comunali e dei Servizi delle UU.SS.SS.LL. competenti.

### **3.5.08 Insediamenti in attività**

Per quelle aziende già in attività che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui al punto 3.5.03 è obbligatoria.

## **CARETTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI DESTINATI AD ATTIVITA' PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE**

### **3.5.09 Termocoibentazione, protezione sull'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 vi si svolga.

### **3.5.10 Sistemazione aree esterne**

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata,

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 dalle leggi e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio.

### **3.5.11 Isolamento dei 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, Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

### **3.5.12 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.

### **3.5.13 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 ai automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

### **3.5.14 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 confort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

### 3.5.15 **Spogliatoi**

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima non inferiore a 1 mq. per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere regolamentare aeroilluminazione naturale.

### 3.5.16 **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.

### 3.5.17 **Distributori automatici di alimenti**

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissione 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.

### 3.5.18 **Laboratori in civili abitazioni**

Nei laboratori installati all'interno di stabili destinati prevalentemente a civile abitazione, qualsiasi operazione che possa provocare lo sviluppo di emanazioni comunque moleste, deve essere praticata in modo che le stesse siano captate nel punto di produzione ed esalate secondo le norme del presente Regolamento.

Tutte le fonti di rumorosità devono essere isolate e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento superiore di 1/3 a quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

### 3.5.19 **Possibilità di deroghe**

Nelle aziende esistenti dove venissero rispettate le disposizioni sopraelencate potranno essere autorizzate dal Sindaco sentito il parere del medico responsabile del Servizio Igiene Pubblica soluzioni alternative, idonee alla tutela dei lavoratori e del vicinato, previa la dimostrazione dell'impossibilità tecnico funzionale e/o strutturale al rispetto delle norme sopramenzionate.

## 3.6/A **RUMORE**

### 3.6.01 **Campo d'applicazione**

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da rumore, sia come disturbo alla quiete del privato cittadino, sia in senso lato come fattore in grado di influire sulla qualità degli ambienti di vita.

La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

### **3.6.02 Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento**

Ai fini della valutazione dell'inquinamento da rumore il territorio viene suddiviso nelle seguenti zone:

- a) zone di classe I – Aree particolarmente protette – aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: zone ospedaliere, scolastiche, aree destinate al riposo e allo svago, aree residenziali rurali, aree di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.;
- b) zone di classe II – Aree destinate ad uso prevalentemente residenziale – aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali;
- c) zone di classe III – Aree di tipo miste – aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali; aree rurali interessate da attività che impiegano macchine operatrici;
- d) zone di classe IV – Aree di intensa attività umana – aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; aree portuali; aree con limitata presenza di piccole industrie;
- e) zone di classe V – Aree prevalentemente industriali – aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni;
- f) zone di classe VI – Aree esclusivamente industriali – aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

### **3.6.03 Individuazione della zona**

Ubicazione del punto disturbato: il Servizio di Igiene Pubblica e/o l'A.R.P.A., tenuto conto della suddivisione in zone del Comune interessato, stabilisce in quale delle zone sopra elencate si trova il punto disturbato.

### **3.6.04 Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso**

Le ore giornaliere sono suddivise in due periodi; diurno e notturno. Rispettivamente dalle ore 6,00 alle ore 22,00, e dalle ore 22,00 alle ore 6,00.

### **3.6.05 Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso**

Esclusivamente durante il periodo diurno, si prende in considerazione la presenza di un rumore a tempo parziale nel caso di persistenza del rumore stesso per un tempo totale non superiore ad un'ora. Qualora il rumore a tempo parziale sia compreso tra 1 h e 15 minuti il valore del rumore ambientale misurato in  $Leq(A)$  dev'essere diminuito di 3 dB(A); qualora sia inferiore a 15 minuti il  $Leq(A)$  dev'essere diminuito di 5 dB(A).

### 3.6.06 Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore

In tabella 1 sono riportati i livelli massimi di rumore ambientale ammessi (Leq), espressi in dB(A).

Tabella 1 – Livelli massimi di rumore ambientale ammessi

Classi di destinazione d'uso del territorio	Diurno	Notturmo
I - Aree particolarmente protette	50	40
II – Aree prevalentemente residenziali	55	45
III – Aree di tipo misto	60	50
IV- Aree di intensa attività umana	65	55
V – Aree prevalentemente industriali	70	60
VI –Aree esclusivamente industriali	70	70

I Comuni hanno facoltà di deroga rispetto ai livelli massimi riportati in tabella per le attività temporanee, quali cantieri edili, manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, ecc,

### 3.6.07 Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso

Per questo tipo di valutazione, con esclusione della classe VI, oltre ai valori limite sopra riportati, viene stabilito un criterio differenziale basato sul confronto tra l'Lv del rumore ambientale e l'Lv del rumore residuo, in relazione alle loro caratteristiche di variabilità.

Per le zone I,II,III,IV,V, la differenza tra il livello del rumore ambientale e il livello del rumore residuo, misurati all'interno degli ambienti abitativi a finestre aperte, non deve superare i 5 dB(A) durante il periodo diurno e i 3 dB(A) nel periodo notturno.

Il criterio differenziale non viene applicato qualora l'Lv di rumore ambientale, misurato a finestre chiuse, sia inferiore a 40 dB(A) durante il periodo diurno e a 30 dB(A) durante il periodo notturno, in quanto livelli ambientali ritenuti accettabili.

Il criterio differenziale non viene inoltre applicato qualora l'Lv ambientale sia superiore a 60 dB(A) durante il periodo diurno e a 45 dB(A) durante il periodo notturno.

### 3.6.08 Attività produttive ed edilizie

I macchinari industriali e similari dovranno essere utilizzati adottando tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso e dovranno essere conformi, per quanto riguarda le emissioni acustiche, alla vigente legislazione in materia.

Le attività produttive site in zone miste (produttive e residenziali) e le relative lavorazioni, anche quando rientrino nei limiti di legge, salvo deroghe alle fasce orarie sotto riportate concesse dall'Amministrazione comunale, potranno essere esercitate esclusivamente dalle ore 6,00 alle ore 22,00

Nell'esercizio di attività anche in sé non rumorose, delle quali sia tuttavia ammessa l'effettuazione in orario notturno, come ad esempio la panificazione, dovranno essere posti in

essere tutti gli accorgimenti per evitare disturbo e/o interruzione del riposo altrui, anche nell'apertura e chiusura di serrande, nella movimentazione di materiali e cose, etc.

Per i circoli privati ubicati in edifici comprendenti private abitazioni è vietato l'uso di strumenti musicali, di apparecchi radiotelevisivi e di riproduzione musicale e simili dalle ore 24.00 alle ore 7.00 salvo espressa autorizzazione per l'esercizio dell'attività in fasce orarie diverse.

Fatti salvi i limiti di orario di cui al comma 2, le attività temporanee, quali cantieri edili, le manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, qualora comportino l'impiego di macchinari e di impianti rumorosi che possano comportare il superamento dei vigenti limiti di rumore ambientale, debbono essere in possesso di autorizzazione in deroga ai limiti di rumore rilasciata dal Sindaco. La domanda di autorizzazione in deroga, completa delle informazioni tecniche necessarie, va presentata al Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio della attività temporanea.

Le violazioni di cui ai commi 1), 2), 3 e 4) comportano una sanzione amministrativa da € \_\_\_\_\_ a € \_\_\_\_\_ ed il trasgressore è tenuto a cessare immediatamente le emissioni sonore.

La violazione di cui al comma 5) comporta l'applicazione della sanzione prevista dell'art. 10, comma 3, della L. 447/95.

## 3.6/B **VIBRAZIONI**

### 3.6.01 **Campo di applicazione**

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

- a) sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato;
- b) sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

La valutazione dell'inquinamento da vibrazioni si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

### 3.6.02 **Modalità di misura**

Come unità di misura viene assunto il valore medio efficace (R.M.S.) dell'accelerazione, espresso in m/s.

L'analisi in frequenza delle vibrazioni va effettuata in bande da 1/3 di ottava nel campo 1-80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato, e deve essere rilevato il valore R.M.S. di accelerazione perpendicolare alla superficie vibrante. Ai fini della descrizione delle misure effettuate, si indica l'asse verticale, asse Z e il piano orizzontale piano xy.

### 3.6.03 **Limiti massimi consentiti**

I limiti dipendono:

- a) dal tipo di insediamento;
- b) dal periodo del giorno.

In tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base riportati in tabella 3 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Per i casi non contemplati si suggerisce di operare per analogia.

Tabella 2 – Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale
Di particolare tutela (ospedali, ecc.)	Diurno	1	1
	Notturmo	1	1
Abitazioni e assimilati	Diurno	2	4
	Notturmo	1.4	1.4
Uffici e assimilati	Diurno	4	4
	Notturmo	4	4

In tabella 3 sono riportati i valori limite di base riferiti sia all'asse verticale che al piano orizzontale.

Tabella 3 – Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (R.M.S.) ( m/s ) Asse Z – Piano xy
1.00	3.5E-03
1.25	3.5E-03
1.60	3.5E-03
2.00	3.5E-03
2.50	3.8E-03
3.15	4.0E-03
4.00	4.3E-03
5.00	4.5E-03
6.30	4.7E-03
8.00	5.0E-03
10.00	6.3E-03
12.50	7.8E-03
16.00	1.0E-02
20.00	1.2E-02
25.00	1.6E-02
31.50	1.9E-02

# Titolo 4

---

## IGIENE EDILIZIA

### 4.1 **MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI**

#### 4.1.01 **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 e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità, ecc. si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

#### 4.1.02 **Recinzioni**

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune 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.

#### 4.1.03 **Demolizioni: difesa della 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 palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Sindaco, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.

#### 4.1.04 **Sistemazione aree abbandonate**

Le opere di demolizione di fabbricati o parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro, quando possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

La derattizzazione deve essere attuata a cura di chi procede alla demolizione, producendo idonea documentazione.

#### 4.1.05 **Allontanamento materiale di risulta**

In caso di demolizione o di scavi il materiale di risulta dovrà essere trasportato o smaltito in una discarica autorizzata a norma di legge, nel rispetto del D.P.R. 915/82 e di ogni altra norma vigente.

Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

#### 4.1.06 **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, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 10/09/1990, n. 285, informare immediatamente il Sindaco 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.

#### 4.1.07 **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 previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Alloggi provvisori".

### 4.2 **REQUISITI DEGLI ALLOGGI**

Relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione viene applicato il D.M. 5 luglio 1975 (G.U. n. 190 del 18 luglio 1975) e s.m.i. e le norme del regolamento edilizio comunale e del P.R.G.C..

#### 4.2.01 **Tipologia dei locali – Estensione della normativa**

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

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione principali): camera da letto, sale di soggiorno cucine, sale da pranzo, studio, sala da gioco, sala lettura e assimilabili;
- b) locali di servizio: corridoi, disimpegni, bagni, gabinetti, ripostigli.

I requisiti di cui al presente capitolo, salvo specifiche diverse regolamentazioni, si applicano anche per uffici, negozi, studi professionali e laboratori a conduzione dei soli titolari intendendosi gli spazi ove si svolge l'attività assimilabili agli spazi di abitazione.

### **DOTAZIONE DEI SERVIZI**

#### 4.2.02 **Servizi igienici e stanze da bagno**

Per ciascun alloggio almeno un servizio igienico deve essere dotato, di norma, dei seguenti impianti:

- vaso
- bidet
- vasca da bagno o doccia
- lavabo

con una superficie minima di almeno mq. 4 (larghezza minima m. 0,90).

Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta e comunque devono avere una superficie minima di almeno mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90). Negli edifici preesistenti e nelle relative modifiche, qualora esistano palesi difficoltà di spazio potranno essere tollerati servizi con dotazioni ridotte a condizione che i lavori costituiscano comunque miglioria

igienica. Il servizio igienico deve avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a m. 1,50 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

#### **4.2.03 Requisiti dei servizi igienici**

Resta inteso che i locali destinati a servizi igienici e bagni dovranno essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale. E' vietato mettere in comunicazione diretta i locali destinati a servizi igienici con il locale ove avviene la preparazione e la distribuzione degli alimenti; essi devono avere accesso da corridoi e disimpegni o essere separati da locali di abitazione mediante antilatrina della superficie minima di 1mq.

E' consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici devono avere spessore non inferiore a m. 0,12 se costruite in muratura; se costruite con altro materiale deve essere assicurato un isolamento non inferiore. Nelle stanze da bagno è proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera. I servizi igienici esterni e promisqui non sono più ammessi, saranno tollerati quelli di attività artigianali e commerciali, se con accesso da cortile interno recintato ad uso esclusivo del titolare dell'attività. Si procederà alla regolarizzazione mediante diffida stabilendo un termine necessario per il completamento dei lavori.

#### **4.2.04 Acqua potabile**

Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale.

Solo in casi ove ciò non fosse tecnicamente possibile su dichiarazione dell'Ente gestore dell'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento di acqua potabile potrà essere assicurato da pozzi privati, in tal caso l'acqua dovrà essere dichiarata potabile dal competente Servizio di Igiene Pubblica ed il gestore del pozzo dovrà a propria cura e spese far eseguire, tramite il Laboratorio di Sanità Pubblica, analisi complete di campioni di acqua prelevata almeno una volta l'anno e comunque secondo la periodicità stabilita dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L.

#### **4.2.05 Modalità di erogazione dell'acqua potabile**

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.

Qualora nell'edificio abitativo sia prevista la gestione di un esercizio pubblico, autorimessa, ecc. che possa determinare carenza di disponibilità d'acqua per gli altri utenti, detto esercizio deve disporre di propria presa idrica dalla rete stradale.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre ogni possibile causa di rumorosità molesta.

#### **4.2.06 Cucina**

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina cottura per la preparazione degli alimenti adeguata all'alloggio dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

Tale ambiente dovrà avere la superficie delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite da materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di n.1.80.

I locali ad uso cucina devono avere la dimensione minima di mq. 4 con lato minimo di m. 1.60, salvo diverse disposizioni stabilite dal regolamento edilizio comunale e dal P.R.G.C.

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 fenestratura 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 2 o 3.

#### **4.2.07        Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedito**

Ove previsto, le caratteristiche costruttive degli edifici, per facilitare la vita di relazione delle persone fisicamente impedito, dovranno tenere conto delle prescrizioni del D.P.R. 27 aprile 1978, n. 384, e s.m.i. in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

Il controllo sull'applicazione della normativa sopra chiamata che comunque costituisce materia di Regolamento edilizio, dovrà essere effettuato dall'Ufficio Tecnico Comunale in sede di rilascio di permesso di costruire.

### **4.3            CASE RURALI E PERTINENZE**

#### **4.3.01        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 gli altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bifunzionali a corpo unico di fabbrica, non devono avere aperture sulla stessa facciata ove insistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore ai m. 3 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.

#### **4.3.02        Requisiti delle aree libere**

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.

#### **4.3.03        Locali per lavorazioni e depositi**

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 luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.

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.

#### **4.3.04 Dotazione di acque potabile**

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile. Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua da pozzo riconosciuta potabile, con impianto di sollevamento a motore.

La potabilità dell'acqua deve risultare secondo quanto stabilito dal capitolo 3 Titolo 3.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento e con il rispetto delle distanze di cui al D.P.R. 236/88.

#### **4.3.05 Scarichi**

Lo scarico delle acque usate, anche nelle case già esistenti, deve essere fatto con tubazione impermeabile ed in modo da evitare esalazioni e infiltrazioni.

Dette acqua devono essere convogliate negli appositi sistemi di raccolta e smaltimento

#### **4.3.06 Ricoveri per animali: procedure**

La costruzione per ricoveri di animali è soggetta a permesso di costruire da parte del Comune che la concede, sentito il parere 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 Responsabile dell'ufficio tecnico per le rispettive competenze.

L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Trattandosi di:

- allevamento di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti a carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
- canili gestiti da privati o Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia; detta autorizzazione è subordinata al nulla osta del Presidente della Giunta Regionale, previsto dall'art. 24 del Regolamento di Polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320.

#### **4.3.07 Caratteristiche generali dei recinti**

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

#### **4.3.08 Caratteristiche dei ricoveri**

I ricoveri degli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, 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 vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero 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 fenestrata apribile.

Per le porcilaie e per le stalle la superficie fenestrata 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 d'aria.

La ventilazione dell'ambiente va comunque intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, 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 uno zoccolo lavabile alto almeno m. 1,50. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

#### **4.3.09 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 (cani, gatti, ecc.). 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.

I proprietari degli animali devono tempestivamente rimuovere gli escrementi lasciati negli spazi pubblici. A tal riguardo i proprietari e/o possessori degli animali devono essere muniti di idonea attrezzatura e contenitore per la rimozione e recupero degli escrementi.

Per allevamenti di animali si devono intendere gli insediamenti con finalità produttive diverse per entità e qualità da quelle strettamente connesse all'uso familiare.

Al fine della utilizzazione familiare è ammessa la detenzione 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. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4.

#### **4.3.10 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 per le eventuali verifiche di compatibilità rispetto agli insediamenti abitativi circostanti.

#### **4.3.11 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato**

Il Servizio di Igiene Pubblica, 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 aperture delle abitazioni viciniori;
- le modalità di stoccaggio ed allontanamento dei rifiuti organici.

#### **4.3.12 Ubicazione delle concimaie**

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuto devono essere ubicati lontano dalle aperture delle abitazioni e dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio e conduttura di acqua potabile non meno di m. 25. 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.

#### **4.3.13 Locale per la raccolta del latte: requisiti**

Il locale per la raccolta del latte deve, di norma, 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 per il lavaggio dei recipienti, almeno il lavandino per gli operatori.

#### **4.3.14 Abbeveratoi e vasche di lavaggio**

Le acque degli abbeveratoi, e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.

Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.

## Titolo 5

---

# DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

### 5.1 **DISPOSIZIONI GENERALI**

#### 5.1.01 **Autorità ed organi sanitari**

Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente.

La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di Igiene e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.

Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto.

Sono inoltre soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnica degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli organi di vigilanza, in qualunque momento possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente punto, negli scali e sui mezzi di trasporto.

#### 5.1.02 **Vigilanza**

Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dall' A.S.S.L. d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.

#### 5.1.03 **Autorizzazione sanitaria**

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80 e s.m.i.:

- a) L'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
- c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande (bar);
- d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie).

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

Sono inoltre soggetti ad autorizzazione sanitaria comunale anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

E' parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole (non comunali), i complessi turistici di cui alla legge n. 326/58 le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente punto.

#### 5.1.04 **Laboratorio di produzione**

Ai fini dell'autorizzazione sanitaria gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materia prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione ;
- e) locali spogliatoio per il personale dotati di idonei servizi igienici.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione. Nel laboratorio gli spazi di passaggio per il personale devono essere almeno di mt. 1,20 di larghezza.

#### 5.1.05 **Magazzini di deposito**

Per i depositi all'ingrosso si applicano le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i. ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.

I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) non essere situati in locali di abitazione;
- b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di ventilazione meccanica;
- c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
- d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati;
- e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;
- f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
- g) per talune esigenze, di prodotti quali formaggi, salumi, vini, aceti, liquori ed acqueviti, l'Autorità competente potrà prescrivere requisiti diversi.

Nelle autorizzazioni l'Autorità competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

#### **5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande**

Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) avere accesso diretto della pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;
- 2) per quanto riguarda la superficie minima deve farsi riferimento ai piani commerciali, mentre per quanto riguarda le altezze dei locali, si fa riferimento ai vigenti Regolamenti igienico-edilizi;
- 3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ad intonaco liscio e imbiancato, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto);  
Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;
- 4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone né diurna né notturna né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati;
- 5) essere forniti di acqua potabile;
- 6) disporre di latrina ( o di latrine in numero sufficiente al personale ed al numero massimo potenziale di clienti) con vaso a cacciata di acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido, asciugamano monouso e lavabo a comando che non possa essere manuale; devono comunque avere un lavabo con acqua potabile posto all'interno del locale o nell'eventuale retro.  
Per questi esercizi è previsto l'obbligo dei servizi igienici ad uso esclusivo qualora vi lavorino dei dipendenti.  
E' tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi in cui non sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso;
- 7) avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette durante l'estate dalle mosche;
- 8) avere spazio libero di larghezza utile non inferiore a cm. 70;
- 9) disporre di spogliatoi o armadi per gli addetti.

#### **5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio**

Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio-cucina, qualora vi si eseguono operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.

Detti locali devono avere una superficie minima di mq. 4 e rispondere alle caratteristiche previste per i laboratori di produzione; essere muniti di cappa di aspirazione e canna di esalazione qualora si esercitino operazioni di cottura.

Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tramezzini e similari è sufficiente disporre di un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

#### **5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari**

I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 50 cm.

All'esterno è ammessa l'esposizione solo di frutta e verdura, sollevata di almeno 70 cm dal suolo.

I negozi e i magazzini, devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfestazione con periodicità almeno annuale.

E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.

E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

#### **5.1.09 Vendita promiscua**

Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi cui queste siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari.

In ogni caso è esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.

#### **5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**

I fogli di carta o di altro materiale destinato a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre alle norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

#### **5.1.11 Raccolta di rifiuti**

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione, ecc. in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti man mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti e separati dagli alimenti e devono essere periodicamente svuotati, lavati e disinfettati.

#### **5.1.12 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi**

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta è auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 13, D.P.R. 322/1980 e s.m.i..

### 5.1.13 Nome per il prelevamento di campioni

Per il prelevamento di campioni di sostanze alimentari destinati alla analisi, si richiamano le disposizioni contemplate nella legge 30 aprile 1962, nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, quale Regolamento di attuazione della medesima ed altri Regolamenti speciali.

### 5.1.14 Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla legge 19 maggio 1976, n. 398 e D.P.R. 15 gennaio 1977 nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno ( di cui all'art. 1, lett. A), legge 398 sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc. è autorizzata dal Sindaco su conforme parere (sia per l'area mercatale sia per il singolo operatore) dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una placca o tavola, di materiale impermeabile e facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 100 cm. lungo tutto il perimetro: i contenitori dovranno altresì essere posti a 100 cm. da terra oppure a 30 cm. da terra se sono protetti con idonei teloni impermeabili che impediscano il contatto con i cani od altri animali;
- b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

I banchi o i mezzi di trasporto di cui alle precedenti lett. a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione degli alimenti in conformità al D.P.R. 327/1980.

I suddetti banchi devono essere coperti, laddove non esista copertura fissa, all'altezza minima di utilizzo dal suolo da una tenda od altro idoneo mezzo di proteggere le merci dal sole e dalla pioggia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita in presenza di risistemazione o rilocalizzazione deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L.

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate sono:

- 1) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- 2) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati e congelati;
- 3) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria fresca;
- 4) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi-conserve;

La vendita di formaggi freschi, di semi-conserve, di burro e margarina, è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita sui mezzi di cui alla lett. b) del secondo comma del presente punto.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico;

E' consentita la vendita in forma ambulante di pizze e similari conché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi dopo la cottura.

### 5.1.15 Chioschi installati in posto fisso

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario della A.S.S.L. secondo le rispettive competenze, può essere concessa la vendita e somministrazione dei seguenti generi alimentari oltre a quelli menzionati nel punto precedente:

- a) bibite analcoliche, caffè, tè, ecc.;
- b) gelati sfusi e/o confezionati, prodotti in laboratori autorizzati, rispettando le norme di conservazione con l'ininterrotta catena del freddo;
- c) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.  
La frutta e la verdura vanno tenute sollevate dal pavimento non meno di 70 cm. Qualora venga esercitata anche attività di produzione e preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 ed al D.P.R. 26 marzo 1980;
- d) è consentita inoltre la vendita di pizze e similari nonché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi.

### 5.1.16 Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto, idoneo dal competente Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o del Sindaco secondo le rispettive competenze. Inoltre devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

E' comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco salvo la frutta e la verdura. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente, idoneo servizio igienico ed idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazione per l'allontanamento dei rifiuti liquidi. Le mensole devono essere di materiale impermeabile e lavabile, compatto e unito.

### 5.1.17 Commercio ambulante e itinerante

Il commercio ambulante di cui al punto c) del 2° comma della legge 398/1976 (disciplina del Commercio ambulante) è consentito esclusivamente per:

- a) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca)
- d) gelati sfusi, gelati prodotti e confezionati in adatti contenitori termici che mantengano ininterrotta la catena del freddo.

E' ammesso l'uso di automezzi per la vendita di generi alimentari di cui al punto a), b), c), d), e) del precedente comma purché questi risultino preventivamente idonei, con riferimento alla merce in vendita dai Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettivamente competenze. L'U.S.S.L. competente per territorio è quella ove ha sede il magazzino di deposito.

L'idoneità è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano impermeabile e lavabile di lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata; lavabo con rubinetto non azionabile a mano, detergente liquido e asciugamano monouso;
- la dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti.

Il Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., secondo le rispettive competenze, può limitare il commercio itinerante.

### 5.1.18 **Vendita ambulante: locali di deposito**

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato a turno o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal punto 4.1.05 del presente Regolamento.

### 5.1.19 **Area di mercato ambulante a posto fisso**

L'area individuata per il commercio ambulante a posto fisso che tratta generi alimentari (tabelle I,II e V) dovrà essere riconosciuta idonea dal Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. ed avere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in aree che non presentino pericoli di inquinamento, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di collegamento alla rete elettrica.

Tutte le aree mercatali dovranno essere dotate di idonei servizi igienici separati per il personale addetto alla vendita e per la clientela. Tali servizi dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

## **ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (bar, tavole calde, ristoranti, ecc.)**

### 5.1.20 **Arredamenti, attrezzature, utensili**

Anche per gli esercizi pubblici valgono tutte le norme già previste dal punto 5.1.06 del presente Regolamento.

Inoltre dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- possedere idoneo spazio per il pubblico;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni considerazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia; le stoviglie devono essere in materiale idoneo e comunque perfettamente integre; utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo della polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

Attrezzature ed utensili dovranno inoltre essere in quantità sufficienti per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate durante la preparazione e somministrazione di alimenti.

E' ammessa la somministrazione all'aperto alle seguenti condizioni:

- che la pavimentazione non sia polverosa
- che siano collocati idonei manufatti atti a delimitare l'area di somministrazione di alimenti e bevande
- che i tavolini siano protetti verso l'alto con tende e/o ombrelloni.

#### 5.1.21 **Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali**

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, devono essere previsti:

a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla produzione.

Il locale dovrà prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione di verdure crude (mondatura, pezzatura);
- preparazione di carni crude;
- cottura di cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale deve inoltre:

- essere convenientemente arieggiato dall'esterno ed illuminato a luce naturale diretta, salvo diverse situazioni riconosciute igienicamente rispondenti, dal Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.S.L.;
  - avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile e lavabile;
  - avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti che erogano acqua potabile fredda e calda;
- b) celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili;
- c) idoneo e capace contenitore, per i rifiuti solidi, a tenuta, facilmente vuotabile ed asportabile, posto a congrua distanza dai locali di lavorazione e deposito di sostanze alimentari, in aree opportunamente protette;
- d) un locale o vano deposito delle sostanze e/o materiali non alimentari

### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE**

#### 5.1.22 **Requisiti**

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. a tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1962 e s.m.i. e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:

- delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4 gradi C;
  - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a – 18 gradi C;
  - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65 gradi C, o comunque non inferiore a + 60 gradi C;
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgente di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
  - 6) avere la bozza esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

### 5.1.23 **Comunicazione di installazione**

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Sindaco ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.S.L..

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della ditta e Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 gg. dalla comunicazione.

Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla Autorità sanitaria.

### 5.1.24 **Misure di tutela igienica della distribuzione automatica**

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

### 5.1.25 **Sostanze distribuite: requisiti**

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell' autorizzazione sanitaria;
- 2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici debbono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982 e s.m.i., nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

#### 5.1.26 **Personale addetto al rifornimento: requisiti**

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

#### 5.1.27 **Distributori automatici di gelati**

L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità sanitaria, purché l'esercente possa dimostrare di:

- 1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materia prime e per la confezione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide e gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole e lontana da fonti inquinanti per la collocazione del macchinario;
- 4) avere provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

#### 5.1.28 **Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere**

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità prevista dal presente Regolamento e a sospendere l'utilizzazione, in caso di inidoneità.

L'Autorità sanitaria, territorialmente competente, ove accerti direttamente o su segnalazione di altri Organi di vigilanza che, il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione stessa, ritira l'autorizzazione dandone notizia al Sindaco del Comune di residenza del trasportatore.

#### 5.1.29 **Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria**

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori a questi assimilabili adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

## Titolo 6

# **ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITA' ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

### **6.1 PROFILASSI**

#### **6.1.01 Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali**

I programmi di vaccinazione obbligatoria degli animali sono disposti annualmente dal Ministero della Sanità ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L. nei tempi e con le modalità stabilite, secondo gli indirizzi impartiti dall'Assessorato Regionale alla Sanità.

Programmi vaccinali di emergenza od in relazione a particolari situazioni epidemiologiche possono essere disposti con provvedimento del Sindaco o del Presidente della Giunta Regionale, su motivata richiesta dei competenti Servizi Veterinari.

In caso di inadempienza, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti ed il Sindaco ordina l'esecuzione del trattamento immunizzante.

Il Sindaco, qualora si renda necessario, dispone su richiesta del Servizio Veterinario, tempi, luoghi e modalità degli interventi immunizzanti, per consentire la collaborazione dei proprietari ed il razionale svolgimento delle operazioni.

#### **6.1.02 Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi e brucellosi**

Secondo le vigenti disposizioni, tutti gli allevamenti bovini, eccetto quelli in cui non sono presenti capi da riproduzione, sono sottoposti a controllo dello Stato per il risanamento da tubercolosi e brucellosi. Il risanamento da brucellosi interessa altresì gli allevamenti ovini e caprini.

I piani sono programmati ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L., secondo le modalità stabilite dalla normativa nazionale, sotto il coordinamento ed il controllo dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Quando in un allevamento di riscontrano capi infetti da tubercolosi o brucellosi, il Sindaco notifica immediatamente al detentore degli animali l'obbligo dell'abbattimento ed i termini entro cui deve essere effettuato. Tra la data dell'esito degli accertamenti ed il giorno della notifica non devono decorrere più di quindici giorni fatto salvo il diritto del detentore al ricorso di legge.

Quando i proprietari/detentori degli animali non adempiano spontaneamente alle operazioni di risanamento, il Sindaco ne ordina l'esecuzione a spese degli interessati e si applicano i previsti provvedimenti amministrativi.

#### **6.1.03 Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali**

Il Sindaco riceve la denuncia obbligatoria dei casi di malattie infettive ed infestive degli animali e provvede all'immediata trasmissione al Servizio Veterinario della U.S.S.L., che effettua gli accertamenti del caso e dispone l'adozione dei primi provvedimenti. Secondo le disposizioni vigenti e le indicazioni del Servizio Veterinario, il Sindaco individua con propria ordinanza la stalla

infetta e, ove previsto, i limiti della zona infetta e della zona di protezione per la malattia denunciata e stabilisce le norme di profilassi e polizia veterinaria da applicarsi. Il provvedimento di stalla infetta deve essere notificato per iscritto ai detentori degli animali.

Il Sindaco provvede altresì a disporre, ove necessaria, la chiusura di fiere e mercati bestiame.

Quando l'efficacia del provvedimento interessa tutto o parte del territorio regionale comprendente più Comuni, la competenza spetta al Presidente della Giunta Regionale.

Nel caso in cui la denuncia riguardi malattie esotiche o ad elevata pericolosità per cui è previsto l'obbligo di abbattimento degli animali colpiti (infetti, sospetti di infezione, sospetti di contaminazione secondo i casi), il Sindaco dispone il relativo provvedimento e ne attesta la piena esecuzione ai fini della corresponsione della indennità di abbattimento.

Il Sindaco, in accordo con il Presidente della U.S.S.L. e con il Prefetto, dispone l'impiego degli strumenti di vigilanza e di repressione degli illeciti atti a garantire la piena osservanza dei provvedimenti disposti.

Nei casi di inadempienze si applicano i provvedimenti amministrativi o penali previsti dal T.U.LL.SS., dalle successive integrazioni e modifiche, dal codice penale.

## **6.2 TRASPORTO-MERCATI**

### **6.2.01 Trasporto di animali**

Chiunque intenda esercitare il trasporto di animali equini, bovini, bufalini, ovini, caprini, suini e degli animali da cortile a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione del Sindaco del Comune in cui ha sede la rimessa automobilistica. L'autorizzazione è valida un anno, salvo revoche.

Per l'esercizio del trasporto di animali senza la prescritta autorizzazione, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti dal vigente Regolamento di polizia veterinaria.

### **6.2.02 Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali**

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono istituite con deliberazione della Amministrazione Comunale.

Il Comune provvede a dotare i mercati bestiame di locali per l'isolamento di animali eventualmente infetti o sospetti di malattie infettive e di impianti per la pulizia e la disinfezione dell'area e delle attrezzature mercatali, di tutti i luoghi di sosta o di passaggio degli animali, dei mezzi di trasporto; le spese per la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto sono a carico dei gestori dei medesimi secondo tariffe fissate dalle Autorità comunali.

Qualora il mercato bestiame assuma importanza regionale, il suo funzionamento deve essere disciplinato da uno speciale Regolamento, approvato dall'Amministrazione Comunale.

L'istituzione di fiere, rassegne ed esposizioni di animali deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco; le domande devono essere fatte pervenire entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di effettuazione delle manifestazioni zootecniche.

Il Sindaco, informato dal Servizio veterinario competente della presenza di inconvenienti igienico-sanitari che ostacolano il regolare funzionamento del mercato, di fiere, rassegne od esposizioni di animali, ordina l'esecuzione delle opere igieniche necessarie e, nel caso di mancata esecuzione dei lavori, dispone la sospensione dell'esercizio.

## **6.3 ALPEGGIO, PASCOLO**

### **6.3.01 Disciplina dell'alpeggio del bestiame**

Il trasferimento del bestiame fuori del territorio comunale per l'alpeggio è subordinato all'esito favorevole degli accertamenti sanitari e deve essere autorizzato dal Sindaco: le domande devono pervenire almeno 15 giorni prima della partenza, affinché il Sindaco possa provvedere alla immediata segnalazione al Servizio Veterinario per gli accertamenti necessari, nonché al Comune di destinazione.

L'autorizzazione rilasciata deve essere consegnata al Comune di destinazione a cura del detentore degli animali, entro il giorno successivo all'arrivo; essa sarà restituita all'interessato, completa del visto comunale, entro i tre giorni precedenti la dementicazione.

Il Sindaco riceve dal Comune di provenienza la segnalazione di arrivo del bestiame destinato all'alpeggio nel territorio del Comune e copia della autorizzazione sanitaria di scorta, che provvede a trasmettere immediatamente al Servizio Veterinario, per consentire l'espletamento della vigilanza.

### **6.3.02 Disciplina del pascolo vagante**

I pastori autorizzati devono richiedere al Sindaco del Comune di residenza il rilascio del libretto di pascolo vagante.

I pastori che praticano il pascolo vagante devono inoltrare domanda di autorizzazione al Sindaco del Comune in cui intendono trasferirsi, almeno 15 giorni prima di ogni partenza. Il nulla osta del Comune di destinazione viene comunicato al Sindaco del Comune di partenza e da questi attestato sul citato libretto, con l'indicazione di modalità e tempi di trasferimento.

Nei casi in cui un gregge sia stato spostato senza regolare autorizzazione, può essere disposto il rientro nella località di partenza a spese del contravventore.

## **6.4 RANDAGISMO**

### **6.4.01 Lotta al randagismo – Profilassi antirabbica**

I possessori o detentori a qualsiasi titolo di cani devono inoltrare notifica al Comune di residenza, per la iscrizione alla anagrafe canina regionale.

All'atto della notifica viene assegnato ad ogni cane un codice di identificazione : i proprietari o detentori hanno l'obbligo di far riportare tale codice, tramite tatuaggio, sulla cute della faccia interna della coscia o del padiglione auricolare dell'animale, entro tre mesi dall'iscrizione.

Il Comune provvede a trasmettere le iscrizioni al Servizio veterinario della U.S.S.L. ed a verificare periodicamente il rispetto degli obblighi da parte dei proprietari di cani.

Per l'omissione della notifica e/o del tatuaggio si applicano le sanzioni amministrative previste dal Regolamento di polizia veterinaria e dal Testo unico delle leggi sanitarie e si provvede all'esecuzione d'ufficio degli adempimenti, a spese del contravventore.

I cani condotti nelle vie o in altri luoghi aperti al pubblico devono essere condotti al guinzaglio o muniti di museruola; fanno eccezione i cani da pastore, da caccia, delle forze armate e di polizia nell'esercizio della loro attività.

I cani da guardia possono essere tenuti senza guinzaglio né museruola solo entro i limiti dei luoghi da custodire, purché non aperti al pubblico.

Il Comune provvede al servizio di cattura cani ed a tenere in esercizio un canile, anche in associazione con altri Comuni.

Nel canile comunale le funzioni sanitarie sono svolte dal Servizio Veterinario della U.S.S.L.

Per i cani condotti in locali pubblici è obbligatorio l'impiego di guinzaglio e museruola.

---

## **NORME FINALI**

---

### **Abrogazione delle norme preesistenti**

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti comunali.

### **Entrata in vigore**

Il presente Regolamento Comunale di Igiene entra in vigore il .....

# Indice

---

## **Titolo 1 OBIETTIVI GENERALI**

### **1.1. FINALITA' E COMPETENZE**

1.1.01	Compiti e scopi	pag.	2
1.1.02	Competenze in materia di igiene e sanità pubblica	pag.	2

## **Titolo 2 MALATTIE INFETTIVE**

### **2.1 PROFILASSI**

2.1.01	Vaccinazioni	pag.	3
2.1.02	Denuncia dei casi di malattie infettive	pag.	3
2.1.03	Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria	pag.	4
2.1.04	Disinfezione ambientale	pag.	4

## **Titolo 3 DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE**

### **3.1 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

3.1.01	Scarichi provenienti da insediamenti produttivi	pag.	5
3.1.02	Autorizzazioni	pag.	5
3.1.03	Vigilanza e controllo	pag.	5
3.1.04	Campionamento degli scarichi	pag.	5

#### **Disciplina degli scarichi delle pubbliche fognature**

3.1.05	Definizioni	pag.	6
3.1.06	Classificazione delle pubbliche fognature	pag.	6
3.1.07	Recapito degli scarichi	pag.	6
3.1.08	Scaricatori di piena	pag.	6
3.1.09	Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi	pag.	6
3.1.10	Autorizzazione allo scarico e controlli	pag.	7
3.1.11	Pubbliche fognature esistenti	pag.	7
3.1.12	Pubbliche fognature nuove	pag.	7

### **3.2 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI**

#### **Disposizioni generali**

3.2.01	Scarichi di insediamenti civili	pag.	7
--------	---------------------------------	------	---

### **Scarichi civili nelle pubbliche fognature**

3.2.02	Regolamentazione degli scarichi	pag.	8
3.2.03	Obbligo di allacciamento	pag.	8
3.2.04	Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature	pag.	8
3.2.05	Autorizzazioni e controlli	pag.	8

### **Disciplina dello smaltimento dei reflui autospurgati**

3.2.06	Definizioni	pag.	8
3.2.07	Trattamento dei reflui autospurgati	pag.	8
3.2.08	Autorizzazioni e controlli	pag.	9

### **Prima disciplina dello spandimento su terreno dei liquami**

3.2.09	Cautele	pag.	9
3.2.10	Definizione di terreno e di suolo non adibito ad uso agricolo	pag.	9
3.2.11	Definizioni dello spandimento sul terreno	pag.	9
3.2.12	Divieto di spandimento	pag.	10

### **Disciplina degli scarichi sul suolo degli insediamenti produttivi**

3.2.13	Scarichi di insediamenti produttivi	pag.	10
3.2.14	Serbatoi	pag.	10
3.2.15	Condotti di collegamento	pag.	10

## **3.3 ACQUA POTABILE**

3.3.01	Disposizioni generali – Attingimento dell'acqua	pag.	11
3.3.02	Schedario delle fonti di approvvigionamento	pag.	11
3.3.03	Contenuto dello schedario	pag.	11
3.3.04	Fonti di approvvigionamento in disuso	pag.	12
3.3.05	Fonti non autorizzate	pag.	12
3.3.06	Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza	pag.	12
3.3.07	Caratteristiche costruttive	pag.	12
3.3.08	Parte superficiale del pozzo	pag.	12
3.3.09	Testata del pozzo	pag.	12
3.3.10	Pozzi a scavo	pag.	13
3.3.11	Pozzi attingenti a falde sovrapposte	pag.	13
3.3.12	Captazione di sorgenti	pag.	13
3.3.13	Captazione da acque superficiali	pag.	13
3.3.14	Serbatoi di accumulo	pag.	14
3.3.15	Rubinetto per prelievi	pag.	14
3.3.16	Installazione di contatori	pag.	14
3.3.17	Lettura del contatore	pag.	14
3.3.18	Protezione delle captazioni da acque superficiali	pag.	15
3.3.19	Misure dei livelli statici	pag.	15
3.3.20	Trattamenti di potabilizzazione	pag.	15
3.3.21	Flocculazione	pag.	15
3.3.22	Accesso alle strutture	pag.	15
3.3.23	Segnalazione di variazioni	pag.	15
3.3.24	Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	pag.	16
3.3.25	Documentazione da presentare	pag.	16
3.3.26	Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto	pag.	16
3.3.27	Parere del Servizio di Igiene Pubblica	pag.	16
3.3.28	Campionamento	pag.	16
3.3.29	Controlli di fonti di approvvigionamento private	pag.	16
3.3.30	Analisi e comunicazione degli esiti	pag.	17

3.3.31	Registrazione degli esiti	pag.	17
3.3.32	Giudizio di potabilità	pag.	17
3.3.33	Acqua non usabile	pag.	17
3.3.34	Acqua non potabile	pag.	17
3.3.35	Conservazione degli esiti	pag.	17

#### **3.4. INQUINAMENTO DELL'ARIA**

3.4.01	Ambito della disciplina	pag.	18
3.4.02	Impianti termici civili	pag.	18
3.4.03	Focolari	pag.	18
3.4.04	Deficienze strutturali degli impianti	pag.	18
3.4.05	Caratteristiche dei camini	pag.	18
3.4.06	Innalzamento dei camini	pag.	18
3.4.07	Ordinanze contingibili ed urgenti	pag.	19
3.4.08	Altre attività	pag.	19
3.4.09	Camini di impianti termici	pag.	19
3.4.10	Impianti di abbattimento	pag.	19
3.4.11	Sistemi di lavaggio e pulizia	pag.	19
3.4.12	Divieto di combustione all'aperto	pag.	20
3.4.13	Veicoli con motore diesel	pag.	20
3.4.14	Impianti a gas di uso domestico	pag.	20

#### **3.5 VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITA' LAVORATIVE**

##### **Norme generali**

3.5.01	Attività sottoposte a vigilanza	pag.	20
3.5.02	Specificazione	pag.	20
3.5.03	Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità	pag.	21
3.5.04	Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56	pag.	21
3.5.05	Inizio attività	pag.	21
3.5.06	Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazione, concessione edilizia	pag.	21
3.5.07	Autorizzazione del Sindaco	pag.	21
3.5.08	Insediamenti in attività	pag.	21

##### **Caratteristiche igieniche edilizie dei locali destinati ad attività produttive nella nuova edificazione**

3.5.09	Termocoibentazione, protezione dall'umidità	pag.	22
3.5.10	Sistemazione aree esterne	pag.	22
3.5.11	Isolamento dei pavimenti	pag.	22
3.5.12	Caratteristiche dei locali di lavoro	pag.	22
3.5.13	Trasporto interno	pag.	22
3.5.14	Dotazione di servizi igienici	pag.	22
3.5.15	Spogliatoi	pag.	23
3.5.16	Mense e refettori	pag.	23
3.5.17	Distributori automatici di alimenti	pag.	23
3.5.18	Laboratori in civili abitazioni	pag.	23
3.5.19	Possibilità di deroghe	pag.	23

#### **3.6/A RUMORE**

3.6.01	Campo d'applicazione	pag.	23
3.6.02	Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento	pag.	24
3.6.03	Individuazione della zona	pag.	24
3.6.04	Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione		

	del rumore immesso	pag.	24
3.6.05	Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso	pag.	24
3.6.06	Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore	pag.	25
3.6.07	Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso	pag.	25
3.6.08	Attività produttive ed edilizie	pag.	25

#### 3.6/B **VIBRAZIONI**

3.6.01	Campo di applicazione	pag.	26
3.6.02	Modalità di misura	pag.	26
3.6.03	Limiti massimi consentiti	pag.	26

## **Titolo 4 IGIENE EDILIZIA**

### **4.1 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI**

4.1.01	Sicurezza nei cantieri	pag.	28
4.1.02	Recinzioni	pag.	28
4.1.03	Demolizioni:difesa della polvere	pag.	28
4.1.04	Sistemazione aree abbandonate	pag.	28
4.1.05	Allontanamento materiale di risulta	pag.	28
4.1.06	Rinvenimento di resti umani	pag.	29
4.1.07	Cantieri a lunga permanenza	pag.	29

### **4.2 REQUISITI DEGLI ALLOGGI**

4.2.01	Tipologia dei locali-Estensione della normativa	pag.	29
--------	---	------	----

#### **Dotazione di servizi**

4.2.02	Servizi igienici e stanze da bagno	pag.	29
4.2.03	Requisiti dei servizi igienici	pag.	30
4.2.04	Acqua potabile	pag.	30
4.2.05	Modalità di erogazione dell'acqua potabile	pag.	30
4.2.06	Cucina	pag.	30
4.2.07	Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedito	pag.	31

### **4.3 CASE RURALI E PERTINENZE**

4.3.01	Norme generali e definizione	pag.	31
4.3.02	Requisiti delle aree libere	pag.	31
4.3.03	Locali per lavorazioni e depositi	pag.	31
4.3.04	Dotazione di acqua potabile	pag.	32
4.3.05	Scarichi	pag.	32
4.3.06	Ricoveri per animali: procedure	pag.	32
4.3.07	Caratteristiche generali dei recinti	pag.	32
4.3.08	Caratteristiche dei ricoveri	pag.	32
4.3.09	Presenza di animali nell'abitato	pag.	33
4.3.10	Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato	pag.	33

4.3.11	Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato	pag.	33
4.3.12	Ubicazione delle concimaie	pag.	33
4.3.13	Locale per la raccolta del latte: requisiti	pag.	34
4.3.14	Abbeveratoi e vasche di lavaggio	pag.	34

## **Titolo 5**

### **DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE**

#### **5.1 DISPOSIZIONI GENERALI**

5.1.01	Autorità ed organi sanitari	pag.	35
5.1.02	Vigilanza	pag.	35
5.1.03	Autorizzazione sanitaria	pag.	35
5.1.04	Laboratorio di produzione	pag.	36
5.1.05	Magazzini di deposito	pag.	36
5.1.06	Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande	pag.	37
5.1.07	Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio	pag.	37
5.1.08	Insudiciamento dei generi alimentari	pag.	38
5.1.09	Vendita promiscua	pag.	38
5.1.10	Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	pag.	38
5.1.11	Raccolta rifiuti	pag.	38
5.1.12	Distribuzione e vendita di alimenti sfusi	pag.	38
5.1.13	Norme per il prelevamento di campioni	pag.	39
5.1.14	Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso	pag.	39
5.1.15	Chioschi installati in posto fisso	pag.	40
5.1.16	Caratteristiche strutturali	pag.	40
5.1.17	Commercio ambulante e itinerante	pag.	40
5.1.18	Vendita ambulante: locali di deposito	pag.	41
5.1.19	Area di mercato ambulante a posto fisso	pag.	41

#### **Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, tavole calde, ristoranti, ecc.)**

5.1.20	Arredamenti, attrezzature, utensili	pag.	41
5.1.21	Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali	pag.	42

#### **Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande**

5.1.22	Requisiti	pag.	42
5.1.23	Comunicazione di installazione	pag.	43
5.1.24	Misure di tutela igienica della distribuzione automatica	pag.	43
5.1.25	Sostanze distribuite: requisiti	pag.	43
5.1.26	Personale addetto al rifornimento: requisiti	pag.	44
5.1.27	Distributori automatici di gelati	pag.	44
5.1.28	Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere	pag.	44
5.1.29	Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria	pag.	44

**Titolo 6**  
**ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI**  
**SANITA' ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

**6.1 PROFILASSI**

6.1.01	Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali	pag.	45
6.1.02	Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi e brucellosi	pag.	45
6.1.03	Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali	pag.	45

**6.2 TRASPORTO-MERCATI**

6.2.01	Trasporto di animali	pag.	46
6.2.02	Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali	pag.	46

**6.3 ALPEGGIO, PASCOLO**

6.3.01	Disciplina dell'alpeggio del bestiame	pag.	47
6.3.02	Disciplina del pascolo vagante	pag.	47

**6.4 RANDAGISMO**

6.4.01	Lotta al randagismo – Profilassi antirabbica	pag.	47
--------	--	------	----

<b>Norme finali</b>		pag.	48
---------------------	--	------	----