



**REGOLAMENTO COMUNALE
DI IGIENE E SANITA'**

INDICE

TITOLO I° - ORDINAMENTO DELL' UFFICIO DI IGIENE – VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA

Capo 1 -	Disposizioni generali.....	pag.	1
2 -	Assistenza sanitaria gratuita.....	“	1
3 -	Vigilanza igienico-sanitaria.....	“	2
4 -	Vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.....	“	2

TITOLO II° - PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

Capo 1 -	Malattie infettive dell'uomo.....	pag.	4
2 -	Vaccinazioni.....	“	7
3 -	Zoonosi.....	“	8
4 -	Demuscazione – Derattizzazione.....	“	9
5 -	Lavanderie – parrucchieri.....	“	10

TITOLO III°- IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Capo 1 -	Suolo e acque superficiali.....	pag	11
2 -	Norme generali per le costruzioni.....	“	13
3 -	Suolo pubblico – cortili – cavedi.....	“	15
4 -	Locali di abitazione e loro annessi.....	“	17
5 -	Vigilanza.....	“	20
6 -	Fognatura domestica.....	“	20
7 -	Raccolta, trasporto e smaltimento delle immondizie solide.....	“	24
8 -	Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico.....	“	27
9 -	Fumi – polveri – rumori.....	“	29
10 -	Riscaldamento – condizionamento dell'aria.....	“	31
11 -	Stabilimenti industriali.....	“	32
12 -	Abitazioni rurali.....	“	35
13 -	Ricoveri per animali.....	“	36

TITOLO IV° - IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

Capo 1 -	Disposizioni generali.....	pag.	41
2 -	Locali di produzione.....	“	42
3 -	Vendita fuori dei negozi.....	“	45
4 -	Latte, panna, formaggio.....	“	49
5 -	Fabbricazione e vendita dei gelati.....	“	49
6 -	Pane e pasta.....	“	50
7 -	Frutta – verdura – funghi.....	“	52
8 -	Esercizi pubblici.....	“	52
9 -	Bar, tavole fredde ed assimilabili.....	“	53
10 -	Ristoranti – mense.....	“	55
11 -	Acqua potabile.....	“	56
12 -	Ghiaccio alimentare – acque minerali.....	“	61

TITOLO V° - POLIZIA MORTUARIA

Capo 1 -	Servizio necroscopico e trasporto di salme.....	pag.	61
2 -	Servizi cimiteriali.....	“	64

TITOLO VI°- DISPOSIZIONI FINALI..... pag. 67

TITOLO PRIMO

ORDINAMENTO DELL'UFFICIO D' IGIENE VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO - SANITARIA

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 1 -Il Sindaco è l'autorità Sanitaria del Comune. Alla tutela della Sanità e dell' Igiene pubblica nel territorio del Comune provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario nei limiti delle rispettive competenze, avvalendosi del personale dell'Ufficio d'igiene, con il concorso, ove occorra degli altri uffici e servizi comunali.

Art. 2 - L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico dell' Ente Regione, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale col quale corrisponde. Egli, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

- 1) dirige e impiega il personale di ogni ordine e grado facente parte dell'Ufficio d'Igiene e Sanità del Comune;
- 2) studia i problemi igienico-sanitari di interesse locale e formula le relative proposte al Sindaco ed al Medico Provinciale.

CAPO II

Assistenza sanitaria gratuita

Art. 3 - Il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali, presidi medico-chirurgici, apparecchi di protesi, per tutte le persone che siano iscritte nell'elenco degli aventi diritto all' assistenza sanitaria gratuita.

La Giunta Comunale delibera ogni anno, nei modi determinati dall'apposito regolamento comunale per la compilazione e la tenuta dell'elenco degli aventi diritto alla gratuita assistenza sanitaria e farmaceutica, l'iscrizione all'elenco predetto delle persone che ne facciano domanda e risultino in condizioni economiche disagiate.

Art. 4 - Agli ammessi all'assistenza gratuita è consegnata una tessera intestata al Capo famiglia e valevole per le persone in essa iscritte: la tessera costituisce il titolo necessario per ottenere le prestazioni gratuite

Ai richiedenti che ne abbiano speciale urgenza viene rilasciato un buono temporaneo per ottenere le prestazioni sanitarie e farmaceutiche. Hanno diritto alla cura gratuita ed alla somministrazione dei medicinali gli illegittimi affidati ai privati ai sensi di legge.

Art. 5 - L'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica erogata dal Comune a mezzo di medici e delle ostetriche condotti i quali prestano la loro opera agli aventi diritto che abitano nella zona ad ognuno assegnata. Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici-chirurghi e delle ostetriche condotti, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Art. 6 - Il Comune provvede alla somministrazione gratuita dei medicinali e presidi medico-chirurgici agli Iscritti aventi diritto all'assistenza a carico del Comune. La prescrizione dei medicinali è riservata ai medici condotti, all'Ufficiale Sanitario ai medici addetti all'Ufficio d'igiene ed al Dispensario antivenerico comunale, i quali devono attenersi alle direttive impartite dall'Amministrazione Comunale.

Art. 7 - Il Comune provvede al ricovero in Ospedale degli assistiti che ne hanno diritto ai sensi delle vigenti leggi sull'assistenza.

CAPO III

Vigilanza igienico-sanitaria

Art. 8 - Le ispezioni per la vigilanza Igienico-sanitaria sono eseguite dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo del personale dell'Ufficio d' Igiene da lui appositamente incaricato di volta in volta.

Detto personale è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, industrie, laboratori ed opifici ove si compie lavoro in comune, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste e divertimenti ed in ogni luogo nel quale si eserciti o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sanità pubblica e sull'igiene del lavoro.

Art. 9 - I medici, le assistenti sanitarie visitatrici, le ostetriche e tutto il rimanente personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le rispettive competenze, sono tenuti a riferire all'Ufficiale Sanitario quanto loro risulti in ordine agli inconvenienti igienici ed alle manchevolezze che si verificano nell'ambito del territorio e dei servizi che essi disimpegnano.

Art. 10 - Al personale addetto ai servizi è proibito:

a) di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio od Industria soggetta a tale vigilanza;

b) di comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie.

Art. 11 - I servizi per la vigilanza igienica e la tutela della salute della popolazione scolastica ed istituzioni affini, vengono espletati secondo le norme contenute nel titolo III del D.P.R. 11.2.1961 n. 264, e sono disciplinati da apposito regolamento.

CAPO IV

Vigilanza sulle professioni e arti sanitarie

Art. 12 - Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria, o un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc...., deve far registrare il relativo titolo di abilitazione dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 13 - L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici non costituenti lo studio privato del medico devono essere autorizzati preventivamente dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purchè siano dirette da sanitari abilitati all'esercizio professionale.

Art. 14 - Ai fini del precedente articolo sono considerati ambulatori gli ambienti nei quali, fuori del domicilio dei medici chirurghi e delle ostetriche, vengono eseguite le prestazioni professionali.

Art. 15 - L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e in conformità alle norme stabilite dal Medico Provinciale.

Art. 16 - Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che sono forniti dall'Autorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richieste subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica alla fine di ciascun mese all'Ufficiale Sanitario che vi appone il proprio visto.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della Legge 23 giugno 1927, n. 1070.

Art. 17 - Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e, qualora per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, i familiari hanno l'obbligo di promuoverne l'intervento per far redigere l'apposito certificato di assistenza.

Art. 18 - I medici chirurghi e, le ostetriche devono denunciare all'Ufficiale Sanitario entro due giorni dalla avvenuta assistenza al parto, la nascita di ogni infante deforme o immaturo.

Art. 19 - La licenza di commercio per la vendita di presidi medico-chirurgici, viene rilasciata dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o proponga alla vendita altra persona che possieda il regolare titolo.

Art. 20 - Sono proibite sul suolo pubblico le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

Art. 21 - La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori e stabilimenti di cura diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco con le modalità previste dall'art. 25 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854. Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 22 - L'Ufficio d'Igiene e Sanità esercita la vigilanza su droghieri, fabbricanti di prodotti chimici o chiunque in qualsiasi modo faccia commercio di veleni, di colori e di prodotti chimici per uso industriale ed agricolo, ai sensi degli artt. 146 e 147 del T.U. delle leggi sanitarie e del D.P.R. 3 agosto 1968, n.1255 controllando:

a) che essi tengano le sostanze velenose in armadi chiusi a chiave e in recipienti con l'indicazione del contenuto e il contrassegno del veleno;

b) che tengano aggiornato il registro delle vendite delle sostanze suddette annotandovi con precisione le generalità, il domicilio e la professione o qualità dei compratori e la quantità di prodotto venduto;

c) che i venditori di presidi sanitari siano muniti di certificato di abilitazione alla vendita conseguito ai sensi di legge e che mantengano i registri di carico dei prodotti.

Art. 23 - Chiunque intende esercitare il mestiere di manicure o di pedicure deve chiedere la preventiva autorizzazione al Sindaco che la rilascia sentito l'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità del locale e delle attrezzature.

E' vietato agli esercenti il mestiere di manicure o pedicure di compiere qualsiasi atto che, esorbitando dalla cura puramente estetica della mano o del piede, rientri fra gli atti propri della professione di medico chirurgo.

TITOLO II

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

CAPO I

Malattie infettive dell'uomo

Art. 24 - Il Comune provvede alla profilassi delle malattie infettive.

Art. 25 - L'Ufficiale Sanitario riceve le denuncia di malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedirne la diffusione.

Art. 26 - Le malattie infettive, diffuse conclamate o sospette, soggette a denuncia per le quali l'ufficiale Sanitario interviene, sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'art. 253 T.U. Leggi Sanitarie. Per altre forme infettive diffuse che non siano comprese in detto elenco l'Autorità Sanitaria Comunale può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerato il pericolo di diffusione o altri elementi di danno per la salute pubblica.

Art. 27 - Tutti i medici chirurghi che in ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo devono farne sollecita denuncia, per iscritto, all'ufficio d'Igiene e Sanità, aggiungendo tutte le indicazioni necessarie all'identificazione del malato, della sua dimora, e dei parenti o conviventi che frequentano a qualsiasi titolo scuole, uffici, opifici, o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari. La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'ufficio d'igiene. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore dell'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

Art. 28 - L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori delle scuole, collegi, educatori, istituti di ricovero e cure, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di vaccherie e latterie, agli albergatori ed affittacamere, per i casi di malattie infettive che si verificano nelle rispettive collettività.

Art. 29 - L'Ufficio d'Igiene raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto o dando altre indicazioni sulla loro persona e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessita di eventuali provvedimenti sanitari.

Art. 30 - Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quando occorre, del materiale patologico da inviare, per gli esami, al Laboratorio Provinciale d'igiene e profilassi. Egli valuta, inoltre, le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia. Trasmette al Medico Provinciale le denunce di malattia infettiva compilando le apposite schede del Ministero della Sanità. Segnala sollecitamente al Medico Provinciale i casi di particolare interesse ai fini profilattici.

Art. 31 - L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, ne informa i familiari dell'ammalato e li invita ad uniformarvisi. In caso di rifiuto o di altra eccezione, promuove i necessari provvedimenti d'urgenza.

Art. 32 - Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alla persona che lo assiste, che ne assumono la completa responsabilità. Tanto il medico curante quanto i familiari, e la persona addetta all'assistenza, hanno l'obbligo durante la malattia ed il periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 33 - Il ricovero in reparto d'isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficiale Sanitario ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario.

Art. 34 - Il periodo di isolamento e di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le apposite istruzioni impartite dal Medico Provinciale.

Art. 35 - Gli individui portatori di germi patogeni o di infezioni virali, batteriche e protozoarie, inapparenti o compatibili con l'ordinaria attività, nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiale, animali o persone infette possono essere sottoposte a particolari misure di profilassi che sono disposte dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 36 - Le persone che frequentano collettività, e che risultano infestate da ectoparassiti (acari, pulci, pidocchi) devono essere sottoposte a trattamento disinfestante tanto della superficie corporea, quanto degli indumenti e ad eventuali successive pratiche di pulizia. Anche gli ambienti e gli oggetti infestati devono essere sottoposti a bonifica.

Art. 37- Il trasporto di ammalati di forme infettive diffuse, di regola deve essere fatto mediante autolettiga. In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata.

Il mezzo di trasporto (autolettiga o vettura pubblica o privata) appena effettuato il servizio deve essere immediatamente disinfettato.

Art. 38 - I morti per malattie infettive diffuse ,appena trascorso il periodo di osservazione, devono essere riposti nella cassa con gli indumenti dei quali sono rivestiti ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

Art. 39 - E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali nonchè di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive diffuse. Anche le acque di lavaggio, le feci, le urine, gli sputi, i prodotti di desquamazione, peli, capelli, ed ogni altra specie di materiale organico infetto, prima di essere allontanati o smaltiti, devono essere sottoposti a disinfezione.

Art. 40 - E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di lavoro o di studio frequentati da detti ammalati.

Art. 41 - E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario ed altri oggetti prima che siano stati disinfettati.

Art. 42 - E' vietato consegnare gli effetti personali e lettereci di malati infettivi al lavanderia prima che siano stati disinfettati.

Art. 43 - Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario. L'Ufficio d'igiene esegue anche, nei limiti della disponibilità di personale, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione e disinfestazione applicando una apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Art. 44 - E' obbligatoria la disinfezione annuale degli istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri dei cinema, ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo. Dette disinfezioni sono a carico degli interessati.

Art. 45 - Per motivi di profilassi è vietata la vendita e l'affitto di abiti usati, costumi e di effetti d'uso personale di qualunque genere che non risultino nuovi, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione. Il metodo di disinfezione da seguire nei singoli casi in ragione della natura e dell'uso degli abiti od oggetti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario. Gli abiti che siano stati sottoposti a lavatura a secco,in ciclo chiuso, mediante trattamento con trielina e successiva essiccazione a caldo e stiratura, sono esentati dalla successiva disinfezione salvo nei casi in cui, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano circostanze di particolare pericolo per la salute pubblica.

Art. 46 - Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzame che vengono ceduti od impiegati per uso domestico o per servizi industriali, devono essere prima sottoposti a lisciviatura o a disinfezione.

CAPO II

Vaccinazioni

Art. 47 - Il Comune provvede alle vaccinazioni obbligatorie di tutti coloro che risiedono nel suo territorio. Le vaccinazioni sono gratuite e vengono di norma praticate in due sessioni: una primaverile e l'altra autunnale. Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario il luogo, il giorno e l'ora in cui debbono aver luogo le vaccinazioni di ogni sessione e lo rende noto alla popolazione mediante avvisi pubblici. Il Comune promuove anche le vaccinazioni contro tutte quelle malattie per le quali sia disponibile e autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

Art. 48 - Le vaccinazioni obbligatorie vengono eseguite secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti. Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, siano in condizioni fisiche tali da non poterle sopportare senza danno.

Art. 49 - Sono obbligati alla vaccinazione antivaiole ed antidifterica - antitetanica associata i bambini nel secondo anno di età.

Art. 50 - La rivaccinazione antivaiole è obbligatoria al compimento dell'ottavo anno di età. La rivaccinazione antidifterica viene praticata ad un anno di distanza dalla prima vaccinazione, di norma associata alla rivaccinazione antitetanica ed è comunque obbligatoria per tutti coloro che, di età inferiore agli anni 10, frequentano scuole o collettività di ogni ordine e natura.

Art. 51 - La vaccinazione contro la poliomielite è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età, ai sensi della Legge 4.2.1966 n. 51, ed è eseguita gratuitamente.

Art. 52 - La vaccinazione antitiflica è obbligatoria, ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926, per le seguenti persone:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto di ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, e nelle fabbriche di burro.

La vaccinazione antitiflica può essere dichiarata obbligatoria anche con ordinanza del Sindaco da emettersi a norma dell'art. 55 del T.U. 3 marzo 1934, n. 383, della legge comunale e provinciale, e negli altri casi contemplati dall'art. 2 del decreto citato nel primo comma del presente articolo.

Art. 53 - L'Ufficio d'Igiene registra in appositi schedari o registri le vaccinazioni eseguite ed, a richiesta ne rilascia la relativa certificazione. I medici sia liberi esercenti che dipendenti da enti, sono tenuti a dare comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo

di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui le vaccinazioni sono state eseguite. L'Ufficio dello Stato Civile è tenuto a compilare, con i dati anagrafici, e trasmettere mensilmente all'Ufficio d' Igiene la scheda di vaccinazioni di ogni nato; deve parimenti comunicare ogni mese all'Ufficio d'Igiene le generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai diciotto anni.

Art. 54 - Nessun minore può essere ammesso a frequentare scuole, asili od altre collettività, se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte. I Direttori di Scuole, Istituti, fabbriche, opifici ed altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma. La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di Ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'Ufficio d' Igiene

CAPO III

Zoonosi

Art. 55 - Ai sensi dell'art.5 del Reg. di Polizia Veterinaria, 8 - 2 '54, n. 320, il Veterinario Comunale segnala all'Ufficiale Sanitario i casi delle malattie infettive diffuse, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano. L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo, che possono avere influenza sulla patologia animale.

Art. 56 - L'Ufficiale Sanitario, quando si verifica nell'uomo una delle malattie indicate nel precedente articolo. esegue, con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta i provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

Art. 57 - Quando sia fondato il sospetto che animali liberi o domestici o allevati in cattività, per qualsiasi fine, possano divenire portatori di virus trasmissibili con infezione e danno anche inapparente all'uomo, il Sindaco sulle risultanze degli esami e delle ricerche disposte, ordina le misure necessarie ad interrompere il contagio pericoloso, sentiti, per le rispettive competenze, l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale.

Art. 58 - Quando un cane, un gatto, o altro animale ricettivo morsichi una persona, il fatto deve essere denunciato, tanto dal proprietario o detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona, all'Ufficiale Sanitario, il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Veterinario Comunale;
- b) tenere in osservazione il morsicato quando l'animale è sotto controllo, o ad indirizzarlo ad un Istituto antirabbico per l'eventuale trattamento profilattico. Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

Art. 59 - I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola. Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola ed essere tenuti al guinzaglio. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia, quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle forze armate e delle forze di polizia quando sono utilizzati per servizio. I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario, facilmente leggibili.

CAPO IV

Demuscazione - Derattizzazione

Art. 60 - Le norme obbligatorie per la lotta contro, le mosche saranno ogni anno e tempestivamente richiamate all'attenzione del pubblico con apposito manifesto.

Art. 61 - Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovino, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo e simili, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti secondo schemi e con mezzi che siano riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario che si pronuncia anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

Art. 62 - Coloro che usano o impiegano insetticidi di contatto o comunque ad azione durevole, dotati di potere tossico nei confronti degli animali a sangue caldo e dell'uomo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

A tale fine essi devono in particolare curare:

- 1) che la distribuzione e l'applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi;
- 2) che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni;
- 3) che le persone addette all'impiego degli insetticidi siano debitamente istruite sulle modalità, sui limiti e sui rischi d'impiego di ciascuna sostanza usata.

Art. 63 - Quando per la frequenza di ratti e topi accertata dall'Ufficio d'Igiene e Sanità in un edificio possa temersi un danno alla salute pubblica per contatti con topi infetti, o per diffusione di malattie delle quali ratti e topi possano farsi vettori anche passivi od indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie operazioni di derattizzazione a spese degli interessati.

Art. 64 - La zona di derattizzazione viene delimitata dall'Ufficio di Igiene e Sanità tenuto conto della necessità di disinfestare tutto il territorio compreso entro ostacoli e limiti invalicabili dai ratti e topi. Nell'ambito della zona fissata possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto, siano da ritenersi non infestabili.

Art. 65 - I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio d'Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Art. 66 - Il piano di derattizzazione con il quale gli interessati intendono di ottemperare all'ordine del Sindaco deve essere preventivamente approvato dall'Ufficiale Sanitario. Esso deve essere esteso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera. Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicato il numero e la posizione e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Art. 67 - Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati della data dell'operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore e degli animali domestici.

Art. 68 - Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al titolo II del regolamento speciale per l'impiego dei gas tossici approvato con R.D. 9 gennaio 1927 n.147.

CAPO V

Lavanderia - Parrucchieri

Art. 69 - Chiunque intende impiantare o gestire una lavanderia pubblica di qualsiasi tipo, deve chiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

Art. 70 - Nella domanda devono essere indicati:

il sistema di lavaggio;
quale acque verranno usate;
come si procederà al loro smaltimento;
gli impianti e gli apparecchi in dotazione.

Art. 71 - Le lavanderie, oltre che del reparto ove si effettua il lavaggio, devono disporre almeno:

- a) di un locale per la raccolta e sosta della biancheria sporca in arrivo;
- b) di un locale per la stiratura e deposito della biancheria pulita;
- c) di un gruppo di servizi composto di almeno una latrina e dello spogliatoio per il personale.

Art. 72 - I locali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili e lavabili, con angoli arrotondati, e muniti di scarico delle acque;
- b) pareti a tinta chiara impermeabili e lavabili fino a m. 2 dal suolo;
- c) illuminazione e ventilazione regolamentare

Sui pavimenti devono essere collocati dispositivi atti a proteggere il personale dall'umidità. Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e sciacquatura.

Art. 73 - Il personale addetto alle lavanderie deve essere sano e sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che ciò non avvenga in apposito locale.

Art. 74 - I veicoli che trasportano la biancheria devono essere rivestiti internamente di

materiale impermeabile e lavabile

Art. 75 - E' vietata alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecchi di ammalati di malattie infettive, prima che siano stati regolarmente disinfettati.

Art. 76 - Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali, siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e possibilmente dotati di servizi.

Detti locali, oltre che di ventilazione naturale a riscontro, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'alto ed espulsione dal basso, per aspirazione.

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio, a livello inferiore a quello del pavimento del locale, possibilmente in un cortile interno, e deve essere munito di un filtro depuratore di carbone attivo.

Art. 77 - Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;

b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di respiratore e di guanti;

c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti a chiusura ermetica;

d) gli ambienti ai lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo di lavoro.

Art. 78 - L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna, l'esercizio di casa di estetica, di istituti di bellezza e di attività affini (estetisti, truccatori, depilatori, massaggiatori facciali, acconciatori, ondulatori, ossigenatori, parrucchieri teatrali) che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico, quanto in locali ad uso privato, sono subordinati alla dichiarazione di inizio attività con allegata autocertificazione sui requisiti igienico-sanitari dei locali.

Art. 79 - I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari e le attrezzature di cui al Regolamento Comunale approvato e vigente per le attività di acconciatori ed estetiste.

Art. 80 - (ELIMINATO)

Art. 81 - (ELIMINATO).

TITOLO III

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I

Suolo e acque superficiali

Art. 82 - I proprietari di terreni fabbricabili non ancora occupati da edifici, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da

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

Art. 83 - I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, di materiali di rifiuto di origine umana ed animale; di materiali putrescibili di qualunque genere e di residui industriali salvo autorizzazione del Sindaco che, sentito l'Ufficiale Sanitario prescrive le cautele di carattere igienico da osservare.

Art. 84 - Le aree scoperte devono essere recinte in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonché di residui industriali. Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il Sindaco ne ordina la rimozione a cura ed a spese del proprietario.

Art. 85 - Quando i terreni sui quali non esistono fabbricati siano impiegati per pascolo, o quando sulle aree libere vengono collocate gabbie od apparecchi mobili per allevamenti, di guisa che attraverso la deiezione e gli scoli si abbia disseminazione di materiale putrescibile o nauseabondo, o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa per dilavamento con acqua di pioggia essere inquinato e infestato il terreno a valle, l'Amministrazione Comunale detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione predetta senza danno o molestia per i terzi.

Art. 86 - Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale fermentescibile o putrescibile di qualunque natura, è consentito purché sia effettuato osservando i tempi tecnici in modo da evitare che ne derivi danno agli abitanti delle case contermini.

Art. 87 - Per l'apertura di cave di prestito o per qualunque altra forma di sfruttamento del sottosuolo che conduca a modificazioni del livello delle acque sotterranee o ad affioramenti ed impaludamenti o che comunque possa dar luogo ad inquinamenti della falda idrica superficiale, è necessario la licenza di esercizio prevista dall'art. 327 T.U. Leggi sanitarie.

Art. 88 - L'irrigazione dei terreni, è permessa solo a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando queste non sono convenientemente protette o ne può derivare umidità dei muri delle abitazioni stesse. I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore, devono essere sistemati e mantenuti in maniera da evitare danni alle abitazioni, nonché lo sviluppo di insetti. Le opere eventualmente necessarie vengono ingiunte dall'autorità comunale e comunque da questa approvata sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 89 - Quando l'autorità comunale accerta la esecuzione di lavori ed opere che procurano ostacoli al naturale deflusso delle acque o che comunque modificano il livello delle acque sotterranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunge le opere necessarie per assicurarne in modo permanente il regolare deflusso ed evitare variazioni di livello dannose.

Art. 90 - Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e comunque dalla zona fabbricata, devono essere immesse in fognatura. Nel caso che essa manchi potranno essere smaltite con altro sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario. E' assolutamente vietato di evacuare acque usate di qualunque tipo mediante i pluviali o i canali di qualsiasi natura destinati alle acque piovane.

Art. 91 - E' vietato lo spandimento delle acque usate di qualsiasi natura (domestica,

industriale ecc.) sulla superficie dei terreni in prossimità di fabbricati o in fregio a vie e spazi pubblici.

Art. 92 - Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alle possibilità di convogliamento delle acque anche in periodo di piena. Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il regolare deflusso delle acque nel periodo di magra. Le rive al bordo delle pareti dei canali devono essere mantenute sgombre da vegetazione dannosa e da depositi di qualsiasi genere, mentre dal lume dei canali deve essere periodicamente, almeno due volte all'anno, o comunque quando sia necessario, asportare il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque o dar luogo a ristagni od a fenomeni putrefattivi. Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione e deve comunque essere prevista la possibilità di dragare ed espurgare i singoli tratti del canale coperto.

Art. 93- Qualora per la natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua nel centro urbano derivino danni o molestie di carattere igienico sanitario alle popolazioni, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, dispone i mezzi atti ad eliminarli.

CAPO II

Norme generali per le costruzioni

Art. 94 - Chiunque intenda procedere a nuove costruzioni od a ricostruzioni, sopraelevazioni o modifiche delle costruzioni esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazione e disegni redatti secondo le norme fissate dal Regolamento Edilizio e dal presente Regolamento. Gli elaborati presentati dovranno essere redatti secondo le prescrizioni del regolamento edilizio in vigore alla data della domanda e dovranno contenere tutti gli elementi atti a dimostrare l'esatta osservanza delle norme legislative in materia igienica e sanitaria nonché quelle del presente regolamento. Per gli edifici industriali devono essere anche indicate le lavorazioni che vi si effettueranno, gli scarichi (di ogni forma e natura) che ne derivano ed il modo come verranno allontanati o smaltiti ed eventualmente innocuizzati.

Art. 95 – L'Autorità Comunale concede l'autorizzazione al progetto presentato e ne consente la realizzazione previo parere dell'Ufficiale Sanitario, del Veterinario Comunale, limitatamente ai fabbricati destinati all'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria, e sentita la Commissione Edilizia.

Art. 96- Nel caso di ricostruzioni parziali o di riforma di edifici esistenti, l'Autorità Comunale può approvare progetti anche se non rigorosamente conformi al presente regolamento, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia, sempreché i progetti stessi rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche sullo stato precedente, e che non siano praticamente possibili soluzioni regolamentari.

Art. 97 - Il terreno su cui si costruisce un edificio deve essere asciutto o reso tale mediante drenaggio, colmata od arginatura. Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizie o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo se non quando quest'ultimo sia stato, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, convenientemente risanato.

Art. 98 - I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati a terrapieni, ecc. e ne dovranno distare almeno 3 metri costruendo ove occorre, intercapedini munite di muri di sostegno e' di condutture per lo scolo delle acque filtranti.

Art. 99 - E' proibito nelle costruzioni il reimpiego di materiali inquinati provenienti da demolizioni di edifici, pareti e pavimenti vecchi o malsani.

Art. 100 - Là dove non si faccia luogo alla costruzione di cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente arieggiato di altezza non inferiore a metri 0,50 e con superficie di aerazione non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso. Su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario possono essere adottati altri sistemi di intercettazione dell'umidità saliente, ma in ogni caso resta fissa la distanza del pavimento di tutti gli ambienti del piano terreno dalla superficie del suolo circostante di almeno cm.50.

Art. 101 - Gli ambienti sotterranei ciechi, sono esclusi dalla permanenza anche saltuaria di persone(abitazioni) e devono essere sempre muniti di canna di ventilazione, o di altra idonea soluzione. E' vietata nei sotterranei ciechi la raccolta delle immondizie o di altro materiale putrescibile o comunque atto a produrre esalazioni moleste o nocive.

Art. 102. - I locali con pavimento inferiore al livello del marciapiede stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale siano apribili finestre di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi a cielo libero, possono essere utilizzati per cucine collettive ed altri locali di servizio, laboratori, uffici, pubblici esercizi, magazzini di vendita, luoghi di spettacolo o di riunione, quando hanno:

a) le caratteristiche indicate ai punti a-b-c-d-e dell'articolo 103;

b) una quota netta fuori terra di m. 1,00; qualora il fabbricato insista su aree di pertinenza proprie per raggiungere tale quota è ammesso effettuare un livellamento del terreno con pendenza massima di 45° particolari e motivate deroghe potranno essere concesse laddove si ravvisi la pubblica utilità, da attestarsi da parte del competente Ufficio Comunale;

c) una superficie di illuminazione e aerazione diretta libera pari o superiore ad 1/8 della superficie del rispettivo pavimento;

d) Qualora non sia rispettato quanto previsto al punto C) dovrà essere realizzato un impianto aeraulico di ventilazione sussidiaria come previsto dalle norme di buona tecnica UNI (10339 e s.m.i. o equivalenti), dotato di prese d'aria come indicato dal successivo art.213 del presente Regolamento.

ART.103 - I locali interamente o parzialmente sotterranei, ma che non hanno tutti i requisiti prescritti dall'art.102 del presente regolamento possono essere destinati ad usi che comportino la permanenza di persone limitatamente a quelli indicati nell'articolo precedente, quando hanno:

a) l'altezza netta di m. 3,00. Per i locali esistenti è riducibile a mt.2,70 (al netto di eventuali impianti), nel rispetto delle procedure previste dalla vigente normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. Tale riduzione potrà essere concessa laddove si ravvisi la pubblica utilità, da attestare da parte del competente Ufficio Comunale;

b) pavimento unito ed impermeabile con sottostante vespaio ventilato. Per le nuove costruzioni il vespaio dovrà essere di cm.30 su fondo in calcestruzzo dello spessore di almeno 10 cm. In presenza di particolari vincoli architettonici e/o urbanistici si potranno utilizzare soluzioni alternative volte a garantire un'adeguata protezione contro l'umidità, comunque certificate da studi e prove scientifiche, da concordare volta per volta con il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL competente;

c) muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo con idonea intercapedine, la quale deve essere dotata di tutti i requisiti prescritti all'apposito articolo del Regolamento Edilizio; nei fabbricati nuovi, mentre, nei locali esistenti è ammessa una intercapedine realizzata internamente, costituita da un muro in laterizio o materiale equivalente con opportune griglie per la circolazione naturale dell'aria ovvero soluzioni alternative volte a garantire un'adeguata protezione contro l'umidità, comunque certificate da studi e prove scientifiche, da concordare volta per volta con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL competente;

d) scarico regolare delle acque residue in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti;

e) accessi ampi di larghezza minima non inferiore a cm.120, atti a consentire un agevole movimento dei frequentatori. Le eventuali scale di accesso dovranno rispettare quanto indicato dall'art.129 del presente Regolamento;

f) impianto aeraulico di climatizzazione, realizzato come previsto dalle norme di buona tecnica (UNI 10339 e s.m.i. o equivalenti), dotato di prese d'aria come indicati dal successivo art.213 del presente Regolamento.

I locali indicati negli artt.102 e 103 che abbiano una destinazione lavorativa ai sensi del D.P.R. 303/56, come modificato ed integrato dal D.Lgs 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dall'art.215 del Regolamento Comunale d'Igiene debbono comunque rispondere alle prescrizioni delle suddette norme.

(Modificato con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 15.12.93 n.191 e, successivamente, con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 27.11.2001 n.147)

Art.104 - Nessun locale seminterrato può essere adoperato ad uso abitazione domestica di una o più persone.

Art. 105- Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, locali fuori terra vengono a perdere in parte questa loro condizione, il Sindaco può consentire sistemazioni ed emendamenti anche in deroga al presente regolamento per ripristinare in tutto o in parte il valore igienico di dette abitazioni.

Il progetto relativo dovrà essere approvato dall'Ufficiale Sanitario.

CAPO III

Suolo Pubblico – Cortili - Cavedi

Art. 106- Il suolo pubblico destinato a strade e piazze e ad altri usi nell'interno dell'abitato deve essere pavimentato, per quanto è possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile, e di facile pulizia. Tutte le strade, piazze, od altri suoli ad uso pubblico, devono

essere provveduti di facile e pronto scolo delle acque meteoriche possibilmente per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo.

Art. 107- La larghezza delle vie e degli altri spazi pubblici è quella risultante dalle indicazioni contenute nel piano regolatore e dalle norme del regolamento edilizio comunale che si intendono a tal fine qui riprodotte.

Art. 108- Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, l'uso del suolo pubblico o privato per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e radunamenti popolari vari, è subordinata dal Sindaco all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante feci, urine, residui alimentari e materiale comunque putrescibile e fermentabile, ecc.~ Le norme relative saranno caso per caso stabilite dallo Ufficiale Sanitario, e si riferiranno:

a) alla disponibilità di acqua potabile;

b) alla possibilità di allacciamento alla fognatura ovvero alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunte di opportuno materiale chimico, esalazioni e dispersioni di materiale putrido e con smaltimento del loro contenuto in modo idoneo ai fini tecnico-igienici;

c) disponibilità di bidoni coperti per la raccolta di immondizie (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

d) indicazioni e mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

Art.109 - Le norme dell'articolo precedente nei riguardi della disponibilità di acqua potabile e di mezzi per lo scarico dei liquami si applicano anche ai cantieri edili durante tutto il periodo della costruzione.

Art. 110 - Per la superficie e le dimensioni dei cortili e dei cavèdi si applicano le norme del Piano Regolatore Generale e quelle del Regolamento Edilizio che si intendono qui riprodotte, semprechè siano rispettate le misure minime previste dalle vigenti leggi.

Art.111 - E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale vengono a mancare ed a peggiorare, se già deficienti, le condizioni igieniche dei cortili esistenti, con particolare riguardo a quelli in confine di proprietà. Pertanto le domande di nuove costruzioni dovranno essere corredate da una planivolumetria dimostrante con esatte misure lo stato di fatto esistente sulle proprietà confinanti.

Art.112- Il suolo dei cortili, deve essere sistemato in modo da favorire lo scolo delle acque, e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dar luogo alla formazione di polvere, nè a ristagni di acque o ad impantanamenti. Sono vietati a qualunque titolo nei cortili, concimazioni con materiale fecale, depositi di immondizie sfuse, residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

Art.113 - Per quanto riguarda la costruzione di bassi fabbricati ad uso autorimesse private, o magazzini, o locali sussidiari ad uso annessi abitazioni, e delle desti nazioni ammesse al piano terreno, valgono le norme stabilite dall'apposito articolo del Regolamento Comunale Edilizio.

Art.114 - La concessione di coprire con invetriata un cortile per destinazione a magazzino, ufficio, laboratorio od esercizi pubblici, viene data soltanto quando non vi abbiano necessario prospetto locali d'abitazione, cucine, latrine e quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possono avere pregiudizio dalla progettata copertura. I cortili coperti devono essere in genere sormontati da un ampio lucernario rialzato, a scomparti apribili o comunque foggiate, in modo da permettere una sufficiente ventilazione degli ambienti sottostanti. La copertura totale del cortile, ferme restando le norme e prescrizioni ai fini della prevenzione degli incendi, può essere ammessa solo quando l'edificio non sia destinato, nemmeno parzialmente, ad uso abitazione.

Art.115 - Esclusivamente per la diretta illuminazione di latrine, gabinetti da bagno, anticamere, corridoi di disimpegno e scale, è ammessa la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti trombe di luce, o cavedi o chiostrini, da costruirsi secondo le norme stabilite dal Regolamento Edilizio Comunale.

CAPO IV

Locali di abitazione e loro annessi

Art.116 - Le abitazioni costruite prima dell'approvazione del presente regolamento e che erano regolamentari ai sensi dei regolamenti secondo i quali furono costruite. Sono considerate tali fino a che, per inconvenienti di carattere igienico rilevati dall'Ufficiale Sanitario, il Sindaco non ne ordini la trasformazione o il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare, affinché le abitazioni stesse risultino igienicamente migliori.

Art. 117- I muri che chiudono locali di abitazione dall'esterno saranno almeno di 30 cm. di spessore, intonacati su due facce, sia pure con intercapedine o cassa vuota e quelli divisorii tra alloggi diversi o verso scale ed anditi chiusi, saranno doppi, di almeno 20 cm. di spessore. Potranno consentirsi spessori minori purchè con adatti materiali sì assicurati almeno la stessa coibenza termica ed acustica.

I solai terminali avranno spessore di almeno 25 cm. In ogni caso i muri esterni a cassa vuota dovranno essere formati almeno da 2 muricci di una testa (12 cm.) più uno di costa (3 cm.).

Gli eventuali tetti piani soprastanti locali abitabili dovranno essere adeguatamente coibentati, preferibilmente formando doppio solaio con intercapedine aerata; in caso diverso con strato coibente di analogo effetto.

Le controversie intorno all'effettiva coibenza delle pareti, vengono risolte mediante rilevazioni predisposte e fatte eseguire con concorso dell'Ufficio di Igiene ed a spese dei ricorrenti.

In ogni caso dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti da leggi regionali e statali in materia di risparmio energetico.

Art. 118 - Gli intonaci applicati alle pareti dei locali di abitazione, non devono annullare la capacità di assorbimento delle pareti stesse per gas e vapori, di guisa che ne risulti precipitazioni di umidità per variazione di temperatura.

L'uso degli intonaci impermeabili, quando sia esteso a tutte le pareti, comporta l'impianto di mezzi di ventilazione sussidiaria.

Art. 119 - Non possono costruirsi locali ad uso camere da letto che abbiano una superficie inferiore a mq. 9 se per una persona e mq. 14 se per due persone, ed una larghezza inferiore a mt. 2.

I requisiti minimi richiesti per le cucine, i cucinini ed i ripostigli vengono indicati in successivi articoli.

Art.120 - Ogni locale destinato ad abitazione permanente, deve essere proporzionato al numero di persone che lo frequentano, in ragione di:

- almeno mc. 10 di vano con mq. 4 di superficie di pavimento per ogni fanciullo fino a 10 anni di età;

almeno mc. 15 di vano con mq 6 di superficie per ogni persona di età superiore.

Art. 121 - I pavimenti dei locali di abitazione debbono essere costituiti da un fondo a superficie unita sul quale i materiali applicati come rivestimento dovranno essere disposti in modo da non costituire infruttuosità o lacune atte a ricettare polvere, insetti, o materiale putrescibile ecc. I materiali stessi, non devono essere porosi, nè produrre facilmente polvere.

Art. 122 - Ogni locale di abitazione deve avere una finestra razionalmente ubicata che si apra direttamente all'esterno verso spazi regolamentari. La superficie delle finestre di ogni locale sarà almeno uguale ad 1/8 della superficie del locale. Nei locali abitabili siti ai piani sottotetto il rapporto di 1/8 dovrà essere garantito da pareti finestrate apribili verticalmente (tipo abbaini) nella misura minima di almeno il 50% del necessario. La restante parte potrà essere assicurata da lucernari.

Ogni alloggio, superiore ai 50 mq. di superficie utile, dovrà avere, di norma, riscontro d'aria affacciandosi almeno su due fronti diversamente orientate oppure - in presenza di particolari vincoli architettonici e/o urbanistici o di motivate esigenze tecniche o strutturali - si potranno utilizzare soluzioni alternative volte a favorire il ricambio d'aria nonché la circolazione dell'aria interna (ad es. installazione di un idoneo impianto aeraulico), comunque certificate da studi e prove scientifiche, da concordare volta per volta con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL competente.”

Art. 123 - L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in metri 2,70 riducibili a metri 2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli. La stessa altezza è fissata per i magazzini non commerciali depositi di attrezzi agricoli ecc...; se destinati ad autorimesse fino a 9 posti auto l'altezza è fissata in metri 2, a mt.2,40 se destinati ad autorimesse oltre a 9 posti auto ed a mt.3,00 se destinati a laboratori di tipo artigianale e simili nonché ad uso negozio e simili.

I locali di sottotetto potranno essere adibiti ad abitazione, ed in tal caso la loro superficie sarà computata nell'indice di utilizzazione fondiaria (UF)

Art. 124- Ai fini del presente regolamento è definita “soppalco” la superficie ottenuta mediante l'interposizione parziale di una struttura orizzontale in uno spazio delimitato da pareti quanto la superficie soprastante e quella sottostante alla struttura menzionata non vengono chiuse per ricavarne nuovi vani; la superficie netta del soppalco, anche se distribuita su più livelli, non può superare 2/3 della superficie netta del vano in cui esso è ricavata.

2-La realizzazione del soppalco è:

a) soggetta alle ordinarie procedure autorizzative;

b) consentita nel rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione prescritti dalle leggi

vigenti e, in caso di destinazione ad uso lavorativo, anche di tutte le specifiche norme che regolano l'attività esercitata.

3- E' comunque richiesto il rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a- la parte superiore del soppalco deve essere munita di balaustra di altezza non inferiore a 1,00 m.;
- b- l'altezza tra il pavimento finito del soppalco ed il punto più basso del soffitto finito deve risultare non inferiore a 2,00 m.;
- c- l'altezza tra il pavimento del locale ed il punto più basso dell'intradosso della struttura del soppalco deve risultare non inferiore a m.2,20.

4- Il soppalco non è conteggiato nel numero dei piani (Np) ai sensi dell'art.15; come tale non ha effetto ai fini del computo del volume (V) di cui all'art.20, anche se la superficie del suo piano di calpestio costituisce incremento della superficie utile lorda (Sul) ai sensi dell'art.18.

Art. 125.- Ogni edificio abitato deve avere, in località opportuna che non sia la latrina o antilatrina, un acquaio, con acqua corrente potabile per ogni alloggio anche se costituito da un solo locale.

Art. 126 - L'area del locale di cucina non può essere inferiore a mq.8; per i cucinini non è consentita una superficie inferiore a mq 3 ed altezza uguale a quella degli altri locali dello stesso piano.

I locali debbono essere provvisti di una canna fumaria o di ventilazione autonoma sfociante sul tetto, coronata da fumaiolo ed attivata, se è necessario, con aspiratore meccanico. Le cucine ed i cucinini devono avere finestre regolamentari prospettanti su spazi liberi (strade o cortili) e pavimento con pareti ricoperte fino a m. 1,50 di materiale lavabile ed impermeabile.

Art. 127 - I corridoi ed i locali di disimpegno che non siano in comunicazione con locali illuminati ed aerati secondo le 'norme del presente regolamento, devono essere dotati di una finestra ogni 12 mq. di superficie. Sono consentiti i locali ed i corridoi ciechi solamente se inferiori a 12 mq di superficie.

Art. 128 - I locali di ripostiglio, magazzino, sgombero, o altro, che si trovano nell'ambito di un appartamento, non devono essere superiori a mq. 3.

Quando si tratti di armadi a muro, questi non potranno avere una profondità utile superiore a cm. 90.

Art. 129 – La larghezza delle scale comuni (ovvero che connettono più unità immobiliari) non deve essere inferiore a cm.120.

Per le scale non comuni (cioè interne all'unità immobiliare) la larghezza non deve essere inferiore a cm.80.

I gradini delle scale comuni devono avere una pedata minima non inferiore a cm.30 e la somma fra due volte l'alzata e la pedata deve essere compresa tra cm.62 e 64. Le scale non comuni devono avere una pedata minima non inferiore a cm.25 e la somma tra due volte l'alzata e la pedata deve essere compresa tra 62 e 64 cm.

Sono ammessi gradini a pianta trapezoidale, purchè la pedata sia di almeno 30 cm. misurata a 40 cm. dal montante centrale o dal parapetto interno.

Le rampe devono essere realizzate in materiale antisdrucchiolevole.

Devono essere provviste, sui lati aperti, di parapetto alto cm.100 ed in attraversabile da una sfera del diametro di cm.10. Deve essere previsto un corrimano posto ad un'altezza tra i 90 ed i 100 cm. distaccato dalla parete di almeno 4 cm.

Nel caso di nuova installazione di ascensori o piattaforme elevatrici in vani scale esistenti interni ai fabbricati, qualora sia necessario ridurre la larghezza della rampa scala, la stessa non potrà essere inferiore a 80 cm. e dovrà comunque permettere il passaggio di una barella con inclinazione massima di 15°. Al progetto dovrà essere allegata autocertificazione e perizia statica di un tecnico professionista.

Art. 130 - Le portinerie sono considerate locali di abitazione e quindi soggette in tutto alle relative prescrizioni.

Art. 131 - Le guardiole, le cabine di vigilanza, ecc. non devono avere superficie superiore a mq. 4 nè finestre inferiori a mq 1 prospettanti su spazio regolamentare. Non devono contenere effetti di cucina ne focolari per riscaldamento, nè letti, nè mobili trasformabili in letto. Quando il posto di guardia sia sistemato. In un atrio aperto o comunicante mediante la porta di ingresso con la strada, essa deve, indipendentemente da questa, essere ventilato o con apertura regolamentare o con impianto meccanico. Deve pure essere provveduto al riscaldamento del vano così ricavato ed alla sua illuminazione sussidiaria.

CAPO V

VIGILANZA

Art. 132 - Nessun fabbricato nuovo o modificato può essere occupato,rioccupato, totalmente o parzialmente, senza autorizzazione dell' Autorità Comunale da richiedersi ai sensi e sulla base dei disposti del decreto Ministeriale 425/94 , il quale la concede dopo che il fabbricato sia stato visitato e dichiarato igienicamente abitabile dall' ufficiale Sanitario.

Art. 133 – **Soppresso**

Art. 134 – **Soppresso**

Art. 135 – **Soppresso**

Art. 136 - Quando non si potessero attuare i miglioramenti ritenuti necessari oppure i proprietari si rifiutassero ai effettuarli o non li attuassero nel termine all'uopo loro prefisso, si procederà, se del caso, contro. i contravventori in base al presente regolamento e le case stesse saranno dal Sindaco, in tutto od in parte dichiarate inabitabili e potranno essere fatte sgombrare a sensi dello articolo 222 del T.U. leggi sanitarie 1934.

CAPO VI

Fognatura domestica

Art. 137 - Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale o comunque sino a cinque locali, deve essere provvisto di latrina ubicata nel corpo di fabbrica.

Gli alloggi di superficie superiore ai 150 mq. devono avere almeno doppi servizi igienici.

Per i locali destinati a negozio il numero delle latrine viene calcolato in ragione di una latrina per ogni due aperture di negozio nel caso di esercizi esistenti e di una latrina ogni apertura,

nel caso di esercizi di nuova realizzazione fatto salvo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 138 - Nei locali adibiti ad esercizi pubblici con sosta di persone, il numero delle latrine disponibili deve essere stabilito su parere dell'Ufficiale Sanitario tenuto conto della capienza dell'esercizio e della durata media della sosta delle persone. Le latrine devono essere incorporate nei locali facenti parte dell'esercizio e dotate di orinatoi a velo d'acqua.

Art. 139 - Gli ambienti di latrina devono avere superficie di almeno mq 1,50 e larghezza di almeno 1 m. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile liscio alla superficie e di facile lavatura e le pareti devono essere rivestite di materiale maiolicato fino all'altezza di metri 1,60. Ogni latrina deve essere a cacciata d'acqua, ventilata ed illuminata da una propria finestra, prospettante su spazio libero, di superficie non inferiore a mq. 0,50, oppure dotata di idoneo impianto di aspirazione meccanica mediante canna autonoma, di almeno cm. 12 di diametro e sfociante liberamente sul tetto.

L'impianto di ventilazione forzata dovrà assicurare un ricambio di aria medio orario non inferiore a 5 volte la cubatura degli ambienti stessi. Le pareti divisorie delle latrine da altri locali, non devono avere spessore inferiore a mt. 0,12.

* "Limitatamente per i wc inseriti in edifici per uso collettivo e di carattere pubblico, realizzati in batteria e provvisti, quindi, del solo vaso, in deroga alla superficie di cui al comma precedente, gli ambienti di latrina potranno avere dimensione minima di metri quadrati 1,10 (larghezza minima m. 0,90). Negli impianti sportivi, le latrine dovranno essere costituite da box le cui pareti divisorie, alte non meno di 2,10 m e non più di 2,30 m, dovranno essere sollevate dal pavimento e munite di porte apribili verso l'esterno della latrina, con chiusura dall'interno tale, però, che si possa aprire dall'esterno in caso di emergenza."

**modifica approvata con delibera del Consiglio comunale n. 45 del 10 giugno 2013*

Art. 140 - E' vietato costruire le latrine in corpi sporgenti; quelle esistenti sono tollerate quando non siano visibili da spazi pubblici.

Art. 141 - L'accesso al locale latrina può avvenire mediante antilatrina o direttamente da altri vani, esclusi i locali ad uso cucina. Nei luoghi di spettacolo o di riunione, pubblici esercizi, magazzini di vendita ed altre attività similari, è obbligatoria l'antilatrina.

Art. 142 - Quando si tratta di latrine in soprannumero a quelle obbligatorie per l'appartamento, e che siano al servizio di singoli studi, Uffici, camere da letto, su parere conforme dell'ufficiale Sanitario, può concedersi la ventilazione mediante canne di aspirazione autonome del diametro di almeno cm. 12, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare un ricambio d'aria medio orario non inferiore a 5 volte la cubatura degli ambienti stessi e sfocianti liberamente sul tetto

Art. 143 - I vasi di latrina e orinatoi devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata non inferiore a litri 6.

Quando Si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impedisca il risucchio.

I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa ed indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 144 - I tubi di scarico di acquai, lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente e recapitare il materiale nella fognatura stradale o in altro dispositivo precedentemente approvato.

Art. 145 - Anche nelle case già esistenti, le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli orinatoi, dei pluviali, degli acquai, dei bagni e degli scoli domestici in genere, devono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruiti con materiale riconosciuto impermeabile ed inattaccabile dalle materie di rifiuto ed avere giunti ermetici.

Art. 146 - E' vietato immettere gli scarichi delle latrine, orinatoi, acquai, bagni e scoli domestici in genere, nelle condutture dei pluviali.

Art. 147 - Le condutture, devono essere collocate in modo da potersi facilmente ispezionare, essere prolungate sempre fin sopra ai tetti delle case e lasciate a bocca completamente libera in alto.

Ad ogni conduttura di scarico deve essere accoppiato un apposito condotto a bocca libera aperta sopra il tetto della casa per la diretta ventilazione di tutti i sifoni. La ubicazione e la sopraelevazione delle condutture devono essere tali da evitare esalazioni verso i luoghi abitati.

Art. 148 - Quando in fregio alla costruzione non esiste canalizzazione di fognatura pubblica collegata con un adeguato impianto di depurazione, lo smaltimento dei liquami e delle acque luride, deve essere effettuato: a mezzo di pozzo nero a tenuta (consentito solo nelle zone rurali eventualmente sprovviste di acqua corrente), oppure a mezzo di fosse settiche o di vasche chiarificatrici.

Art. 149 - Nelle zone del territorio comunale sprovviste di fognatura, le acque luride devono essere convogliate in apposite fosse biologiche di capienza sufficiente in rapporto al numero degli utenti.

Ogni edificio di nuova costruzione deve comunque essere munito di almeno due fosse biologiche distinte, di cui una per il convogliamento delle acque luride provenienti dai servizi igienici e l'altra per il convogliamento delle acque provenienti da cucine, pluviali, ecc.

Art. 150 - Le cisterne, i pozzetti ed in genere tutti i recipienti di raccolta nei quali si trovano materiali putrescibili di qualunque provenienza e natura che debbano essere trasportate ad un recapito definitivo, sono considerati pozzi neri.

Art. 151 - Le fosse settiche devono avere una capacità utile netta non inferiore a litri 200 per persona nelle abitazioni permanenti ed a litri 100 per persona nelle abitazioni temporanee (scuole, opifici, laboratori, ecc.). Le fosse settiche devono essere costituite da almeno tre camere di cui la prima di capacità doppia di ciascuna delle successive. Esse devono essere vuotate dai fanghi almeno una volta ogni sei mesi

Art. 152 - Le vasche chiarificatrici di tipo bivalente devono avere una capacità utile netta non inferiore a litri 150 per persona nelle abitazioni permanenti, ed a litri 50 per persona nelle abitazioni temporanee. Nelle vasche chiarificatrici la camera dei fanghi deve avere un volume almeno tre volte maggiore di quello della camera di decantazione.

I fanghi devono essere asportati ogni tre mesi.

Art. 153 - L'effluente di entrambi i sistemi deve essere limpido, non putrescibile e con indice di stabilità relativa al bleu di metilene, non inferiore al 50% (tre giorni); e può essere smaltito in corsi d'acqua, per sub-irrigazione, per infiltrazione o con altro sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 154 - L'effluente semidepurato può essere scaricato in un corso d'acqua se il suo decorso a valle e l'uso a cui le acque sono destinate, ne consentono l'accettabilità.

Art. 155 - Lo smaltimento per subirrigazione (con drenaggio tubolare sotterraneo) deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) superficie di drenaggio mq. 20-40 per abitante, secondo la capacità del terreno che non dovrà mai essere coltivato ad ortaggi;
- b) lunghezza dei tubi di drenaggio mt. 10-20 per abitante, con un diametro di cm. 10;
- c) posa in opera: distanza orizzontale fra i tubi m.2; profondità cm. 50; pendenza media 3-4 per mille.

I campi di drenaggio devono distare almeno 25 metri dalle abitazioni e dai pozzi per acqua.

Art. 156- I pozzi perdenti nei quali vengono scaricati gli effluenti delle fosse biologiche tipo Imhoff devono essere ubicati lontano dai fabbricati, aie, aree pavimentate e sistemazioni che ostacolano il passaggio dell'aria nel terreno e ad almeno 50 metri dai pozzi per l'approvvigionamento di acque potabili, tenendo conto dell'andamento delle falde.

Per quanto concerne la distanza dei pozzi perdenti dai confini di proprietà si rimanda alle disposizioni dell'Art. 889 del Codice Civile.

La superficie perimetrale del pozzo perdente deve essere dimensionata in funzione della natura del terreno e comunque non inferiore a 4 mq. per abitante.

Quando occorrono superfici disperdenti maggiori di mq. 30 si deve prevedere la costruzione di più pozzi posti ad una distanza minima tra i loro assi pari a quattro volte il loro diametro. La costruzione dei pozzi perdenti è consentita quando sia accertata l'impossibilità di adottare altro sistema di smaltimento

Art. 157 - Le fosse settiche o chiarificatrici non possono essere poste nel suolo coperto da fabbricato e devono distare almeno un metro dai muri perimetrali dell'edificio. Devono inoltre essere munite di esalatore indipendente dalle canne fumarie e dai pluviali.

Art. 158 - E' vietato immettere nelle fosse settiche e nelle vasche chiarificatrici, acque meteoriche o di superficie.

Art. 159 - La vuotatura dei pozzi neri delle fosse settiche e delle vasche di chiarificazione deve essere fatta con sistema pneumatico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna nè dispersione o esalazione. Altri metodi basati su principi diversi, e l'idoneità dei mezzi sia di spurgo che di trasporto sono soggetti alla approvazione dell'Amministrazione Comunale che la concederà su parere dell'Ufficiale Sanitario.

La vuotatura può essere fatta solo dalle ore 22 alle 5 nei mesi dall'Aprile al Settembre e dalle ore 20 alle 6 nei mesi dall'Ottobre al Marzo.

CAPO VII

Raccolta, trasporto e smaltimento delle immondizie solide

Art. 160 - E' proibito scuotere o battere dalle finestre e balconi verso strada tappeti, soppedanei, stuoie ed effetti lettereschi, domestici e personali in genere.

E' anche proibita la battitura suddetta sui pianerottoli delle scale e verso i cavedi, e potrà essere proibita a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, da finestre, da balconi ed in località ove possa tornare di pregiudizio. alla salute delle persone. L'operazione stessa quando eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle otto e non oltre le dieci.

Art 161- Lo spazzamento dei locali pubblici e privati, dei cortili, delle strade, deve sempre essere fatto in modo da impedire il sollevarsi della polvere o comunque il diffondersi di essa con molestia e danno dei passanti e dei vicini.

Art. 162 - E' vietato conservare nell'interno delle abitazioni e nei locali di lavoro o di vendita anche in adatta pattumiera i rifiuti solidi urbani (immondizie domestiche e simili) per un termine superiore alle 24 ore, salvo speciali deroghe da concedersi dall'Autorità Sanitaria.

Le immondizie comunque raccolte dall'interno delle abitazioni, delle scale, corridoi, anditi e locali in uso ed agli accessi tanto comuni quanto riservati, devono essere -a cura degli abitanti- direttamente conferite senza dispersione nel luogo di raccolta a ciò destinato.

Art. 163 - In ogni edificio tanto destinato ad abitazione quanto a magazzino, bottega, opificio, deposito e simili, deve essere, a cura della proprietà e con l'approvazione dell'Autorità Sanitaria, predisposta un'area o un ambiente nel quale saranno collocati recipienti mobili atti a raccogliere le immondizie conferitevi o convogliate ai sensi del precedente articolo. Tale luogo di deposito deve essere ubicato in modo da consentire la facile e sollecita asportazione dei recipienti contenenti i rifiuti stessi da parte degli incaricati del servizio di rimozione.

Art. 164 - I recipienti od i sacchi a perdere destinati a raccogliere le immondizie, debbono essere della foggia o tipo prescritti dall'Amministrazione Comunale, che ne stabilisce pure il numero occorrente per ciascun stabile.

Art. 165 Quando i recipienti di raccolta sono collocati in luogo chiuso, questo deve avere dimensioni sufficienti per l'agevole maneggio dei contenitori, comunicazione diretta con l'esterno, pavimento impermeabile ed unito e pareti lavabili a tutta altezza.

Art. 166 - Ogni edificio deve avere una idonea area di raccolta, delimitata con platea impermeabile per il conferimento dei contenitori dei rifiuti solidi. Tale area deve essere accessibile ai mezzi manuali di raccolta e mantenuta in igieniche condizioni di esercizio a cura dello utente.

Art. 167 - I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi e ristoranti di ogni qualità e categoria, nonchè gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari capaci di dare residui putrescibili, devono provvedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti, in appositi recipienti o sacchi a perdere di particolare spessore, distinti da quelli del casamento nel quale hanno sede.

Art. 168 - Le pattumiere ed i recipienti comunque impiegati per la raccolta domestica delle immondizie e di altri rifiuti, le platee di deposito e le camere di raccolta dei contenitori devono essere mantenute dagli utenti in perfette condizioni di pulizia.

Art. 169 - E' vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo: ceneri, ossa, materiali putrescibili o comunque capaci di dare esalazioni anche se contenuti in casse, sacchi o pacchi.

Art. 170 - La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abitazione. Le immondizie devono essere direttamente trasferite nei carri raccoglitori evitando qualunque manipolazione e separazioni degli elementi costituenti le immondizie stesse.

Art. 171 - Il personale che esegue la raccolta ed il travaso nei carri trasportatori delle immondizie provenienti da abitazioni, stabilimenti e simili, è tenuto ad evitarne, nei limiti di efficienza dei mezzi loro consegnati, la dispersione ed a raccogliere e allontanare quelle eventualmente disperse.

Art. 172 - E' vietato tenere nelle abitazioni piccoli animali domestici (cani, gatti) in numero superiore a due capi. Eventuali deroghe possono essere concesse dal Sindaco quando l'ufficiale Sanitario accerta che non possono derivarne inconvenienti igienici o molestia ai vicini.

Art. 173 - L'attività di cenciaiolo, straccivendolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati è sottoposta a vigilanza sanitaria.

Durante il lavoro gli esercenti tale attività, devono indossare una tuta o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto diretto col materiale trattato ed essere muniti di attrezzatura di raccolta idonea, conformemente a quanto detto all'articolo che segue.

Art. 174 - L'incetta dei materiali di cui all'articolo precedente può essere compiuta soltanto nelle ore del mattino, avendo termine non più tardi delle ore 9 nei mesi da aprile a settembre e dalle ore 10 nei mesi da ottobre a marzo.

Il materiale può essere trasportato al luogo di cernita e di utilizzazione non oltre le ore 11,30, purchè sia contenuto in sacchi impermeabili o in altri recipienti idonei ermeticamente chiusi o trasportati, mediante veicoli comprendenti una cassa di raccolta chiudibile e costituita in modo da impedire ogni dispersione del materiale incettato, della polvere e di quanto altro imbratti il materiale stesso. La cassa di raccolta deve presentare all' interno superficie unita, lavabile e disinfettabile in maniera facile e completa.

Art 175 - La costituzione di depositi e la cernita di stracci, cartacce, rottami ecc. deve, essere autorizzata dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario.

Essi sono vietati nei cortili delle case di abitazione ed ovunque non siano posti in opera provvedimenti atti ad evitare che rechino danno o molestia al vicinato. L'impianto dei depositi è comunque vietato nell'aggregato urbano e nei concentrici frazionali.

Art. 176 - Gli immondezzei sono consentiti solo negli aggregati rurali e solo quando non vi sia un servizio di vuotatura dei contenitori delle immondizie.

Essi devono avere pavimenti e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere vuotati prima che siano pieni. Gli immondezzei devono distare almeno m.10 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.

Art. 177 - La, vuotatura degli immondezzai e di simili depositi di materie soggette ad emanare esalazioni sgradevoli o nocive si può effettuare soltanto dalle ore 20 alle ore 7.
I carri per trasporto delle materie di cui sopra devono essere costruiti e caricati in modo che non si abbia nessuna dispersione di materiale e che questo sia opportunamente coperto.

Art. 178 - La costituzione di depositi di immondizie, sia per lo smaltimento diretto a scopo agricolo, sia per lo smaltimento totale è consentito soltanto fuori dell'abitato, in località che siano riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario e che distino almeno m. 1000 dagli agglomerati urbani e m. 100 da pubbliche vie.

Questi detta le norme sulla costituzione e sull'importanza dei depositi e sui modi con i quali deve essere fatto lo smaltimento definitivo delle immondizie.

Da questi modi è escluso il riempimento con immondizie gregge di cave e di avvallamenti nei quali le immondizie stesse possono modificare l'aspetto degli strati del sottosuolo e disturbare od inquinare la falda idrica.

Art. 179 - A valle delle località adibite a scarico delle immondizie è vietato l'attingimento di acqua dalla falda superficiale anche quando si debba far luogo all'approvvigionamento di case isolate o di edifici rurali sino ad una distanza di m. 500 dal deposito delle immondizie.

Art. 180 - Nei cortili e negli altri spazi pubblici o privati dell'abitato, è vietato bruciare rifiuti di qualsiasi genere e di appiccicare il fuoco ad arbusti o sterpaglie.

Art. 181 - Lo smaltimento definitivo delle immondizie raccolte può essere fatto soltanto in località approvata dall'Ufficiale Sanitario e con metodi ed impianti che da questi siano ritenuti adeguati ed igienicamente idonei.

Art. 182 - Quando i privati ritirino direttamente dai depositi di immondizie materiale per uso di concimazione o emendamento dei terreni destinati alla produzione agricola o orticola nell'ambito del territorio del Comune, il materiale tanto se greggio, o triturato, quanto se già sottoposto ai processi di mineralizzazione in appositi impianti, deve essere sparso immediatamente in copertura o raccolto in mucchi con immediata ricopertura di circa cm. 20 di terra, previo trattamento disinfestante (calciocianammide). Detti cumuli devono distare almeno m. 100 da abitazioni, strade o altri pubblici spazi.

Art. 183 - L'infossamento delle immondizie può essere consentito quando il materiale sia allogato in fosse o trincee di almeno cm 60 di profondità con larghezza non superiore ai due metri, nelle quali l'immondizia deve essere ricoperta giornalmente col terreno derivato dallo scavo.

Art. 184 - Gli stabilimenti di cernita, triturazione, trattamento biologico, e di combustione delle immondizie devono essere autorizzati dall'Autorità Comunale quando l'Ufficiale Sanitario accerta che:

a) la località dove esiste lo stabilimento sia idonea, disti almeno m. 1000 dai centri abitati e m. 100 da case isolate, vie ed altri spazi pubblici; sia sottovento rispetto all'abitato e con falda acquea sufficientemente profonda e comunque protetta dall'infiltrazione di materiale umido e putrescibile;

b) il metodo adottato non presenti pericolo sanitario e non costituisca causa di molestia per esalazioni, diffusioni di polveri e altre ragioni di inquinamento;

c) i materiali nei quali viene trasformata l'immondizia non siano pericolosi e possano essere impiegati senza danno igienico alcuno e senza danno per l'utilizzazione agricola del terreno;

d) i fumi, le polveri, i gas ed i residui liquidi e solidi derivanti dal trattamento non riescano né per la loro composizione chimica, né per qualunque altro attributo, di danno sanitario e di molestia alle popolazioni.

CAPO -VIII

Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico

Art. 185 - Sono considerati come oggetto del presente capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, 'pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o svago, istituti sanitari, istituti di istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge un'attività temporanea o permanente di carattere sociale.

Art. 186 - Gli alberghi, le pensioni e le locande devono rispondere ai requisiti igienici stabiliti dal R.D. 24.5.1925 n.1102, modificato dal D.P.R. 30.12.1970 n. 1437, insieme con le altre caratteristiche dell'allegato' al R.D. L.5.9.1938 n. 1729.

Inoltre:

a) tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolamentare fra superficie finestrata e pavimento;

b) i locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio di ristorante o di refezione in genere; devono risultare illuminati e ventilati ai sensi del presente regolamento;

c) qualora le latrine ed i bagni siano annessi a singole camere, è consentita la illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica.

d) nella sistemazione dei servizi di cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, dispensa, magazzini, frigoriferi e simili, deve porsi particolare riguardo agli impianti di illuminazione e ventilazione ed alla distribuzione dei servizi igienici.

Art. 187 - I locali da destinarsi ad alloggio di estranei nelle case private (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 8 per letto, con una cubatura ai mc. 24 per persona.

Nell'interno dell'appartamento devono esservi, accessibili agli ospiti, un lavabo con acqua potabile ed una latrina, possibilmente con bagno o doccia.

Art. 188 - I dormitori collettivi ovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù, dormitori di fortuna per speciali ricorrenze o avvenimenti) devono avere:

a) una superficie minima di mq. 6 per convivente, aumentata a mq. 8 se si impiegano letti biposto; ed una cubatura minima di mc. 20 per persona;

b) una sala di spogliatoio e fardelleria facilmente disinfettabile;

c) una batteria di latrine e lavabi con una latrina ed un lavabo per ogni dieci posti, divisi per uomo e donne;

d) un impianto di bagni e docce con una installazione per ogni venti posti.

Art. 189 - I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti anche di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di una latrina con lavabo ogni quindici persone.

Devono avere a disposizione un rubinetto di acqua potabile.

Negli uffici destinati a più di venti impiegati, deve esservi un locale adibito a spogliatoio facilmente accessibile e ventilato.

Art. 190 - I luoghi di riunione e di svago che non siano sotto il controllo della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, devono corrispondere alle seguenti norme:

a) i locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianto di condizionamento. Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso finestre, deve essere disponibile un impianto sussidiario di ventilazione meccanica o semicondizionamento da far funzionare estemporaneamente ai fini sopraddetti;

b) devono essere a disposizione del pubblico, sistemati con agevole accesso, batterie di latrine divise per sessi, con disponibilità di un posto di latrina per ogni cinquanta persone, munite di antilatrina dotata di un lavabo ogni cento persone, ventilato con finestra.

Art. 191 - Gli ambulatori per l'esercizio della medicina e chirurgia, devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente capacità, composti almeno di un locale di visita ed un locale di attesa, disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

Art. 192 - Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono avere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1.12.1956, n. 1688).

I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da Comunità comunque costituite devono disporre di:

a) dormitori con una superficie di mq. 6 e mc. 18 per ogni posto-letto; è escluso ogni impiego di letti multiposto;

b) refettorio con una superficie di mq. 0,80 per convivente;

c) cucina dotata di cella frigorifera e dispensa;

d) gruppo di servizi composto di una latrina ogni 15-20 persone, un lavabo per ogni 5, ed una doccia per ogni 25. Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia anti-latrina avente aria e luce diretta;

e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali;

f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

g) i locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, parete rivestita di materiale impermeabile fino a m. 1,80 aerazione e ventilazione regolamentari.

Art. 193 – I campi sportivi, gli stadi, le palestre, le piscine ed ogni altro impianto destinato a manifestazioni sportive di carattere pubblico o sociale, devono disporre:

a) di sufficiente rifornimento di acqua potabile;

b) di uno o più gruppi di servizi, costituito da latrina, lavabi e docce;

c) di un posto per il pronto soccorso.

Art. 194 - Indipendentemente dalle prescrizioni della legge di pubblica sicurezza vigenti al riguardo, l'apertura o la gestione di alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere in affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche, teatri, sale cinematografiche, altri locali di ritrovo e di svago collettivo, deve essere autorizzata dal Sindaco sentito lo Ufficiale Sanitario. Detta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni o modifiche a locali od impianti esistenti.

Art. 195 - Quando nei locali ove vengono svolte le attività indicate nel precedente articolo vengono riscontrate deficienze, inconvenienti o irregolarità il Sindaco può imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Qualora i proprietari, conduttori, o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, il Sindaco -salvo le pene sancite per i contravventori - può revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione di cui all'articolo precedente.

CAPO IX

Fumi - Polveri - Rumori

Art. 196 - L'esercizio dei focolari continui od occasionali, e di qualunque impianto d'apparecchio o strumento che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polveri, nebbie e fuliggini, è sottoposto a controllo dell'Ufficio d'Igiene e Sanità nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possono derivare al pubblico.

Articolo 196 bis :

“I barbecue, i forni domestici e manufatti similari installati nelle pertinenze esterne dell'abitazione devono essere collocati in posizione tale che i fumi e i vapori di cottura dei cibi da essi prodotti non possano arrecare disturbo o molestia ai residenti limitrofi.

Fatte salve le eventuali, diverse disposizioni relative agli adempimenti di natura edilizia la collocazione in pianta stabile dei manufatti, dovrà tenere conto delle distanze dalle finestre e dalle aperture di vani abitabili delle residenze limitrofe, del contesto edilizio circostante con particolare riferimento alla distribuzione ed altezza dei fabbricati che possano ostacolare la facile dispersione dei fumi e soprattutto della direzione dei venti dominanti insistenti nella zona.

Nei casi di segnalazione di disturbo o molestia al vicinato, debitamente comprovate da personale preposto delle strutture del Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. o dagli organi di Polizia Municipale, il Comune assume i conseguenti provvedimenti ordinatori di spostamento del manufatto o in alternativa di realizzazione delle opere di convogliamento dei fumi e vapori mediante idoneo camino di altezza necessaria ad ovviare all'inconveniente lamentato.

Sono fatte salve le azioni a tutela della proprietà privata ai sensi dell'art. 844 del codice civile.

E' altresì consentita l'accensione di fuochi occasionali durante manifestazioni di pubblico interesse aventi durata limitata nel tempo”;

Art. 197 - Il fumo emesso dai canini deve essere di densità inferiore al n.2 della scala dell'apparecchio rilevatore tipo Ringelmann.

E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quella al n. 2 della scala dell'apparecchio di Ringelmann durante la carica o la pulizia del focolare per non oltre 10' o per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore ai 10' in un'ora.

Il contenuto in polvere dei fumi non deve essere superiore a due parti per milione.

Art. 198 - I focolari o gli impianti produttori di fumo devono:

- a) essere alloggiati in locali sufficientemente ampi ed aerati per le necessità della combustione;
- b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
- c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa e razionale del combustibile impiegato;
- d) essere alimentati da combustibile adatto;
- e) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
- f) essere condotti da personale idoneo.

Art. 199 - Quando un focolare dà luogo - per deficienze strutturali, per inadeguata aerazione, per cattiva conduzione, per combustibile inadatto, o per altra causa - alla produzione continuativa di fumo di densità superiore al limite stabilito, l'Autorità Comunale può ingiungere di porvi riparo, assegnando un termine per l'esecuzione.

Nei casi gravi può anche vietarne temporaneamente l'accensione.

Art. 200 - Gli apparecchi di combustione installati nelle abitazioni e dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o di altro tipo che non diano luogo alla produzione di fumo, devono disporre di apposito esalatore (canna di ventilazione) che dia sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione. Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparati di combustione devono anche essere muniti di apparecchi segnalatori dello spegnimento fortuito della fiamma.

Art. 201 - Nelle case di abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti che producono esalazioni di gas tossici, dannosi o molesti.

Art. 202 Le tubazioni di scarico di fumi, fuliggini, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fin sopra del tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad una distanza non inferiore a m. 3 dalla verticale innalzata dal ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi.

In ogni caso il camino deve superare di almeno un metro il culmine dei tetti delle case di abitazione esistenti nel raggio di m. 10. E' però tollerato, nella conduzione di stabilimenti,

laboratori e simili, di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelli delle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, semprechè detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche frequentate e verso di essi non prospettino abitazioni o laboratori.

Per quanto concerne gli impianti a gas di riscaldamento e di produzione acqua calda si fa riferimento alla normativa nazionale specifica ed alle norme di buona tecnica.

In ogni caso devono sempre essere osservate le norme del seguente articolo.

(Modificato con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 27.11.2001 n.147)

“Le disposizioni di cui ai capoversi 1 e 2 del presente articolo non si applicano alle fattispecie di cui al precedente art. 196 bis”.

Art. 203 - Le industrie, gli opifici ed i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo anche occasionalmente a produzioni di gas, vapori, polveri od altro materiale dannoso o molesto, devono essere dotate di dispositivi che ne assicurino la completa captazione o trasformazione in modo da non recare danno o molestia ai vicini od ai passanti.

Art. 204 - Per la captazione e dispersione o il convogliamento ad un processo di neutralizzazione, non possono essere usate le canne fumarie nè i condotti di ventilazione di uso collettivo o destinati al ricambio d'aria. E' parimenti vietato lo scarico di esalazioni gas e vapori di qualsiasi genere nei condotti della fognatura.

Art. 205 - Oltre a quanto prescrivono le norme di legge relative al turbamento della quiete pubblica, è vietata la produzione di vibrazioni, suoni e rumori, che possano riuscire di molestia o di danno alle persone che per ragioni di abitazione o di lavoro debbano subire l'effetto.

Art. 206 - Le vibrazioni trasmesse ai pavimenti, pareti, palchetti e dispositivi fissi e mobili di qualunque genere che disturbino gli abitanti di un edificio, devono essere annullate o intercettate mediante opportuni provvedimenti da coloro che sono responsabili del prodursi di esse.

Art. 207 - Non è consentita l'installazione di motori o macchine aventi parti in movimento che non siano sistemate su fondazioni indipendenti da quelle della casa o che siano solidali con pavimenti, pareti, pilastri e punti d'appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose, salvo per i motori di ascensori, montacarichi ed elevatori in genere, i quali saranno debitamente isolati nelle solette di appoggio.

Art. 208 - E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produca i 60 decibel di intensità.

CAPO X

Riscaldamento - Condizionamento dell'aria

Art. 209- (ELIMINATO)

Art. 210 - Nelle case e nei locali ove siano in funzione impianti autonomi di riscaldamento a combustione diretta (stufe a carbone - legna - nafta -gas ecc.) si deve provvedere al razionale allontanamento dei prodotti della combustione ed al ricambio d'aria regolare e continuo nello ambiente riscaldato

Art. 211 - Tutti i locali di uso pubblico (negozi - ritrovi ecc.) quando per necessità costruttive o di esercizio vengono a trovarsi nella impossibilità di essere sufficientemente e razionalmente aerate con mezzi naturali, devono essere provvisti di un sistema di ventilazione sussidiaria, o di un impianto di condizionamento.

Art. 212 - Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria come previsto dalla normativa nazionale e dalle norme di buona tecnica UNI o equivalenti relative al settore.

Art. 213 - Le prese d'aria esterna devono essere sistemate ad almeno metri 2,50 dal suolo, se si trovano nell'interno dei cortili, ed a metri 5 se su spazi pubblici.

Art. 214 - Nei locali pubblici o per uso collettivo, che sono serviti da impianto di condizionamento d'aria, devono essere installati apparecchi registratori scriventi della temperatura e dell'umidità, a funzionamento continuo, e che devono essere mantenuti in perfetta efficienza.

CAPO XI

Stabilimenti industriali

Art. 215 - Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti ecc. indicati nell'art. 1 del regolamento generale per l'igiene del lavoro, approvato con D.P.R. 19.3.1956 n. 303, nonché a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgere attività lavorativa.

Art. 216 - Chiunque intenda attivare, rilevare, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve darne comunicazione prima dell'inizio dell'attività. La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli artt. 216 e 217 T.U. Leggi Sanitarie, deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale devono essere descritti:

- a) le lavorazioni effettuate;
- b) gli scarichi (gassosi, liquidi e solidi) che ne derivano;
- c) l'eventuale sistema di innocuizzazione di detti scarichi (gassosi, liquidi e solidi);
- d) la consistenza quantitativa di essi (gassosi, liquidi e solidi) dopo il trattamento di innocuizzazione;
- e) il sistema di smaltimento che si intende adottare. Nonché da una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli affluenti di scarico e degli eventuali recipienti terminali.

Art. 217 - Il Sindaco, in base ai documenti sopra indicati e su conforme parere dell'ufficiale Sanitario,- quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, può vietare l'attivazione dell'industria o subordinarla a determinate cautele.

Prima dell'attivazione sarà provveduto al collaudo di consistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle prevenienze adottate.

Le spese relative ai sopralluoghi e controlli sono a carico degli interessati.

Art. 218 - Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del piano regolatore; alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R. n 303 del 19.3.1956 ed alle disposizioni del presente regolamento.

In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, laboratori artigianali ed altri locali adibiti ad attività industriale, nonché all'imballaggio, alla spedizione ed alla distribuzione di merce già fabbricata, e che non rientrano nella categoria dei negozi, devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) altezza netta non inferiore a mt. 3;

b) cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore;

c) superficie non inferiore a mq. 2 per lavoratore;

a) pavimento e pareti con superficie sistemata in modo da permettere una facile pulizia;

e devono disporre di:

1) almeno un lavandino ogni cinque dipendenti, con uno spazio di cm. 60 per posto;

2) latrine ed orinatoi, distinti per sesso, in ragione di una latrina ed un orinatoio ogni 30 operai; ed una latrina ogni 25 donne; in locali non comunicanti con quelli di lavoro, disimpegnati da antilatrina, tutti direttamente illuminati e ventilati; e quando prescritti:

3) spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati e ventilati e riscaldati durante la stagione fredda;

4) docce con acqua calda e fredda, una per ogni 10/15 dipendenti, distinte per sesso.

Art. 219 - I camini di caldaie a vapore o per altri usi industriali, non possono essere collocati in prossimità del suolo pubblico e di abitazioni, dai quali devono distare non meno di m. 10.

Essi devono avere un'altezza sufficiente per assicurare la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustione. L'altezza comunque non deve essere inferiore a m. 15 ed in ogni caso deve superare di almeno m. 3 il culmine dei tetti delle case di abitazione esistenti nel raggio di 30 metri.

Art. 220 - i rifiuti solidi (non compresi tra quelli da asportarsi giornalmente a cura della ditta appaltatrice per la raccolta dei rifiuti solidi urbani) devono essere allontanati per cura e spese dell'industria e conferiti in località predisposte e ritenute idonee dall'Ufficiale Sanitario, il quale prescriverà le norme per evitarne la dispersione o la commistione con altro materiale che possa venire poi impiegato in modo da poter riuscire molesto e nocivo alle persone.

Quando questo materiale possa in qualunque modo alterare, intossicare o inquinare le falde acquifere con le quali venga in contatto, la concessione degli scarichi è consentita solo quando gli inconvenienti predetti siano sicuramente ovviati a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 221 - E' comunque vietata la dispersione indiscriminata dei residui industriali sulla superficie di terreni liberi anche di proprietà, quando l'operazione non sia stata giudicata innocua ed ammissibile dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 222- Lo scarico dei rifiuti liquidi nella fognatura comunale, veicolati in acqua, qualunque sia il loro recapito terminale, deve essere autorizzato dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario. Nell'autorizzazione saranno indicate la quantità e le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare nonché il limite massimo delle variazioni consentite.

Gli scarichi autorizzati saranno sottoposti a periodici controlli. Le spese per i controlli, sia iniziali che periodici, sono a carico degli interessati.

Art. 223 - Gli scarichi liquidi dell'industria non devono provocare l'intossicazione, l'alterazione chimica o comunque la contaminazione delle acque scorrenti in superficie o delle falde sotterranee. I rifiuti liquidi sopraindicati devono essere depurati e resi innocui nel senso sopraindicato a cura dell'industria produttrice.

Dette norme si applicano anche per gli eventuali inquinamenti di natura batteriologica.

Art. 224 - Nella concessione di scarico di acque industriali o comunque giudicate dannose può essere prescritto l'impianto di campionatori automatici ed analizzatori a registrazione continua, le cui spese di installazione e funzionamento saranno a carico degli interessati.

Art. 225 - Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di oli minerali le acque di scarico debbono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la fase acquosa da quella oleosa. Quest'ultima non può essere scaricata in fognatura, nè versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta in recipienti metallici asportabili e smaltite secondo le indicazioni ed istruzioni dettate dall'Autorità Comunale.

E' esclusa inoltre la combustione di detto materiale in forni comuni e comunque in modo da produrre fumi pesanti e molesti versati nell'atmosfera.

Art. 226 - I rifiuti gassosi e polverosi devono essere sottoposti ad idoneo processo di innocuizzazione o di abbattimento e comunque resi tali da non costituire danno o molestia. Per il loro scarico all'esterno si applicano le disposizioni previste dagli artt. 203-203-204.

Art. 227 - Le autorimesse, anche private, devono sottostare alle norme vigenti emanate dal Ministero degli interni (Direzione Generale Servizi Antincendi).

Art. 228 - Nelle autorimesse a piani sovrapposti, siano esse sotterranee o fuori terra, l'introduzione e l'estrazione delle macchine, deve essere fatta a mezzo di ascensori e impianti che consentano la manovra a motore spento, allorquando non esistano impianti di ventilazione forzata, a funzionamento automatico, tali da garantire concentrazioni non nocive di eventuali gas tossici.

Art. 229 - Le officine e gli uffici annessi all'autorimessa, devono essere conformi in tutto alle disposizioni del presente regolamento.

Art. 230 - L'Ufficio d'Igiene vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali, o artigiane, non sia causa di diffusione di malattie, oppure di danno o molestia al vicinato. A tale scopo il personale dell'Ufficio d'Igiene ha facoltà di accedere nell'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie ispezioni.

Art. 231 - Qualora nel corso delle ispezioni e sopralluoghi venissero riscontrati: deficienze, inconvenienti, irregolarità, ecc. il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può imporre migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Quando i proprietari, conduttori o direttori, non ottemperassero alle disposizioni vigenti o non attuassero nel termine all'uopo loro ingiunto, le migliorie e cautele imposte, il Sindaco, salve le pene sancite per i contravventori, può provvedere ai sensi dell'ultimo comma dello art. 217 T.U. Leggi Sanitarie 1934 e della Legge 13.7.1966 n. 615

CAPO XII

Abitazioni rurali

Art. 232 - Per la costruzione, ricostruzione o modifica di una casa rurale e del suoi annessi per il loro uso o riattivazione devono essere osservate le norme degli art. 220 e 221 del T.U. Leggi Sanitarie e quelle del presente Regolamento.

Art. 233 - I locali d'abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le abitazioni urbane del presente Regolamento.

Art. 234 - Ogni alloggio dovrà avere acqua riconosciuta potabile e possibilmente distribuita sotto pressione (da una condotta o da un serbatoio riempito mediante motore o da un autoclave), un focolare con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto in fumaiolo all'altezza di m. 1; cucina munita di acquaio con acqua corrente, latrina aerata direttamente ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore a cacciata d'acqua, magazzino per le derrate e rustico per deposito di legna ed attrezzi di lavoro.

Art. 235 - I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere devono avere caratteristiche costruttive, capienza e funzionalità corrispondenti ai tipi previsti dal presente Regolamento.

E' vietato l'uso dei liquami da pozzo nero per la concimazione di ortaggi.

Lo spandimento dei liquami su altre colture o su terreno nudo può essere effettuato a distanza non inferiore di m. 50, dalle case di abitazione, nelle ore stabilite dalla Autorità Comunale ai sensi dell'art. 159. del presente Regolamento.

Art. 236 - Le acque meteoriche devono essere convogliate in pozzi perdenti o corsi d'acqua mediante canali di gronda e pluviali, e con adatte pavimentazioni e condutture di scarico nei cortili, aie, orti e giardini, in modo da ottenere un facile scolo e rapido smaltimento.

Art. 237 - I vani di deposito e di conservazione dei cereali e delle farine, devono essere asciutti ed aerati, con pavimento in cotto e gettata di cemento, pareti ad intonaco civile ed imbiancati, soffitti con plafone o in tavellatura del tetto.

Detti vani debbono avere caratteristiche atte a consentire le disinfestazioni con gas tossici

Art. 238 - I caseifici ed i burrifici aziendali, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

a) ricevimento latte e burro grezzo;

- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezioni e magazzino.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

Art. 239 - Ogni podere o casa rurale in cui si eserciti la cultura degli ortaggi, deve essere provvisto di apposita vasca alimentata da acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

Le vasche per lavanderia e quelle per la lavatura degli ortaggi dovranno essere a scomparti multipli con bocche di alimentazione e scarichi singoli e tali da impedire l'inquinamento dell'acqua degli scomparti attigui.

CAPO XIII

Ricovero per animali

Art. 240 - E' vietato utilizzare i ricoveri degli animali come locali di dimora umana, temporanea o permanente.

Art. 241 – **SOPPRESSO** (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.1995 n.14*)

Art. 242 - I ricoveri per animali devono avere un'altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a m.3; essere sufficientemente illuminati ed aerati, occorrendo, anche a mezzo di canne di ventilazione; devono avere una cubatura di almeno mc. 15 per ogni capo.

Il pavimento di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquidi in opportune canalette o savanelle. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono esser condottati in pozzi impermeabili muniti di chiusura idraulica, collocati all'esterno e nei quali non possono essere convogliati gli scarichi delle latrine.

Il soffitto e le pareti devono essere in muratura; le rastrelliere e le mangiatoie facilmente pulibili e disinfettabili. La lettiera dovrà essere sufficiente, asciutta e rinnovata di frequente. Tanto la stalla quanto il bestiame devono essere tenuti puliti. E' vietata la mungitura durante la foraggiatura o durante la pulizia della stalla.

Art. 243 - Le scuderie, le stalle, gli ovili, i porcili, i pollai non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione umana, sia essa temporanea o permanente. Solo le stalle per il ricovero massimo di n. 3 capi di bestiame grosso, i pollai ad uso domestico (massimo n. 2 capi adulti), i porcili per allevamento domestico (un solo capo adulto), possono essere attigui alle abitazioni dei conduttori purché ne siano isolati con intervano ventilato o con muri divisorii e soffitti impermeabili anche ai gas, resistenti al fuoco. Devono inoltre distare m. 10 da altre abitazioni.

Art. 244 – **SOPPRESSO** (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14*)

Art. 245 – SOPPRESSO (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14*)

Art. 246 – SOPPRESSO (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14*)

Art. 247 - Le stalle all'aperto saranno costituite, da una parte in muratura coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del bestiame stesso; la somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno della stessa.

La parte coperta dovrà avere pavimentazione, scolo e raccolta del liquame come all'art. 242, la parte scoperta, con pendenze adeguate dovrà essere pavimentata per almeno metà, con possibilità di poter interdire il passaggio alla zona non pavimentata in caso di pioggia ed essere munita di canalizzazione condottata per il convogliamento delle acque luride in pozzi di raccolta.

Art. 248 - Le stalle per vacche lattifere dovranno avere le pareti rivestite di materiale lavabile fino a m. 2 e saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, per il personale di custodia e mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto - R.D.9.5. 29 n. 994 - sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzo esterno munito di chiusura idraulica, pareti ad intonaco lavabile ed impermeabile per tutt'altezza, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti.

Il locale per l'abitazione temporanea del custode e spogliatoio dei mungitori avrà le caratteristiche dei locali di abitazione e sarà provvisto di latrina, di lavabo e di doccia.

Art. 249 – Ai sensi dell'art.27 – 7° comma della L.R.U. le distanze tra i ricoveri animali e le abitazioni, laboratori ed opifici ivi compresa l'abitazione del proprietario o conduttore del fondo, deve essere non inferiore a m.20, salvo i seguenti casi particolari:

PORCILAIE	sino a 20 capi	m.	100
	Da 21 a 500 capi	m.	200
	Oltre 500 capi	m.	200

STALLE O ALLEVAMENTI A STABULAZIONE LIBERA ALL'APERTO PER BOVINI

Sino a 60 capi	m.	20
In tale fascia di rispetto sono ammessi gli ampliamenti Delle stalle esistenti per bovini e rilocalizzazione di al- Tre con possibilità di ospitare non più di 60 capi, man- Tenendo in ogni caso la distanza minima esistente tra Fabbricati di civile abitazione e l'esistente stalla bovini		
Da 61 a 200 capi	m.	50
Oltre 200 capi	m.	100

Nel caso di allevamenti a stabulazione libera con recinto esterno alla stalla, le distanze sono calcolate dal limite del recinto stesso.

STALLE PER SANATI

Sino a 50 capi	m.	20
Da 51 a 200 capi	m.	150
Oltre 200 capi	m.	200

RICOVERI PER POLLI, CONIGLI, SELVAGGINA ED ALTRI ANIMALI DA CORTILE

Sino a 1000 capi	m.	20
Da 1001 a 10000 capi	m.	100
Oltre 10000 capi	m.	200

CONCIMAIE per stalle di nuova costruzione

Da abitazioni	m.	50
Da corsi d'acqua a scorrimento continuo (canali principali)	m.	50
Dai fiumi	m.	50
Da strade pubbliche e spazi pubblici	m.	50

CONCIMAIE di stalle esistenti, ampliate o rilocalizzate fino a 60 capi

Da abitazioni	m.	20
Da corsi d'acqua a scorrimento continuo (canali principali)	m.	50
Dai fiumi	m.	50
Da strade pubbliche e spazi pubblici	m.	50

Le concimaie devono essere costruite con muretto di contenimento letame (almeno su due lati) con platea di materiale impermeabile e con inclinazione verso il pozzetto di raccolta del liquame.

Le distanze come sopra specificate (ricoveri animali e concimaie) non si applicano per l'abitazione del proprietario o conduttore per la quale rimane invariato quanto stabilito al 3° comma del presente paragrafo, cioè non inferiore a m.20.

Sempre nel rispetto di quanto fissato dal presente articolo alla voce "norme di intervento" nelle aree di rispetto derivanti da ricoveri animali esistenti, potranno essere realizzate nuove abitazioni, purchè a distanza dai ricoveri stessi non inferiore di mt.20,00.

Analogamente potranno essere realizzate ristrutturazioni od ampliamenti di edifici residenziali esistenti all'interno dell'area di rispetto di mt.20,00.

In ogni caso non è assolutamente ammessa la comunicazione diretta con locali ad uso abitazione ed è necessaria la realizzazione di un vano di collegamento completamente aperto su un lato verso l'esterno, anche se trattasi di ricoveri di animali di piccole dimensioni.

Analogamente è ammesso l'ampliamento di allevamenti esistenti, con possibilità di riduzione non inferiore alle metà delle distanze riportate nell'elenco di cui sopra, previo assenso scritto dei terzi compresi nella fascia di rispetto con distacco comunque non inferiore a m.20 dagli edifici stessi, con un limite massimo di 200 capi e relativamente alla fascia corrispondente al numero dei capi.

L'ampliamento delle porcilaie dovrà rispettare in ogni caso la distanza minima di m.200 dalle aree di P.R.G. classificate: "R", "F", "S2", "P" ed "S5" e dovrà essere realizzato dal lato opposto a dette aree da salvaguardare.

Per le stalle esistenti, nelle fasce di rispetto di cui al seguente comma, è ammesso l'ampliamento fino al doppio dei capi esistenti nell'azienda agricola, comunque tale da non superare i 60 capi, con esclusione dei sanati, suini e allevamenti classificati industriali, a norma delle vigenti leggi.

In ogni caso le stalle o i ricoveri per allevamenti di qualsiasi specie animale devono essere ubicati ad una distanza non inferiore a m.250 dal limite delle aree residenziali "R" di ciascun

centro abitato e dalle aree classificate quali servizi "F" dal vigente P.R.G.

Per quanto attiene le aree: "S2" –il verde, "P" –produttive, "S5" –servizi alle attività produttive, le distanze predette sono fissate in m.100 nei casi generali, con un massimo di m.200 per le porcilaie con più di 21 capi.

Le concimaie devono essere ubicate ad una distanza non inferiore a m.100 dal limite delle aree "R", "F", "S2", "P" ed "S5".

Le presenti disposizioni tengono conto della previsione, di apposita zona destinata agli insediamenti di allevamenti di tipo industriale per i quali è, ovviamente, fatta salva l'applicazione delle norme previste dalla legge Merli (area P2A).

(Modificato con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14)

Art. 250 - Le acque luride delle stalle all'aperto e delle porcilaie devono essere smaltite con l'osservazione delle norme prescritte per lo svuotamento di pozzi neri. Eventuali impianti di fertirrigazione devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario..

Art. 251- SOPPRESSO *(con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14)*

Art. 252 - I locali destinati all'allevamento dei polli, ecc. dovranno avere pareti e soffitto in muratura od in materiale equivalente, con intonaco a superficie lavabile fino a m. 2 dal pavimento, pavimento in materiale lavabile ed impermeabile inclinato verso una bocchetta di raccolta delle acque di lavaggio, buona illuminazione e ventilazione forzata prolungantesi oltre il tetto, pozzetto esterno per la raccolta delle acque di lavaggio, recipienti metallici con coperchio per la raccolta degli escreti che dovranno essere allontanati giornalmente.

Art. 253 - Se presso l'azienda si provvede all'uccisione e spennatura dei polli si dovranno allestire idonei locali per l'uccisione, spennatura e deposito. Detti locali, separati fra di loro, dovranno avere pavimenti e pareti impermeabili, buona illuminazione e ventilazione ed essere muniti di armadio frigorifero ed acqua potabile.

Art. 254 - Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di buona acqua per abbeverare il bestiame e questa sarà distribuita nella stalla con apposita condotta che alimenta adatte vaschette o in abbeveratoio con vasca divisa in scomparti con bocche di alimentazione e scarichi separati.

L'acqua potrà provenire:

a) da fonti;

b) da pozzi o cisterne mediante pompa di portata proporzionale ai bisogni dell'azienda;

c) a derivazioni da corsi d'acqua naturali o artificiali.

L'acqua residua deve essere evacuata su terreno o in corsi d'acqua che non siano impiegati a valle per lo stesso scopo o lavatoi.

Art. 255 - Le stalle per bovini equini ed ovini debbono essere dotate di una letamaia. Questa dovrà avere capienza e caratteristiche sufficienti a contenere tutto il letame dell'azienda e ad impedire il disperdimento dei liquami.

Art. 256 – SOPPRESSO (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14*)

Art. 257 – SOPPRESSO (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14*)

Art. 258 - Con o senza letamaia non vi deve essere presenza, nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e di fabbricati rurali, della pur minima quantità di letame o di liquame dispersi.

Art. 259 - Nell'aggregato rurale il letame fresco o accumulato nelle letamaie ed il colaticcio dovrà essere trasportato dalla cascina ai terreni dell'azienda con attrezzature atte ad evitare il disperdimento di materiale e liquame.

2) Il trasporto, salvo casi di assoluta necessità e con permesso speciale del Sindaco, è vietato nei giorni festivi;

3) lo smaltimento dei liquami potrà avvenire solamente nei terreni attualmente adibiti ad uso agricolo alle seguenti condizioni e nel rispetto delle sottoriportate distanze:

- dal limite delle aree residenziali “R”, servizi “F”, verdi “S2”, produttive “P” ed “S5” a servizio delle attività produttive del vigente P.R.G. m. 250
- da pozzi di captazione dell’acqua potabile m. 200
- da altri pozzi attivi ad uso privato per la captazione di acqua potabile m. 50
- da tutte le residenze m. 50
- dal fiume Stura, dai torrenti Gesso e Grana m. 50
- dai canali con portata media annua superiore a mt.2/sec. m. 50

(Modificato con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n.14)

Art. 260 - I ricoveri per animali di qualsiasi tipo devono essere costantemente puliti ed avere, le aperture munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

Art. 261 – SOPPRESSO (*con verbale di deliberazione del Consiglio Comunale seduta del 23.2.95 n. 14*)

REGOLAMENTO DI IGIENE

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 262 - La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare o bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli Organi ed Uffici previsti dalla legge.30. 4.1962, n.. 283, dal Regolamento per l'applicazione di detta legge e dal DL.vo 26.5.1997, n.155

Art. 263 - Tale vigilanza si esercita, in qualsiasi luogo di produzione, deposito, vendita o consumo; sulle materie prime, sui semilavorati, e sui prodotti finiti; sui locali; sui macchinari sugli utensili; sui recipienti; sui materiali di imballaggio; sui mezzi di trasporto e sul personale.

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

Art. 264 - Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, l'Autorità Sanitaria competente impone i provvedimenti atti ad eliminarli.

Se i Proprietari, conduttori o direttori non le attuassero nel termine loro ingiunto, l'Autorità competente, salve le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata.

Art. 265 – Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, al sensi dell'art. 2 alla legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

- a) l'esercizio di stabilimento 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 e simili);
- d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, ecc.). 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.

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

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

Art. 266 - *Soppresso*

Art. 267 - *Soppresso*

Art. 268 - Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto, somministrazione, vendita di alimenti e bevande deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite.

Durante il lavoro deve indossare, quando previsto, casacche, vestaglie, grembiuli, copricapi e quanto altro in perfetto stato di pulizia.

Art. 269 - E' vietato l'impiego di carta usata; che ceda facilmente il colore o l'eventuale stampa; che sia colorata con materie diverse da quelle consentite, o che si presti a frode nel peso, per avvolgere le sostanze alimentari.

Art. 270 - 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 e da contatti di qualsiasi specie ed usati singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

Art. 271 - Le merci e derrate alimentari che si impiegano senza cottura, sbucciatura; o da consumarsi normalmente senza previsto lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiari, ecc., a seconda dei casi. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani; potrà essere consentito, relativamente all'ortofrutta, con l'uso di guanti monouso messi a disposizione dall'esercente.

Art. 272 - Agli incaricati del maneggio di moneta o carta monetaria è vietato di attendere promiscuamente anche alla vendita, se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.

Art. 273 - Soppresso

Art. 274 - Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri negozi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura (per es. generi di salumeria con generi di panetteria) o che possono impartire odore e sapore agli altri alimenti (per es. droghe. petroli. saponi ecc con generi alimentari) queste diverse sostanze devono essere tenute o commerciate in reparti tra loro ben distinti, usando scaffalature, attrezzature, banchi appositi.

Art. 275 - Nei negozi di prodotti alimentari è vietato vendere sostanze corrosive caustiche ed infiammabili se non in confezioni originali chiuse e che non richiedano operazioni di travaso.

CAPO II **Locali di produzione**

Art. 276- Qualora le leggi, i regolamenti speciali o il presente Regolamento non dispongono diversamente i locali di produzione delle sostanze alimentari e bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) dimensioni sufficienti per contenere. con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti, e quant'altro occorra e siano tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto: in genere, la superficie dei laboratori di gastronomia, pasticceria, pizzerie da asporto e simili sarà di almeno 15 mq; la superficie dei laboratori di gelateria di almeno 10 mq;

- b) pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo, non polveroso, di colore chiaro, con angoli e spigoli arrotondati e con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini; soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite fino all'altezza di m. 2 dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto, di colore chiaro, con angoli e spigoli arrotondati;
- c) non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non siano impiegati in alcun modo o a sosta od a dimora di persone, nè diurna nè notturna, nè ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento;
- d) non contengano arredi, oggetti, sostanze od altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;
- e) piani di lavoro lisci, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili di colore chiaro, possibilmente in acciaio inox; lavelli in acciaio inox o ceramica dotati di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarichi sifonati in fognatura, dotati di dosasapone e dispenser di carta preferibilmente chiusi;
- f) idoneo sistema per il convogliamento nella canna fumaria dei fumi e dei vapori prodotti fino sopra il tetto;
- g) illuminazione naturale e/o artificiale con particolare attenzione per i piani e le attrezzature di lavoro;
- h) aerazione naturale pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento, integrata, ove carente, di impianto di ventilazione forzata; in caso di locali ciechi, è accettabile un idoneo impianto di condizionamento, con un'altezza del locale di almeno 3 m;

Art. 277 – Oltre alle precedenti norme si stabilisce che:

- a) dispongano di servizio igienico, con le seguenti caratteristiche:
 - altezza minima 2,40 m;
 - aerazione ed illuminazione naturale o artificiale adeguata;
 - pareti lavabili e disinfettabili, chiare, fino ad almeno 2 m di altezza;
 - dispositivi contro gli insetti
 - non comunicanti direttamente con il laboratorio, la dispensa od il locale di somministrazione;
 - lavello in acciaio inox o ceramica dotato di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata mediante rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) con scarico sifonato in fognatura;
 - erogatori automatici fissi di sapone liquido o in polvere e di salviette asciugamano a perdere o asciugamani elettrici ad aria calda;
 - porta dell'antibagno a chiusura automatica con l'apertura verso l'esterno di modo che il personale addetto dopo aver lavato le mani, possa uscire semplicemente spingendo la porta senza dover toccare la maniglia che deve essere utilizzata solo per entrare;
 - collocazione, di regola, all'interno della struttura e facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione;
- b) dispongano di spogliatoio, con le seguenti caratteristiche:

- idonea ventilazione, illuminazione e riscaldamento, anche artificiali;
 - un armadietto a doppia anta, facilmente lavabile e disinfettabile, per ogni addetto operante nell'attività;
 - può essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno.
- c) siano dotati di norma di un locale deposito con le caratteristiche previste nell'articolo seguente;
- d) siano dotati di armadietti, opportunamente sistemati, per la conservazione del materiale utilizzato per le pulizie;
- e) siano forniti degli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato.

Art. 278 - Per i magazzini di deposito e conservazione, si richiede:

- a) non siano situati nei locali di abitazione od in locali posti a piani diversi dal terreno o dal seminterrato, a meno che l'edificio non faccia parte di un unico complesso industriale o commerciale. l'uso eventuale di locali al primo piano in edifici diversi dai predetti può essere consentito quando la comunicazione con l'esercizio o con altri magazzini sia stabilita con scale o montacarichi o comunicazioni interne e non vi siano prospetti del magazzino su ballatoi o corridoi di uso promiscuo;
- b) siano asciutti e ventilati in maniera continua e permanente con porte e finestre o con adeguata ventilazione artificiale e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa;
- c) abbiano pareti lavabili fino a 2 m da terra; pavimento in materiale impermeabile facilmente lavabile; scaffalature con pareti e ripiani lisci, preferibilmente di colore chiaro, facilmente lavabili e disinfettabili; dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali;
- d) per prodotti imbottigliati è utilizzabile un locale tipo cantina con pavimento facilmente pulibile (almeno in battuto di cemento) e pareti in buone condizioni di manutenzione;
- e) se necessario, dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto dei locali costituenti il magazzino e di una bocchetta di scarico, raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
- e) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile, siano provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati. Qualora nei magazzini siano svolti processi di maturazione, di invecchiamento, di seccagione, di salagione e simili che funzionino senza trasformare per questo il magazzino in un laboratorio, gli impianti relativi non devono essere fonti di pericolo o di molestia.
- f) in caso di depositi all'ingrosso, sono richiesti anche servizi igienici e spogliatoi con le caratteristiche previste nell'art. precedente.

Art. 279 - Per gli esercizi di vendita e di distribuzione al dettaglio (negozi) o annessi a laboratori si richiede:

- a) aerazione ed illuminazione naturale o artificiale con impianti ritenuti adeguati;

b) abbiano accesso diretto dalla pubblica via e siano dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita, che può fungere anche da deposito, munito di lavello con acqua corrente potabile calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula);

c) abbiano suppellettili sempre in ottimo stato di conservazione, comprendenti un banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile sul quale la merce deve essere depezzata, pesata o contata e distribuita, e scaffali per la mostra della merce stessa, che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche e mai esposta all'esterno del negozio, salvo se adeguatamente protetta;

d) dispongano, quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente putrescibili e fermentabili di un congruo spazio di armadi o vetrine tenute a bassa temperatura a mezzo di opportuno impianto refrigerante, dotati di termometro a vista;

e) siano dotati di servizio igienico con le caratteristiche previste dall'articolo 277;

f) siano dotati di uno spogliatoio o di una zona spogliatoio anche senza locale distinto, ma ugualmente dotata di armadietti.

Art. 280 - I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili e lavabili muniti di coperchio con apertura a pedale per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti lontani e separati dagli alimenti.

Art. 281 - I locali di produzione, gli esercizi di vendita, i magazzini e le loro dipendenze, nonché le attrezzature e le suppellettili. devono essere mantenuti sempre in accurato stato di pulizia. In essi è vietato tenere od introdurre animali e deve effettuarsi la lotta contro le mosche ed altri insetti.

CAPO III

Vendita fuori dei negozi

ART.281bis

Ai sensi del disposta dell'Ordinanza del Ministero della Sanità del 17/5/2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche", le aree interessate devono essere:

a) pavimentate, strutturate in modo tale da evitare spolverio e da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;

b) dotate di servizi igienici costituiti di wc a sciacquone, lavabi con erogatore di acqua azionabile automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

c) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;

d) dotate di scarichi fognari per la raccolta di rifiuti liquidi in conformità alle disposizioni vigenti.

Nei mercati su strada, l'assenza di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue ed all'energia elettrica, ne limiterà l'uso alle sole strutture mobili dotate dei rispettivi dispositivi autonomi di erogazione e scarico.

ART. 282 - La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dai negozi, in occasione di mercati, fiere, ecc. su spazi pubblici, a posta fissa è consentito nelle seguenti condizioni :

1) con strutture fisse ovvero chioschi o box e comunque banchi con superficie senza soluzione di continuità prefabbricati o in muratura o in materiali compositi che occupano

permanentemente l'area adibita a mercato, con le caratteristiche previste dall'art. 3 dell'OM 3/4/2002.

2) Con veicoli:

2.1) aventi le caratteristiche previste dall'art. 4 dell'O.M. citata.

Inoltre devono essere dotati di taglieri specifici, diversi per tipologia di alimenti venduti previo frazionamento, nonché di utensili distinti in funzione degli alimenti soggetti a taglio o lavorazione.

In tutti i negozi mobili immatricolati successivamente al 17/5/2002, il mantenimento delle temperature previste deve essere assicurato da un sistema autonomo di erogazione di corrente elettrica: i negozi mobili immatricolati prima di tale data e limitatamente al periodo del trasporto da e verso l'area mercatale, possono utilizzare altre idonee attrezzature adatte a mantenere ininterrotta la catena del freddo.

2.2 I veicoli di cui al punto 2.1 devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

2.3 I prodotti alimentari devono essere collocati nei veicoli in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

2.4 Nei negozi mobili, l'attività di somministrazione è limitata ad alimenti già pronti per il consumo, precedentemente prodotti in laboratori autorizzati. E' tuttavia consentita, in settori o spazi attrezzati, la preparazione estemporanea e la guarnitura di alimenti già preparati (farciture di pizze precotte, panini e tramezzini, ecc.).

3) Con banchi temporanei

3.1 Per tali strutture sono richiesti i requisiti previsti dall'art. 5 dell'O.M.

inoltre per la protezione igienica dei prodotti deperibili, i banchi temporanei devono essere dotati di apposite protezioni verso i clienti con uno sviluppo verticale di almeno 30 cm, nonché di un'adeguata copertura dell'intero banco, sufficiente ad assicurare il riparo da intemperie climatiche e polluzioni ambientali.

ART. 283 - *Soppresso*

ART. 284 1. La vendita sulle aree pubbliche di carni fresche, preparazioni di carni, carni macinate, prodotti a base di carne, non preconfezionati, sono subordinate:

a) alle prescrizioni particolari previste dall'art. 6, comma 1, lettera a) punti da 1 a 6 dell'O.M. 3 aprile 2002: "Requisiti igienico - sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" e dalla Determinazione della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte n° 90 del 09/07/2002: "Linee guida relative al commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche";

b) per quanto attiene la vendita di carni fresche all'autorizzazione prescritta dall'art. 29 del R.D. 20 dicembre 1928 n°3298 e all'art. 12 del D.P.R. 10/08/72 n° 967.

2. Le attività di sezionamento delle carni e di elaborazione di preparazioni di carni sulle aree pubbliche sono subordinate alle prescrizioni previste dall'art. 6, comma 1, lettera a) punto 7 dell'O.M. e all'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 2 della legge 30/04/62 n° 283.

3. La preparazione sulle aree pubbliche di prodotti di gastronomia cotti è subordinata alle prescrizioni previste dall'art. 6, comma 1, lettera b) dell'O.M. e all'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 2 della legge 30/04/62 n° 283.

4. La vendita su aree pubbliche di prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi vivi e dei prodotti della pesca e dell'acqua coltura vivi è subordinata alle condizioni previste dall' art.

6, lettere c), d) ed e) dell'O.M. 3 aprile 2002 e alle prescrizioni particolari previste dalla determinazione della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte n° 90 del 09/07/2002, nonché, per quanto attiene la frittura dei prodotti della pesca, all'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 2 della legge 30/04/62 n° 283.

ART. 285 - La vendita di pane sfuso è consentita solo nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili aventi banchi di esposizione con le caratteristiche previste dall'art. 3, comma 3 dell'O.M. 3.4.2002. in mancanza, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine
ART. 285 bis - Le disposizioni relative alle autorizzazioni ed alle idoneità sanitarie sono previste, oltre che dalle leggi ordinarie e speciali vigenti, anche dalla Determinazione Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte n° 90 del 09/07/2002.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art.28 del DL.vo 31.3.98, n. 114, e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio di sostanze alimentari e bevande, le autorità sanitarie territorialmente competenti accertano la sussistenza dei requisiti sanitari di cui agli articoli precedenti.

3. Nella fase autorizzativa il venditore deve indicare le modalità con cui si provvede al condizionamento termico della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale, qualora necessario.

ART. 285 ter - Il titolare dell'attività commerciale deve applicare il sistema di autocontrollo secondo i principi e le procedure previste dal DL.vo 155/97.

Art. 286 - la vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi nell'ambito del territorio comunale è permessa anche mediante l'uso di chioschi da installarsi in un posto fisso (su spazio pubblico o su area privata) autorizzato dall'Autorità Comunale.

Tale vendita che può essere di carattere stagionale o permanente viene limitata ai seguenti generi:

- a) frutta, verdura, funghi e tartufi;
- b) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, celofan, o simili;
- c) bibite analcoliche preparate estemporaneamente qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschette di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;
- d) gelati confezionati o da vendersi in razioni.

Art. 287 - I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e devono essere lontani da cause di insalubrità o di insudiciamento. Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per raccogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi in vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento e di insudiciamento. I chioschi devono avere pavimenti di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile e inossidabile compatto ed unito, per le operazioni di distribuzione, conta, pesatura o miscela dei generi di vendita. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli possibilmente metallici sollevati dal pavimento. I biscotti ed i dolci vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibito tenere esposta la merce all'esterno dei chioschi.

Art. 288 - Nell'ambito del territorio è inoltre permesso il commercio ambulante girovago esclusivamente nei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura - esclusi i funghi e i tartufi;
- b) bevande analcoliche non preparate estemporaneamente, ma contenute nelle bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali;
- d) gelati preconfezionati chiusi in involucro originale, recante l'indicazione della ditta produttrice e sua sede;
- e) pesce salato ed affumicato;

prodotti alimentari conservati in recipienti originali.

I mezzi di trasporto della frutta e della verdura e del pesce salato ed affumicato devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e devono essere tenuti sempre in buone condizioni di pulizia.

Sul mezzo di trasporto i predetti generi devono essere tenuti nelle loro confezioni originali. Il pesce salato ed affumicato va prelevato con idoneo strumento metallico. Le bilance vanno tenute in apposito spazio e non sopra la merce; la carta da avvolgere, va custodita in apposito contenitore. Sul mezzo di trasporto va tenuto un recipiente per i rifiuti.

Art. 289 - La vendita ambulante girovaga delle bevande analcoliche, dei biscotti e panini preconfezionati e dei dolci (esclusa la pasticceria fresca) è permessa solo in occasioni di fiere, mercati o presso-teatri o cinematografi o luoghi di riunione. Il trasporto di detti generi deve essere eseguito esclusivamente con appositi mezzi portatili, lavabili e non suscettibili di insudiciamento. Con detti apparecchi portatili e nelle predette occasioni possono vendersi anche i gelati preconfezionati e la frutta cotta o caramellata ed il castagnaccio da consegnare ai clienti, in razioni avvolte in carta pulita.

Art. 290 - Tutti coloro che effettuano la vendita ai generi alimentari fuori dai negozi ambulanti o a posto fisso) devono dimostrare di possedere i locali di deposito, preparazione, o cottura dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento, o acquistati presso laboratori convenientemente attrezzati.

CAPO IV

Latte - Panna - Formaggio

Soppresso

CAPO V

Fabbricazione e vendita dei gelati

Art. 308 – *Soppresso*

Art. 309 - *Soppresso*

Art. 310 - La preparazione dei gelati deve aver luogo in locali autorizzati aventi le caratteristiche previste negli artt. 276 e 277.

Art. 311 - *Soppresso*

Art. 312 - Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione, miscelazione e congelazione devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili pulibili e disinfettabili.

Art. 313 - *Soppresso*

Art 314 - I prodotti che vengono venduti dopo congelazione come i gelati, gli spumoni, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze genuine in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

Art. 315 - Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico debbono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

Art. 316 - I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare e devono pertanto essere eliminati.

Art. 317 - La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con un banco apposito, diverso o, comunque, idoneamente separato da quello impiegato per il commercio di altri generi.

Le cialde ed i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

Art. 318 - Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani ed il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

In alternativa, è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

Art. 319 - L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria, purchè l'esercente possa dimostrare di:

- 1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materie prime e per la preparazione 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 solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

Art. 320 - La vendita ambulante di gelati è consentita solo per quelli preconfezionati. I contenitori utilizzati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di - 15 °C

CAPO VI

Pane - Pasta - Sfarinati

Art. 321 - La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati può essere fatta solo nei negozi autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia.

Art. 322 - Il pane deve essere conservato al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

Art. 323 - Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane deve essere pesato in bilance apposite oppure avvolto in adatto involucro.

L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

Art. 324 - I venditori devono distribuire il pane con le mani pulite.

Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qualvolta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa e di cambio delle monete o vendita di altri generi che imbrattano le mani.

Art. 325 - Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del DPR 327/80 ed all'allegato

del DL.vo 155/97 in quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

Art. 326 - Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, alle rivendite, ristoranti, comunità, ecc. deve essere effettuato in contenitori rigidi lavabili e muniti di copertura a chiusura, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal DM 31/3/73 e successive modifiche e integrazioni. In caso di contenitori traforati, dovranno essere foderati con un idoneo panno pulito o altro materiale ugualmente idoneo, da sostituire ogni giorno, in modo da preservare i prodotti da insudiciamento.

Nelle varie fasi della commercializzazione, tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (ad es. sacchi) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal succitato DM.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purchè il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

Negli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi o cotti, presso i bar, ecc. in cui si conserva pane per la distribuzione in loco, la conservazione deve essere fatta in apposite scansie o ceste e casse coperte.

Art. 327 – L'acquisto del pane e prodotti della panetteria con sistema self-service può essere consentito alle seguenti condizioni:

- 1) il pane e gli altri prodotti devono essere preconfezionati a norma con materiale idoneo per alimenti, preferibilmente non traforato o microforato;
- 2) in caso di utilizzo di materiale traforato o microforato, devono essere messi a disposizione degli acquirenti, con l'obbligo di utilizzarli, dei guanti monouso per il prelevamento;
- 3) il pane e gli altri prodotti devono essere esposti in scaffalature, ceste, contenitori sistemati ad una adeguata altezza da terra onde escludere qualsiasi contaminazione con il pavimento circostante.

Art. 328 - E' consentita la vendita di pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto, surgelato o non surgelato, alle seguenti condizioni:

- 1) i locali o zone e le attrezzature utilizzate per il completamento della cottura devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L 283/62;
- 2) il pane così ottenuto deve essere posto in vendita in compartimenti separati dal pane fresco;
- 3) il pane così ottenuto deve essere preconfezionato, etichettato come previsto dal DL.vo 109/92, con l'aggiunta dell'indicazione "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" o "ottenuto da pane parzialmente cotto" a seconda dei casi.

Art. 329 – Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale, sigillata e regolarmente etichettata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane ammuffito o irrancidito.

CAPO VII

Frutta - Verdura - Funghi

Art. 330 - Non si possono vendere frutta, legumi, erbaggi e simili, che siano sporchi, ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati.

Art. 331 - E' vietata la vendita di patate e di altri tuberi con germogli o che siano affetti da malattie parassitarie tali renderli insalubri.

Art. 332 - Sono vietate in ogni tempo il lavaggio e la aspersione degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

Art. 333 - I cocomeri in fette o comunque tagliati per il consumo estemporaneo devono essere venduti con apposito banco ricoperto da materiale impermeabile ed inalterabile e dotato di vetrina, di acqua potabile e di un recipiente per la raccolta dei rifiuti.

Le fette devono essere prese e consegnate al cliente con forchetta metallica o pinza.

Il ghiaccio eventualmente impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

Art. 334 - La vendita dei funghi freschi epigei e dei funghi secchi sfusi può essere esercitata solo da chi è provvisto di autorizzazione comunale secondo i disposti della L 352/93 e del DPR 376/95.

Art. 335 - La vendita dei funghi freschi allo stato sfuso può aver luogo soltanto nei siti indicati dall'Autorità Comunale e mai nella forma itinerante prevista all'art. 28 del DL.vo 114/98.

I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

Art. 336 - Sono ammessi alla vendita soltanto le specie di funghi freschi epigei, di funghi secchi confezionati e di tartufi freschi previste nelle norme nazionali e regionali attualmente vigenti.

Art. 337 - E' vietata la vendita di funghi freschi ultra maturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati, nonchè di funghi sminuzzati o spezzati, quando non sia possibile riconoscere la specie cui appartiene ciascun pezzo o frammento.

I tartufi freschi devono essere posti in vendita distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità. I tartufi freschi interi devono essere venduti distinti da tartufi in pezzi e da tritume.

Art. 338 - E' vietata la vendita di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini).

CAPO VIII

Esercizi pubblici

Art. 339 - Tutti gli esercizi pubblici devono assicurare il rispetto della vigente normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori e 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;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale wc ed essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti. E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.
- Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

Art. 340 – L'arredamento di tutti gli 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 e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti, le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

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

CAPO VIII bis

Bar, tavole fredde ed assimilabili

Art. 341 – I bar e le tavole fredde ed assimilabili (rientranti nella tipologia b) dell'art. 5 L 287/91) devono avere, oltre alla sala di somministrazione con le caratteristiche sopra indicate:

- a) un idoneo deposito, con le caratteristiche previste all'art. 278;
- b) almeno un servizio igienico per il pubblico;
- c) servizi igienici per il personale con le caratteristiche di cui all'art. 277. In casi particolari e per le piccole attività di bar che non hanno il locale laboratorio e che non somministrano quindi preparazioni gastronomiche, può essere accettato un solo servizio igienico sia per il pubblico che per il personale a condizione che rispetti i requisiti previsti per questi ultimi;
- d) uno spogliatoio con le caratteristiche di cui all'art. 277. In casi particolari e per le piccole attività di bar che non hanno il locale laboratorio e che non somministrano quindi preparazioni gastronomiche, può essere accettato un armadietto, idoneamente collocato, per il deposito di vestiario e divise.
- e) Idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

Art. 342 – I bar, le tavole fredde ed assimilabili possono somministrare "preparazioni gastronomiche" come previsto da specifici Atti comunali, purchè:

- 1) siano espressamente autorizzati;
- 2) rispettino quanto previsto nei suddetti Atti comunali;
- 3) dispongano di un laboratorio di almeno 8 mq, con le caratteristiche di cui all'art. 276.

Art. 343 – Nei bar, tavole fredde ed assimilabili possono essere somministrati alimenti preconfezionati in monoporzione (precotti) e prodotti di gastronomia acquistati da laboratori

autorizzati, indipendentemente dall'esistenza di un locale per preparazioni gastronomiche autorizzato, purchè:

- 1) venga effettuata notifica al Comune di tale attività;
- 2) dispongano di un piano di lavoro convenientemente dimensionato e lavabile;
- 3) dispongano di un lavello di idonee dimensioni, diverso da quello usato nella zona bar, per eventuale lavaggio di verdura e frutta;
- 4) dispongano di attrezzature sufficienti ed idonee sia per la conservazione sia per il riscaldamento dei precotti;
- 5) dispongano di una lavastoviglie, idonea anche per piatti, posate ed eventuali contenitori, se non vengono utilizzate stoviglie a perdere.

Art. 344 – Gli sciroppi, i concentrati di frutta, gli estratti, le tinture. devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservate a temperatura conveniente ed in modo da conservarne le caratteristiche igieniche e diluiti solo al momento dell'impiego con acqua potabile o gassata o minerale.

Art. 345 – Le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate.

Art. 346 – La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge:

- a) aria aspirata dall'atmosfera e non da ambienti abitati o cantine;
- b) oppure anidride carbonica pura.

Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.

Art. 347 – L'impianto per la preparazione estemporanea di acque di seltz o di soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare atto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge.

Art. 348 – Quando si preparino bibite per spremitura di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolate a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto alla presenza del cliente o preparate in precedenza e adeguatamente protette, partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato o sterilizzato e da ghiaccio per uso alimentare e soltanto con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande..

Art. 349 – Il tè, il caffè e le preparazioni di cioccolata, devono essere preparati con prodotti originali rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti.

Art. 350 – La pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, toast e simili devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

Art. 351.- **Soppresso**

Art. 352 - **Soppresso**

Art. 353 - **Soppresso**

Art. 354 - I locali per la vendita al pubblico di vino, birra o liquori da asportarsi devono

avere le caratteristiche stabilite per i negozi e devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi almeno i requisiti igienici previsti per i magazzini dei generi alimentari (art. 278) ove possa essere effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi ed ove devono essere disponibili, in un reparto a sè stante, mezzi idonei per la pulizia di tutti i recipienti, compreso adeguato lavello.

CAPO IX

Ristoranti Mense

Art. 355 - Gli esercizi di ristorante e simili (rientranti nella tipologia a) dell'art. 5 L 287/91) e le mense collettive devono avere i locali di cucina, dispensa ed acquaio distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti.

Nella cucina deve esservi spazio sufficiente alla preparazione dei cibi indipendente dalla zona degli apparecchi di cottura.

Le dimensioni minime della zona di cucina non devono essere inferiori a mq. 15 per una presenza massima contemporanea di 40 avventori e devono essere aumentate convenientemente in relazione alla capacità ricettiva dell'esercizio, indicativamente di 0,2 mq per avventore.

Art. 356 - I requisiti previsti per le cucine e gli altri locali accessori sono quelli previsti agli artt. 276 – 277 – 278.

Inoltre, nella cucina i piani di lavoro devono essere in numero sufficiente e preferibilmente suddivisi per le varie tipologie di alimenti (carni rosse, bianche, selvaggina, ortofrutta, preparazioni gastronomiche ecc.); in ogni caso, devono essere evitati gli incroci “sporco-pulito” e l'uso contemporaneo delle attrezzature né senza preventiva sanificazione tra un'operazione e l'altra.

Il lavaggio delle stoviglie e pentolame deve avvenire in locale separato o zona dedicata prevalentemente della cucina, dislocati in modo da evitare incroci “sporco-pulito”.

Art. 356 bis - Nelle pizzerie in cui il forno di cottura viene sistemato nella sala di somministrazione, il banco di lavoro e di servizio prospiciente la sala dovrà essere protetto da idonea alzata prolungantesi per circa 20 cm almeno sul banco stesso.

Nel caso di utilizzo della legna come combustibile nei forni delle pizzerie, questa dovrà essere conservata in scomparti chiusi e dovrà altresì essere trasportata dalla legnaia al luogo di utilizzo con ceste chiuse o altri sistemi analoghi.

Art. 357 - Tutti i ristoranti, mense e simili devono disporre di adeguati impianti di refrigerazione, con idonea separazione tra i vari generi, con reparti regolati alle varie temperature adatte alla miglior conservazione dei vari generi.

Art. 358 - La sala dei pasti deve essere in facile comunicazione con la cucina e sistemata con tavolini e sedie in ragione di 4 persone ogni 3 mq con posti mensa di mq 0,25 e corridoi di un metro attorno ad ogni tavolino da 4 posti.

E' opportuno che nella sala vi sia un mobile per la provvista di vasellame bicchieri e posateria pulita adeguata al numero degli ospiti.

Ad ogni ospite deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri e tovagliolo di perfetta pulizia.

La sala deve inoltre disporre di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per

la loro protezione dal contatto del pubblico.

Art. 359 - Negli esercizi con capacità di ricezione superiore alle 50 persone contemporaneamente deve essere disponibile uno spogliatoio o zona guardaroba opportunamente ventilato in aspirazione e per quanto è possibile sistemato presso l'ingresso.

Art. 360 - Ogni esercizio di ristorante, mensa e simili deve avere ogni 50 posti mensa almeno una latrina con antilatrina regolamentare, in comunicazione con la sala, ma non con la cucina.

Nell'antilatrina deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente dotato di sapone e di asciugamani individuale e preferibilmente di rubinetteria a pedale o fotocellula.

Per un numero di posti superiore ai 50 i servizi devono essere distinti per sesso.

Art. 361 - I locali di cucina, refettorio, dispensa ed i servizi delle mense aziendali, scolastiche e di comunità in genere devono possedere i requisiti igienici prescritti per i ristoranti, salvo altre norme regolamentari.

L'autorizzazione di esercizio viene rilasciata dal Sindaco, ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62..

CAPO X

Acqua potabile

Art. 362 - 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. 1265/1935, 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 protette, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali.

Art. 363 - Fonti di approvvigionamento in disuso

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, devono essere eliminate. Il Sindaco ingiunge al proprietario di provvedere a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo del competente Servizio della ASL, alla chiusura mediante:

- f) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
- g) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
- h) 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.

Art. 364 - Provvedimenti del Sindaco in caso di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto al precedente punto, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone i costi al proprietario.

Art. 364 bis - 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 le autorizzazioni previste agli Enti competenti. Se si tratta esclusivamente di utilizzo domestico di acque sotterranee, valgono i disposti dell'art. 5 della LR 30.4.96, n 22.

Art.365- Caratteristiche costruttive

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civili 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. In ogni caso, devono essere rispettate le norme tecniche previste dal paragrafo 3 della DGR26.4.95,n.102-45194..

Art.365 bis - 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 e l'installazione, ove necessario, di cloratori, 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

Art. 365 ter - Testata del pozzo

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina per la misurazione del livello piezometrico. 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 un tubetto di acciaio zincato che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

Art. 365 quater - 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.

Art. 365 quinquies - Pozzi attingenti a falde sovrapposte

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, e' 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.

Art. 366 - Captazione di sorgenti

Per quanto riguarda le sorgenti ad uso pubblico per acqua destinata al consumo umano:

a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità' onde prevenire possibili inquinamenti;

b) i manufatti di presa devono essere in materiale idoneo impermeabile.

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 o altro materiale idoneo 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 e l'agevole prelievo di campione per accertamenti analitici.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

- uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea 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 tale da essere sempre sotto lo stramazzo di arrivo e m. 0,30-0,50 più' alto della platea di fondo.

Le acque di scarico devono confluire in un pozzetto apposito munito di chiusura idraulica o di altro dispositivo atto ad impedire l'ingresso di animali. L'opera deve comprendere locali accessori o comunque spazi adeguatamente separati per la 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 comprendere, oltre a quanto sopraddetto, 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.

Art. 367 - Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo interrati, questi devono essere ubicati in zone lontane da fonti inquinamento e che offrano sufficienti garanzie di stabilità. Devono essere costruiti con materiali idonei, impermeabili, a perfetta tenuta e dotati di valvola di non ritorno.

All'intorno di essi dovrà essere stabilita un'area di rispetto, sulla quale siano imposte opportune limitazioni dell'uso del territorio. L'estensione di tale area sarà definita sulla base delle caratteristiche idrogeologiche e geotecniche del terreno interessato, delle eventuali fonti di inquinamento, nonché delle caratteristiche costruttive dei serbatoi medesimi.

Dovranno essere previste opportune opere, intese ad intercettare o allontanare le acque di falda, di pioggia e quelle di piena di eventuali corsi d'acqua.

I serbatoi, specie se di grandi dimensioni, dovranno preferibilmente essere frazionati in più' unità parallele.

L'arrivo delle acque dovrà essere ubicato in posizione opposta a quella di partenza, ovvero si dovranno inserire opportuni setti che favoriscano la circolazione, e quindi il ricambio dell'acqua immagazzinata.

Le tecniche costruttive e i materiali impiegati dovranno assicurare la perfetta tenuta idraulica delle pareti e del fondo.

Le pareti, inoltre, dovranno essere protette dall'esterno mediante idonea intercapedine ispezionabile, munita di apposita cunetta di raccolta e di allontanamento delle acque. In mancanza di tale intercapedine, le pareti dovranno essere impermeabilizzate verso le venute dall'esterno e fornite di un adeguato sistema di drenaggio che consenta anche di rilevare eventuali perdite.

Ogni vasca sarà dotata di scarico di fondo e di scarico di superficie. Il fondo della vasca avrà una pendenza verso il punto di scarico per consentire un agevole smaltimento delle acque di lavaggio.

Le acque di sfioro e di scarico dovranno confluire in appositi pozzetti, i cui scarichi siano muniti di chiusura idraulica.

Le porte di accesso devono essere a tenuta.

La presa sarà situata ad una conveniente altezza sul fondo della vasca o della eventuale zona

ribassata predisposta per l'alloggiamento della presa stessa, e sarà munita di apposita succhieruola.

I dispositivi di aerazione dovranno essere idonei ad impedire il passaggio di organismi viventi o polveri.

La copertura dei serbatoi sarà impermeabilizzata e dotata di sistema di smaltimento delle acque di pioggia.

Opportune recinzioni impediranno l'accesso alla zona di copertura da parte di persone non autorizzate.

I serbatoi sopraelevati saranno protetti termicamente mediante intercapedine di aria o apposito materiale coibente. Non devono esservi luci aperte direttamente all'esterno.

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 almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate almeno annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

Art. 368 - Zona circostante il punto di captazione.

Allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, è necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misure appropriate mediante prescrizioni e servitù diverse, in relazione alla ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostatigrafiche ed idrologiche della falda (o sorgente) ed economico-produttive locali. Tale zona va suddivisa in due fasce di estensione variabile secondo le caratteristiche locali, l'una immediatamente circostante l'opera di captazione e l'altra all'esterno (area di tutela assoluta – area di rispetto).

Art. 368 bis - Fascia di tutela assoluta

La prima fascia è rappresentata dall'area immediatamente circostante l'opera di captazione o derivazioni.

Detta fascia deve essere adibita esclusivamente alle opere di captazione o presa e ad infrastrutture di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

L'estensione di tale fascia che, come detto, è variabile in relazione alle situazioni locali, è normalmente di 10 m.

Art. 368 ter - Fascia di rispetto

La seconda fascia si estende all'esterno della prima. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività mentre altre vanno opportunamente regolamentate.

Le attività che vanno vietate sono le seguenti:

- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;
- accumulo di concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi;
- dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade;
- aree cimiteriali;
- spandimento di concimi chimici, pesticidi o fertilizzanti, salvo casi strettamente controllati ed autorizzati;
- apertura di cave che possono essere in connessione con la falda;
- discariche di qualsiasi tipo, anche se controllate;
- stoccaggio di prodotti o sostanze chimiche pericolose e di sostanze radioattive;
- cimiteri di autoveicoli;

- imprese di compostaggio e depuratori.

Deve inoltre essere vietata la costruzione di pozzi perdenti, mentre va curata e controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi di prodotti chimici.

L'estensione di tale fascia è di m. 200 di raggio rispetto al punto di captazione o derivazione, salvo diversa determinazione della Regione.

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento all'art. 21 del DL.vo 152/98.

Art. 369 - Trattamenti di potabilizzazione
Allorchè vengano usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare la periodica determinazione del cloro residuo libero alla distribuzione onde verificare l'efficacia dal trattamento di disinfezione in atto. E' consigliabile un valore di circa 0,2 mg/l.

Art. 370 - Accesso alle strutture
Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici della A.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.

Art. 371 - 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 sostanziali nelle opere di captazione o negli impianti di raccolta e distribuzione, di darne immediata comunicazione al Servizio competente della ASL e al Comune, fatte salve le competenze della Regione e della Provincia.

Art. 372 - 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 la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Provincia, secondo le procedure previste dalle vigenti norme.

Art. 373 - Controlli di fonti private di approvvigionamento ad uso domestico

Le analisi di controllo di fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite a carico del proprietario con periodismo almeno annuale.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL potrà stabilire i parametri analitici minimi da controllare in rapporto alla situazione locale.

Art. 374 - Giudizio di potabilità per acque destinate al consumo umano.

Il giudizio di potabilità è di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ed è formalmente rilasciato sulla base degli accertamenti previsti dalle vigenti norme.

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 dai controlli analitici stagionali 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 Igiene Alimenti e Nutrizione al Sindaco del Comune interessato.

Art. 375 - Acqua non usabile

Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione la potabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non ne 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.

Art. 376 - Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone riguardo a quanto prescritto da quel Servizio.

Art. 377 - Trattamento domestico dell'acqua

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/90.

CAPO XI

Ghiaccio alimentare -Acque minerali

Gli artt. dal n. 378 al n.390 sono stati **SOPPRESSI**

TITOLO V

POLIZIA MORTUARIA

CAPO I

Servizio necroscopico e trasporto di salme

Art. 391 - I medici chirurghi, in ogni caso di morte di persona da essi assistita, debbono comunicare all'Ufficiale di Stato Civile - entro 24 ore dal decesso - la malattia che a loro giudizio ne sarebbe stata la causa.

La denuncia va fatta, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune ed indicando la causa del decesso con la terminologia prescritta dall' Istituto Centrale di Statistica.

In caso di decesso senza assistenza medica, la denuncia della presunta causa di morte viene fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia di morte è estesa anche, per i nati-morti e per i feti ,espulsi morti, dopo il 4° mese di gestazione.

Art. 392 - Le persone che vengono a morte in luogo pubblico e senza assistenza medica e quelle per le quali non sia possibile accertare la morte, sono trasportate alla camera mortuaria del cimitero per essere sottoposte all'osservazione ed al riscontro diagnostico ai sensi dell'art. 34 del regolamento di polizia mortuaria del 1942. L'obbligo di denunciare la causa di morte compete anche ai medici incaricati dall'Autorità Giudiziaria di eseguire autopsie o riscontri diagnostici.

Art.393- Se la morte risulta determinata da malattia infettiva soggetta a denuncia, deve esserne data notizia, per iscritto, all'ufficiale Sanitario.

Art. 394 - I medici che hanno proceduto all' amputazione di membra devono informare, per iscritto l'Ufficio funerario che provvede per il trasporto ed il seppellimento delle parti amputate.

Art. 395 - Il periodo di osservazione è diretto ad accertare i segni della morte e si svolge nella dimora ove è avvenuto il decesso quando ciò non può dar luogo ad inconvenienti o danni igienici per coloro che assistono o per le persone che dimorino in prossimità.

In caso diverso l'Ufficiale Sanitario dispone il trasporto della salma nella camera di deposito del cimitero. Per il periodo di osservazione - che dura 24 ore dal momento del presunto decesso - si richiamano le norme degli art. 7 - 8 - 9 - 10 del regolamento di polizia mortuaria del 1942.

Quando condizioni igieniche non si oppongono, l'Ufficiale Sanitario può consentire di prolungare detto periodo, prescrivendo le cautele che riterrà necessarie.

Art. 396 - L'osservazione delle salme deve essere fatta in locali non freddi, ma dove la temperatura non sia innalzata in maniera abnorme e dove la circolazione dell'aria sia opportunamente attivata per evitare accumulo di gas e di odori acuti o molesti. A queste condizioni devono rispondere anche i dispositivi adottati per le onoranze, come illuminazione, camere ardenti, accumulo di omaggi floreali e simili. Presso gli istituti di cura o di ricovero, presso collegi, convitti, educandati e comunque presso tutte quelle comunità in cui vi sono dormitori in comune, deve essere disponibile un locale di osservazione per i cadaveri delle persone che vi decedessero.

Art. 397 - Ricevuta la dichiarazione di morte, l'Ufficiale di Stato Civile provvede a sollecitare la visita del Medico necroscopo, la quale deve essere effettuata non prima di 15 ore dal decesso.

A svolgere le funzioni di Medico necroscopo sono tenuti tutti i medici condotti salvo che il servizio necroscopico non sia affidato ad un medico apposito. Dette funzioni possono essere svolte, a seguito di incarico del Sindaco, anche dai Direttori Sanitari di Istituti ospedalieri per i morti negli istituti stessi. I medici necroscopi dipendono dall'Ufficiale Sanitario al quale riferiscono sull'espletamento del servizio da eseguirsi secondo le istruzioni dallo stesso impartite. I medici necroscopi hanno il compito di accertare la morte e di redigere l'apposito certificato, sul modulo fornito dal Comune, previsto dall'art. 141 sull'ordinamento dello Stato Civile. Qualora ad essi risulti che la morte è stata presumibilmente determinata da causa che rivesta caratteri di un reato, devono informare sollecitamente l'Ufficiale di stato civile, salvo l'obbligo del referto all'Autorità Giudiziaria. Se la morte è dovuta ad una malattia infettiva soggetta a denuncia devono darne immediata comunicazione scritta anche all'Ufficiale Sanitario.

Art. 398 - Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di conservazione, la salma deve essere racchiusa in una cassa che sia atta a contenerla in posizione supina, vestita, ben distesa e con le braccia aderenti al tronco.

Art. 399 - Se la salma deve essere inumata nel cimitero locale, deve essere adoperata una cassa di legno dolce, abete o pioppo, sul fondo della quale devesi spargere una conveniente quantità di materiale assorbente.

La cassa deve avere uno spessore non inferiore a cm. 2,5. Le salme destinate alle inumazioni in posti a concessione trentennale possono essere racchiuse in casse di legno forte.

Art. 400 - Le salme destinate alla tumulazione tanto in tombini sottoterra, quanto in loculi fuori terra o che vengono trasportate fuori comune o all'estero, devono essere racchiuse in doppia cassa secondo le norme degli art. 27 e 29 del Regolamento di Polizia Mortuaria del 1942.

La cassa metallica deve essere munita di apparecchio capace di fissare i gas della

putrefazione.

Tali condizioni del feretro devono risultare da apposita dichiarazione rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 401- Sul coperchio di ogni feretro, che deve essere fissato mediante viti preventivamente predisposte, deve essere applicata una piastrina metallica recante impressi il nome ed il cognome del defunto e la data di morte.

Art. 402 - La chiusura del feretro deve essere fatta alla presenza e con il concorso dei necrofori, i quali sono tenuti ad accertare che siano state rispettate le prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 403 - Per i feretri da trasportarsi in altro Comune o all'estero, sulle viti che fissano il coperchio, deve essere colata della ceralacca sulla quale va impresso, a caldo, il timbro del Comune, che va anche riportato in fac-simile sul decreto di trasporto o sul passaporto, funerario.

Art. 404 - I feretri sigillati in seguito ad esito favorevole della visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione non possono più essere aperti e sono trasportati, con le onoranze predisposte al cimitero di destinazione

Art. 405 - Qualora il feretro non si trovi presso la dimora del defunto, ed i parenti intendono trasportarlo o intendano, trasferirlo in altro luogo scelto per svolgervi particolari onoranze, l'Ufficiale Sanitario può consentire tali trasferimenti da effettuarsi due ore prima dei funerali.

Art. 406 - L'orario del trasporto è fissato dall'Ufficio funerario secondo l'ordine di presentazione delle denunce di morte ed in base alle esigenze del servizio. I carri devono trovarsi sul luogo almeno dieci minuti prima dell'ora fissata per i funerali.

Il percorso del corteo funebre è stabilito dall'Ufficio funerario in base alle disposizioni del Sindaco.

Art. 407 - Le salme di persone morte per malattia infettiva, quando non sono disposte in feretro metallico a doppia cassa, devono essere trasportate direttamente e senza sosta alcuna, al cimitero.

Art. 408 - L'incaricato del trasporto di una salma deve essere munito dell'apposita autorizzazione del Sindaco che va consegnata al Custode del Cimitero di destinazione.

Art. 409 - Al Cimitero, i feretri sono presi in consegna dal Custode il quale, dopo aver controllato che essi hanno le caratteristiche stabilite per la sepoltura cui sono destinati, provvede al loro seppellimento

Eccezionalmente possono essere depositate nella camera mortuaria per un periodo di tempo non superiore alle 24 ore. I feretri a doppia cassa, che vanno inumati devono essere convenientemente finestrati prima di deporli nella fossa.

Art. 410 - Il trasporto di salme fuori Comune o all'estero è autorizzato rispettivamente dal Sindaco o dal Medico Provinciale, in base alla dichiarazione dell'Ufficiale sanitario attestante che sono state osservate le disposizioni stabilite per tali trasporti dal vigente regolamento di polizia mortuaria.

Art. 411 - Analoga autorizzazione occorre per il trasporto di resti ossei che devono essere raccolti in apposite cassette.

I resti ossei devono essere trasportati direttamente al Cimitero ai destinazione.

Art. 412 - I feretri provenienti da altri comuni o dall'estero, salvo diversa autorizzazione da concedersi, di volta in volta, dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, devono essere trasportati direttamente al Cimitero.

Il Custode ritira i documenti prescritti e li recapita all'Ufficiale di Stato Civile.

In nessun caso i feretri possono essere aperti, salvo che per disposizione dell'Autorità Giudiziaria.

CAPO II

Servizi cimiteriali

Art. 413 - L'Ufficiale Sanitario vigila e controlla il funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi nei quali siano sepolte delle salme; cura che in essi siano osservate le disposizioni del Regolamento di Polizia Mortuaria del 1942 e del presente Regolamento, coadiuvato, a seconda dei casi, dall'Ufficio Funerario, dall'Ufficio tecnico e dal Custode del Cimitero e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio. In particolare l'Ufficiale Sanitario:

a) approva i progetti e accerta l'usabilità dei colombari; delle cappelle e delle tombe sotterranee a loculi sovrapposti;

b) esprime il suo parere sui progetti di ampliamento dei Cimiteri;

c) approva il piano annuale delle esumazioni ordinarie, predisposto dall'Ufficio funerario;

d) da disposizioni, di volta in volta, all'ufficio funerario, per le esumazioni straordinarie e, per le extumulazioni, ne fissa l'orario di esecuzione, assiste ad esse e vista i relativi processi verbali, di cui all'art. 422;

e) rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione od al trasporto fuori Comune;

f) autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle - ossario oppure trasportate fuori comune.

Art. 414 - L'area dei Cimiteri è suddivisa con viali in campi comuni per adulti, in campi comuni per fanciulli al disotto dei dieci anni di età, in aree per la costruzione di colombari, in posti da cedere per le sepolture private ad inumazione od a tumulazione per la costruzione di tombe sotterranee ad un piano ed a più piani, ed in aree delle cappelle di famiglia.

Tanto i posti delle fosse individuali di ogni campo comune che quelle da cedere ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente designati in base ad apposito piano distributore predisposto dall'Ufficio funerario ed approvato dall'Ufficiale Sanitario in osservanza alle norme di legge e del presente Regolamento.

I viali devono avere una idonea tombinatura per il sollecito allontanamento delle acque piovane e possono essere alberati solo con piante aventi radici a fittone.

Art. 415 - Le sepolture sono comuni o private. Quanto al sistema esse possono essere ad inumazione, cioè nella terra, od a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombe di famiglia, costruiti in muratura od in pietra, naturale od artificiale, fuori e sotto terra. Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del Regolamento di polizia mortuaria 1942 nei riguardi della profondità, larghezza e lunghezza e della distanza con le fosse vicine.

Art. 416 - Ogni fossa deve essere contrassegnata da un cippo di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno di seppellimento del defunto. La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal numero uno il quale è destinato alla prima fossa del campo stesso. Il cippo va collocato all'altezza della testa del defunto. Il custode deve curare inoltre che i cippi siano sempre scoperti, allineati, leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti o con il numero illeggibile.

Art. 417 - Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei colombari costruiti dal Comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruiti dai privati. Anche i resti ossei possono essere tumulati in apposite celle ossario.

Per le costruzioni delle cappelle o delle tombe sotterranee a più piani sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con l'indicazione dei materiali da usare e delle iscrizioni da scolpirsi o da applicarsi ed ai disegni di prospetti e dei particolari ornamentali.

Il Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia, ne autorizza la costruzione. Il Custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, le cappelle e le tombe sotterranee a più piani sovrapposti siano riconosciuti regolamentari dall'Ufficio funerario e dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 418 Nella tumulazione è vietato sovrapporre un feretro all'altro. Ogni feretro deve essere collocato in un loculo o tombino separato costruiti con buona opera muraria, intonacati all'interno con cemento lisciato, aventi spigoli ed angoli arrotondati e chiusi ermeticamente con muratura e lastre di pietra naturale od artificiale. I tombini ed i loculi possono essere a più piani sovrapposti. In tal caso essi devono corrispondere ad un vestibolo in muratura aperto all'esterno e con possibilità di esservi aperto, attraverso al quale si possa accedere ad ognuno di loro senza manomettere i loculi soprastanti o quelli vicini, o, se trattasi di tombe sotterranee, i viali del cimitero i quali possono essere manomessi solo per l'ordinaria manutenzione o per le riparazioni della tombinatura. Lo spessore delle pareti tanto dei loculi, dei colombari che delle cappelle di famiglia, quanto dei tombini o dei loculi delle sepolture sotterranee ad uno o più piani sovrapposti, deve essere, se di muratura, di almeno 40 cm. a meno che non si impieghino lastre di pietra compatta e non si costruiscano in cemento armato. In tal caso, lo spessore delle pareti e delle solette non deve essere inferiore a cm. 10 e devono essere adottati i sistemi necessari per rendere la struttura impermeabile ai liquidi ed ai gas.

I cassoni di cemento prefabbricato sono consentiti, per la tumulazione, solo quando hanno le pareti, il fondo ed il coperchio di almeno cm. 10 di spessore.

Art. 419 - Le esumazioni sono ordinarie e straordinarie. Le prime si eseguono dopo trascorso un decennio dalla inumazione nelle fosse dei campi comuni e nelle sepolture private, alla scadenza della concessione. Le ossa che si rinvergono in occasione delle esumazioni ordinarie vengono diligentemente raccolte e depositate nello ossario comune. Gli avanzi degli indumenti, delle casse ecc., devono essere inceneriti nell'interno del cimitero. Le esumazioni ordinarie vengono regolate dal custode ed eseguite sotto la sua sorveglianza.

Art. 420 - Le esumazioni straordinarie si effettuano, qualunque sia il tempo trascorso dalla inumazione, per ordine dell'Autorità Giudiziaria o per autorizzazione del Sindaco, e su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Dette esumazioni devono aver luogo alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e del custode. Le esumazioni straordinarie di salme, salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria, non possono essere eseguite nel periodo dal primo maggio al 30 settembre.

Art. 421 - Le extumulazioni di feretri sono solo straordinarie e possono avvenire in qualunque periodo dell'anno, a richiesta dei parenti e su parere favorevole e con l'assistenza dell'Ufficiale Sanitario.

Art.422 - Per ogni operazione di esumazione o di extumulazione straordinaria deve essere redatto un processo verbale in duplice copia di cui, una viene trattenuta dal custode del cimitero e l'altra conservata in Comune. Nel processo verbale vengono precisate le generalità del defunto, la data ed il luogo di inumazione o di tumulazione, le operazioni eseguite e le prescrizioni dell'Ufficiale Sanitario.

Art.423 - Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni già precisate nel presente Regolamento ed i compiti prescrittigli dall'art. 45 del Regolamento di Polizia mortuaria del 1942, deve:

a) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, feretri nonchè le membra, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i feti aborti e provvedere alla loro sepoltura;

b) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni stabilite dall'art. 10 del Regolamento di polizia mortuaria del 1942;

c) accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto è disposto dal citato Regolamento di Polizia mortuaria 1942 e del presente Regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per l'inumazione delle tombe per la tumulazione;

d) accertarsi che siano regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le extumulazioni ed i travasi di salme, operazioni tutte alle quali deve assistere e fornire, se necessario, il suo aiuto;

e) provvedere che i resti del materiale delle casse, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione e di extumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;

f) ispezionare le cappelle ed i colombari stessi allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose;

g) tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsia ed il deposito di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione;

h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati: monumenti, lapidi, segni funebri od altro materiale senza la prescritta autorizzazione;

i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco.

Un custode, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di polizia mortuaria, gli vengono impartite dall'Ufficiale Sanitario. Ad esso ed all'Ufficio funerario è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrati.

Qualora l'ufficio funerario non disponga di necrofori o di affossatori viene affidata al custode l'espletamento delle mansioni spettanti a tale personale.

Art. 424 - La manutenzione del cimitero spetta all'ufficio funerario che ha il compito di:

- a) studiare il piano distributore delle fosse dei campi comuni e dei posti per le cappelle e per le tombe private;
- b) predisporre i progetti di costruzione dei colombari e delle celle ossarie;
- c) eseguire la cordonatura perimetrale dei campi con la numerazione dei posti da cedere ai privati;
- d) assicurare la manutenzione e la pulizia dei colombari e delle cappelle di proprietà comunale;
- e) provvedere alla manutenzione ed alla pulizia dei viali e dei campi comuni;
- f) provvedere alla manutenzione della tombinatura per il deflusso delle acque meteoriche;
- g) provvedere alla manutenzione della sala per autopsia, della camera mortuaria, del deposito di osservazione e dell'abitazione del custode;
- h) sorvegliare le costruzioni che si effettuano nel cimitero, assicurandosi, con la collaborazione del custode, che vengano eseguite secondo il progetto approvato e nel luogo assegnato.

Art. 425- Presso ogni cimitero deve essere sempre disponibile, affidata al custode, una cassetta con materiale di pronto soccorso.

TITOLO VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 426 - Il presente Regolamento entra in vigore dopo che, approvato dal Comitato Regionale di Controllo, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'albo pretorio del Comune.

Con la sua adozione, il precedente regolamento comunale di igiene e sanità ed ogni altra contraria disposizione comunale, s'intendono abrogati.

Art. 427 - Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.27 luglio 1934 n. 1265, e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

Art. 428 - E' in facoltà del Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario di concedere proroghe, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi immediatamente.

Art. 429 - Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato contemplato dal Codice Penale o da altre leggi o regolamenti generali, sono accertate con la procedura di cui agli articoli 106 e 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, e punibile con pene pecuniarie fino a L. 200.000 (legge 12.7.1961 n. 603).

