

COMUNE DI TERMOLI

(PROVINCIA DI CAMPOBASSO)

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

Proposta elaborata

in collaborazione con:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASREM (*)
COMANDO CARABINIERI N.A.S. DI CAMPOBASSO
SUAP COMUNE DI TERMOLI
SUE COMUNE DI TERMOLI

- Servizio Igiene e Sanità Pubblica
- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
- Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

INDICE

PARTE PRIMA: IGIENE EDILIZIA	
TITOLO I - NORME GENERALI	
Art. 1 - Compiti e scopi	
CAPITOLO 1 – COMPETENZE	
Art. 2 - Autorità sanitaria	8
Art. 3 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria	8
Art. 4 - Vigilanza igienico-sanitaria	8
CAPITOLO 2 - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE	10
Ambiti dell'attività di vigilanza	10
Art. 6 - Figure soggette a vigilanza	10
Art. 7 - Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza	10
Art. 8 – Studi medici ed ambulatori: definizioni e autorizzazioni	10
TITOLO II - PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE	12
CAPITOLO 3 - VACCINAZIONI E PROFILASSI	12
Art. 9 - Vaccinazioni	12
Art. 10 - Segnalazione e	12
Art. 10-bis - Provvedimenti urgenti	13
Art. 11 – Inchiesta epidemiologica	13
Art. 12 - Disinfezione ambientale	13
TITOLO III - IGIENE DEL TERRITORIO	14
CAPITOLO 4 - SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI	14
Art. 13 - Opere	14
Art. 14 - Impaludamenti	14
Art. 15 - Canali	14
Art. 16 - Irrigazioni, e bacini di raccolta di acqua a scopo agricolo	14
Art. 17 - Acque meteoriche	14
Art. 18 - Protezione del suolo dall'inquinamento, Depositi esterni	15
Art. 19 - Aree Libere	15
CAPITOLO 5 - ACQUE POTABILI	16
Art. 20 Approvvigionamento idrico da acquedotto	16
Art. 20.1 - Gestione dell'approvvigionamento idrico	16
Art. 20.2 - Approvvigionamento case	16
Art. 20.3 - Approvvigionamento acqua	16
Art. 20.4 - Condotture acqua	16
Art. 20.5 - Risparmio idrico	17
Art. 21 Approvvigionamento idrico da pozzi privati	17
Art. 21.1 - Caratteristiche costruttive generali	17
Art. 21.2 - Parte superficiale del pozzo	17
Art. 21.3 - Testata del pozzo	17
Art. 21.4 - Pozzi attingenti a falde sovrapposte	18
Art. 21.5 - Serbatoi di accumulo	18
Art. 21.6 - Rubinetti per prelievi	18
Art. 21.7 - Installazione di contatori	18
Art. 21.8 - Trattamenti di potabilizzazione	18
Art. 21.9 - Accesso alle strutture	18
Art. 21.10 - Segnalazione di variazioni	18
Art. 21.11 - Campionamento	19
Art. 21.12 - Giudizio di potabilità	19
Art. 21.13 - Acqua non usabile	19
Art. 21.14 - Acqua non potabile	19
Art. 21.15 - Pozzi abbandonati	19
CAPITOLO 6 - FOGNATURE E SCARICHI	21
Art. 22 - Scolo acque	21
Art. 23 - Acque cortili	21
Art. 24 - Fognatura domestica	21
Art. 25 - Prolungamento condotti verticali dei servizi igienici	21
Art. 26 - Modalità di costruzione	21
Art. 27 - Afflusso nelle fogne	21
CAPITOLO 7 - RIFIUTI	23
Art. 28 - Pulizia	23
Art. 29 - Immondizie	23
Art. 30 - Terreni scoperti e vie di proprietà privata	23
Art. 31 - Pulizia cortili, scale ecc.	23

Art. 32 - Raccolta rifiuti	23
CAPITOLO 8 - INQUINAMENTO DELL'ARIA	25
Art. 33 - Camini posti a servizio di impianti termici o generatori di calore asserviti all'attività produttiva	25
Art. 34 - Camini posti a servizio di impianti termici destinati al riscaldamento di ambienti e alla produzione di acqua calda sanitaria annessi ad abitazioni, uffici, negozi ed esercizi pubblici assimilabili alle categorie precedenti	26
Art. 35 - Canne di esalazione poste a servizio di cucine o impianti di cottura annessi a negozi, mense, ristoranti o altri esercizi pubblici	27
CAPITOLO 9 - INQUINAMENTO ACUSTICO E VIBRAZIONI	28
Art. 36 - Inquinamento acustico	28
Art. 37 - Vibrazioni	28
TITOLO IV - IGIENE EDILIZIA	29
CAPITOLO 10 - NORME GENERALI	
Art. 38 - Campo di applicazione e deroghe	29
Art. 39 - Opere edilizie	29
Art. 40 - Permesso di costruzione	29
Art. 41 - Modalità	29
Art. 42 - Pavimentazione aree libere - Cortili	30
Art. 43 - Fondazioni di edifici	30
Art. 44 - Costruzione su terreni umidi	30
Art. 45 - Isolamento dei fabbricati	30
Art. 46 - Intercapedini e vespai	30
Art. 47 - Materiale di demolizione	31
Art. 48 - Demolizioni - Modalità	31
Art. 49 - Abitazione e loro annessi regolamentari ai sensi dei Regolamenti Locali d'Igiene precedenti	31
Art. 50 - Strutture e infissi	31
Art. 51 - Utilizzo locali seminterrati ed interrati	32
Art. 52 - Aerazione cantinati	33
Art. 53 - Impianti di condizionamento	33
Art. 54 - Canali di gronda e pluviali	33
Art. 55 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	34
Art. 56 - Presenza di animali domestici nell'abitato	34
CAPITOLO 11 - EDILIZIA INDUSTRIALE E COMMERCIALE	36
Attività di allevamento, artigianato ed industria	
Art. 57 - Allevamento animali	36
Art. 58 - Allevamenti zootecnici - Distanze	36
Art. 59 - Allevamenti zootecnici - Caratteristiche dei ricoveri	36
Art. 60 - Concimaie	37
Art. 61 - Attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d'affezione	37
Art. 62 - Attività circensi e/o itineranti con presenza di animali	38
Art. 63 - Industrie insalubri	39
Art. 64 - Caratteristiche dei locali destinati ad attività produttive	40
Art. 65 - Termocoibentazione, protezione dall'umidità	40
Art. 66 - Sistemazione aree esterne	40
Art. 67 - Isolamento dei pavimenti	41
Art. 68 - Rifiuti industriali	41
ATTIVITÀ COMMERCIALI	
Art. 69 - Definizioni	41
Art. 70 - Requisiti tecnici differenziati in base alle tipologie commerciali	42
70.1 - Esercizi di vicinato destinati alla vendita di generi non alimentari	42
70.2 - Esercizi di vicinato destinati alla vendita di generi alimentari	42
70.3 - Medie strutture e grandi strutture	42
70.4 - Centri commerciali	43
Art. 71 - Requisiti tecnici validi per tutte le tipologie commerciali	43
CAPITOLO 12 - EDILIZIA RESIDENZIALE	45
Art. 72 - Tipologia dei locali	45
Art. 73 - Superfici minime	45
Art. 74 - Altezza interna dei locali	45
Art. 75 - Soppalchi	46
Art. 76 - Finestre	47
Art. 77 - Locali cucina	47
Art. 78 - Locali di ripostiglio	48
Art. 79 - Scale e anditi	48
Art. 80 - Locali per bagni	48
Art. 81 - Antibagni	49
Art. 82 - Impianto di riscaldamento	49
Art. 83 - Condizioni di abitabilità (o agibilità)	49

Art. 84 - Vigilanza igienico - sanitaria delle case	49
Art. 85 - Dichiarazione di unità immobiliare antigienica	50
Art. 86 - Dichiarazione di unità immobiliare inagibile	50
CAPITOLO 13 - EDILIZIA NON RESIDENZIALE	
Art. 87 - Edifici e stabilimenti pubblici e privati	51
Art. 88 - Laboratori artigianali - Requisiti	51
Art. 89 - Copertura cortili	51
Art. 90 - Servizi igienici annessi ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio	51
Art. 91 - Antilattine e antibagni	52
Art. 92 - Lavanderie: autorizzazioni	52
Art. 93 - Caratteristiche delle lavanderie ad acqua	52
Art. 94 - Caratteristiche delle lavanderie a secco	52
Art. 95 - Collegi, convitti, ecc.	53
Art. 96 - Dormitori	53
Art. 97 - Teatri e locali pubblici in genere	53
Art. 98 - Pubblici spettacoli all'aperto	53
Art. 99 - Palestre (definizione ed adempimenti per apertura)	54
Art. 100 - Requisiti tecnici delle palestre	55
Art. 101 - Ambulatori, studi medici e altri locali destinati allo svolgimento di attività sanitarie o parasanitarie: caratteristiche dei locali	55
Art. 102 - Locali uffici	55
Art. 103 - Vigilanza igienico-sanitaria sugli ospedali, convitti, teatri, laboratori, alberghi, ecc.	56
Art. 104 - Regime transitorio	56
PARTE SECONDA: IGIENE DEGLI ALIMENTI	57
TITOLO V - IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE, DEI LOCALI DI LAVORAZIONE,	
PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE	58
CAPITOLO 14 - DISPOSIZIONI GENERALI	58
Art. 105 - Principi generali	58
Art. 106 - Definizioni	58
Art. 107 - Ambito di applicazione	61
Art. 108 - Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici	61
CAPITOLO 15 - INDUSTRIE ALIMENTARI	62
Art. 109 - Requisiti igienico - sanitari ed igienico - edilizi	62
Art. 110 - Tipologie di attività	62
CAPITOLO 16 - REGOLE COMPORTAMENTALI	63
Art. 111 - Requisiti generali comportamentali del personale	63
Art. 112 - Requisiti generali comportamentali sulle attività	63
- Vendita e somministrazione	63
- Degustazione di alimenti e bevande	63
- Esposizione degli alimenti	63
- Congelamento di alimenti	64
- Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura	65
- Confezionamento e preincarto	65
CAPITOLO 17 - NORME TRANSITORIE E FINALI	65
Art. 113 - Disposizioni transitorie	65
Art. 114 - Obblighi	65
Art. 115 - Sanzioni	66
Art. 116 - Abrogazioni	66
ALLEGATO A	
REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI: STRUTTURALI E DELLE ATTIVITA'	68
Art. 1 - Requisiti generali strutturali	68
Art. 2 - Altezze e caratteristiche locali	68
Art. 3 - Pareti	69
Art. 4 - Pavimenti	69
Art. 5 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue	69
Art. 6 - Lavabi/lavandini	69
Art. 7 - Servizi igienici per gli addetti	69
Art. 8 - Servizi igienici per il pubblico	70
Art. 9 - Spogliatoi	70
Art. 10 - Aerazione naturale e forzata dei locali	70
Art. 11 - Illuminazione naturale	71
Art. 12 - Illuminazione artificiale	71
Art. 13 - Sistemi di aspirazione fumi	71
Art. 14 - Acqua potabile	72
Art. 15 - Prodotti ed attrezzature per la pulizia	72

Art. 16 – Impianti: dichiarazioni di conformità e requisiti di carattere acustico	72
Art. 17 – Abbattimento barriere architettoniche	73
Art. 18 – Sicurezza sui luoghi di lavoro	73
Art. 19 – Norme di prevenzione incendi	73
Art. 20 – Sistemi contro gli insetti e gli animali nocivi	73
Parte I - Esercizi di vendita, somministrazione, depositi all'ingrosso, automezzi e laboratori di produzione industriale e artigianale	
Art. 21 – Requisiti generali dell'attività	74
Art. 22 – Esercizi di vendita	74
22.1 Esercizi di vendita generi alimentari	74
22.2 Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione alimenti (ex gastronomia)	75
Art. 23 – Esercizi di somministrazione e preparazione	76
23.1 Esercizi di sola somministrazione	76
23.2 Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva	76
23.3 Esercizi di somministrazione con preparazione	77
23.4 Somministrazione in pertinenze esterne	79
23.5 Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)	80
Art. 24 – Laboratori di produzione industriale e artigianale	80
24.1 Laboratori di produzione industriale	80
24.1.1 Catering	80
24.2 Produzione alimenti da asporto	81
24.2.1 Produzione pizza al taglio	81
24.2.2 Produzione alimenti con vendita per asporto (gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività simili)	81
24.2.3 Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)	82
24.2.4 Laboratori di produzione pasta fresca	83
24.2.5 Panifici	84
24.2.6 Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini	85
24.2.7 Laboratori di trasformazione alimenti non ricompresi nelle precedenti tipologie	86
Art. 25 – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari	86
Art. 26 – Trasporto alimenti	87
26.1 Cisterne e contenitori	87
26.2 Trasporto carni e prodotti della pesca	88
Art. 27 – Produzione e commercio di carne fresca	89
Art. 28 – Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne	89
Art. 29 – Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale	89
Art. 30 – Produzione e commercio di prodotti della pesca	90
Art. 31 – Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)	90
Art. 32 – Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)	91
Art. 33 – Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria	92
Art. 34 – Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie	92
Art. 35 – Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche	92
Art. 36 – Sagre, feste popolari e manifestazioni similari	93
Art. 37 – Circoli privati	93

PARTE PRIMA: IGIENE EDILIZIA

COMUNE DI TERMOLI
Protocollo Interno N. 42441/2016 del 13-09-2016
Copia Documento

COMUNE DI TERMOLI
Protocollo Interno N. 42441/2016 del 13-09-2016
Copia Documento

TOLO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Compiti e scopi

1. Il presente Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale, adeguandosi alle particolari condizioni locali.
2. Per quanto non compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con Regio Decreto n. 1265 del 27 luglio 1934, e successive modifiche ed integrazioni, e le altre normative emanate dalla Comunità Europea, dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.
3. Le norme comunitarie, statali e regionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, con bisogno di specifico atto di recepimento.

CAPITOLO 1 - COMPETENZE

Art. 2 - Autorità sanitaria locale

1. Il Sindaco, quale autorità sanitaria locale, provvede nel territorio del Comune, e secondo la propria competenza, alla tutela della sanità pubblica.
2. Il Sindaco, nell'esercizio delle sue attribuzioni in materia sanitaria, si avvale dei competenti Servizi dell'ASReM, col concorso dei Servizi Comunali, da attivarsi ciascuno secondo le specifiche competenze. Nel caso in cui si evidenziassero problematiche sanitarie collegabili a particolari criticità ambientali, potrà essere attivato anche il Dipartimento Provinciale dell'ARPA Molise o altri organismi a carattere scientifico operanti a livello nazionale (Istituto Superiore di Sanità, ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, IRSA – Istituto di Ricerca sulle Acque, CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto Zooprofilattico, ecc.).

Art. 3 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria

1. Quando nel territorio comunale si manifestano eventi che possono pregiudicare o minacciare la salute pubblica, il Sindaco, con il concorso dei sopracitati Servizi ed organismi scientifici, dispone i provvedimenti necessari a far cessare o contenere i danni ed i rischi per la collettività.
2. I provvedimenti, compatibilmente con le esigenze connesse all'urgenza delle misure protettive da porre in essere, sono adottati con il concorso democratico delle associazioni, debitamente riconosciute e/o iscritte negli elenchi regionali, deputate alla tutela dell'ambiente e della salute collettiva.
3. Viene riconosciuto e promosso, secondo le forme previste dagli specifici atti di indirizzo degli organi politici comunali, il ruolo attivo della partecipazione democratica per il raggiungimento degli obiettivi di tutela e promozione dello stato di salute della popolazione.

Art. 4 - Vigilanza igienico-sanitaria

1. Il Sindaco, nell'esercizio delle funzioni di cui sopra, richiede ai competenti Servizi dell'ASReM di procedere ad ispezioni igienico-sanitarie presso i luoghi aperti al pubblico, per la verifica dell'eventuale presenza di condizioni pregiudizievoli per la salute pubblica.
2. In via eccezionale, quando ricorrano gravi ed urgenti ragioni, nell'interesse della salute pubblica, il Sindaco potrà disporre, con Ordinanza emanata ai sensi della vigente normativa in materia di procedimento amministrativo, anche sopralluoghi presso edifici privati, anche a carattere residenziale, e loro pertinenze.
3. I Servizi dell'ASReM, in piena autonomia operativa e senza alcun vincolo di rapporto gerarchico con l'Ente comunale, provvederanno all'esecuzione delle ispezioni, avvalendosi del proprio personale medico e tecnico, munito, qualora occorra, della qualifica di Agente o Ufficiale di Polizia Giudiziaria; il personale dell'ASReM procederà all'adozione dei provvedimenti previsti dalla propria funzione ed a relazionare al Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale, proponendo i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.
4. Su proposta dei competenti Servizi dell'ASReM e dell'ARPA Molise, il Sindaco potrà provvedere ad eliminare le cause di insalubrità con provvedimenti emanati secondo le procedure descritte nel precedente articolo.

5. Spetta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione. I dati raccolti ed elaborati saranno trasmessi ai competenti Servizi comunali e regionali e resi accessibili a tutti gli organi della Pubblica amministrazione ed ai soggetti privati legittimati che ne facciano richiesta, secondo quanto previsto dalla legge 241/90.

CAPITOLO 2.- VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.

Art. 5 - Ambiti dell'attività di vigilanza

1. Fatto salvo quanto eventualmente previsto da norme specifiche diverse, il Comune, avvalendosi per la parte tecnica degli uffici e servizi dell'ASReM, esercita la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie; tale vigilanza si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle istituzioni, strutture e persone che esercitano attività sanitarie, finalizzate alla tutela della salute collettiva.

Art. 6 - Figure soggette a vigilanza

1. La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

- a) esercenti la professione sanitaria di medico chirurgo, veterinario, odontoiatra e protesista dentario, farmacista e biologo, quest'ultimo limitatamente all'attività di analisi biologiche;
- b) esercenti la professione sanitaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale e professioni assimilate, massaggiatore o massofisioterapista, fisioterapista, tecnico della prevenzione, dietista, logopedista, ecc.;
- c) esercenti le professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico, audiometrista, optometrista, audioprotesista ed altre figure sanitarie.

Art. 7 - Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

1. La vigilanza sulle istituzioni e strutture pubbliche e private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

- a) ambulatori medici e veterinari o altre strutture sanitarie non soggette a specifica normativa di settore;
- b) ambulatori in cui si erogano prestazioni sanitarie gestite da infermieri, assistenti sanitari, ostetrici e logopedisti;
- c) laboratori odontotecnici, protesisti dentali;
- d) laboratori di massaggiatore, massofisioterapista, fisioterapista;
- e) laboratori di audioprotesisti, audiometristi;
- f) laboratori di ottici;
- g) laboratori di meccanica ortopedica.
- h) presidi di diagnostica strumentale.
- i) case di cura, ospedali, RSA, ecc..
- l) servizi trasporti infermi e feriti.

Art. 8 – Studi medici ed ambulatori: definizioni e autorizzazioni

1. Si definiscono studi medici professionali gli ambienti nei quali i medici di medicina generale convenzionata e non e gli specialisti (esclusi gli odontoiatri) ed i medici veterinari esercitano la loro professione. Per la loro attivazione non si richiede alcuna autorizzazione, salvo quella inerente l'agibilità dei locali per la specifica destinazione d'uso sanitaria; i responsabili sanitari hanno l'obbligo di comunicare l'apertura della studio all'A.S.Re.M. (Servizio Igiene e Sanità Pubblica), corredando la comunicazione di apposita dichiarazione sostitutiva circa il possesso del titolo di studio richiesto per l'esercizio della specifica attività sanitaria.

2. Si definiscono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico o il veterinario esercitano la loro professione.

3. L'esercizio degli ambulatori (medici e veterinari) è soggetto ad Autorizzazione, ai sensi dell'art. 193 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie e della vigente normativa regionale, rilasciata dal competente Servizio Regionale, previa verifica dei requisiti minimali d'idoneità da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario dell'ASReM, ciascuno per la parte di propria competenza.

4. Sono altresì soggette ad autorizzazione rilasciata dal competente Servizio Regionale (o Ente sub-regionale delegato), previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, tutte le altre strutture (non contemplate nel precedente articolo) che erogano prestazioni di assistenza specialistica in regime di ricovero ospedaliero o ambulatoriale, oppure erogano prestazioni socio-sanitarie in regime residenziale e semiresidenziale.

5. Per quanto non contemplato nel presente Regolamento, si rimanda alle specifiche disposizioni nazionali e regionali che disciplinano la realizzazione e l'esercizio delle strutture sanitarie e socio-sanitarie.

TITOLO II - PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE

CAPITOLO 3 - VACCINAZIONI E PROFILASSI

Art. 9 - Vaccinazioni

1. Le vaccinazioni obbligatorie e quelle raccomandate vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite Leggi e Regolamenti e sono erogate dai medici incaricati dall'ASReM e dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica; quest'ultimo controlla e coordina l'attività vaccinale, cura le comunicazioni con i genitori dei minori da vaccinare, registrando i dati ed assicurando la certificazione; autorizza coloro che sono esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni ove siano in condizioni di salute tali da non potersi assoggettare senza danno.
2. Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.
3. L'Ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Servizio dell'ASReM incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nuovo nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al medesimo Servizio dell'ASReM, l'elenco, corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore a 15 anni.
4. I Direttori delle scuole, istituti, collettività, ecc. anche private, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza delle norme vigenti in materia di vaccinazione dei minori da accogliere nella struttura.
5. In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e s.m.i., e del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., i datori di lavoro devono curare che vengano sottoposti a vaccinazione antitetanica i propri lavoratori dipendenti addetti ad attività lavorative elencate nella suddetta legge. Se le vaccinazioni antitetaniche vengono eseguite a cura del datore di lavoro, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami sia trasmessa al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM nel cui territorio ha sede l'Azienda; l'ASReM provvederà ad informare l'ASL di residenza dei lavoratori.
6. Copia della documentazione dovrà essere conservata presso l'azienda.
7. Tutti i sanitari che eseguano vaccinazioni a qualsiasi titolo ne devono dare comunicazione, per iscritto, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino utilizzato e il nome della ditta produttrice, il lotto del vaccino, la data di scadenza.

Art. 10 - Segnalazione e profilassi dei casi di malattie infettive

1. Le segnalazioni di malattie infettive previste dall'art. 254 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie e dal D.M. 15.12.1990 e s.m.i. devono essere fatte pervenire al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica nei tempi previsti per ciascuna classe di malattia, nel cui territorio si è manifestata la malattia per l'adozione dei necessari interventi di profilassi.
2. Qualora, successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modifica della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al medesimo Servizio.
3. La segnalazione di malattia infettiva dovrà essere redatta sull'apposito modello.
4. Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM ogni altra informazione utile.

5. Su richiesta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, il Sindaco, con il supporto del Comando di Polizia Municipale, collaborano per l'adozione dei provvedimenti previsti dalla Circolare Ministeriale n° 4 del 13 marzo 1998 "Misure di profilassi per esigenze di sanità pubblica. Provvedimenti da adottare nei confronti di soggetti affetti da alcune malattie infettive e nei confronti di loro conviventi e contatti", e s.m.i.

Art. 10-bis Provvedimenti urgenti

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenire la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Art. 11 - Inchiesta epidemiologica

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia e a rilevare le condizioni dell'abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; valuta insieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Art. 12 - Disinfezione ambientale

1. La disinfezione ambientale, ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, ad integrazione dei normali processi di sanificazione, è obbligatoria ed i suoi costi sono a carico dei soggetti obbligati.
2. Ogni volta che sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, può essere fatta eseguire la disinfezione straordinaria di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; la disinfezione sarà in questo caso posta a carico del titolare dell'esercizio, del mezzo o dei locali interessati dall'intervento.

TITOLO III - IGIENE DEL TERRITORIO

CAPITOLO 4 - SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 13 - Opere

1. Chiunque intenda intraprendere opere sul suolo che possano interessare il naturale deflusso delle acque sotterranee e superficiali fuori dal fondo privato, deve prima ottenere l'autorizzazione del competente Servizio comunale.
2. Nel caso di scarichi in corpi idrici superficiali o sul suolo derivanti da insediamenti civili o produttivi dovranno essere eventualmente previsti idonei impianti di trattamento secondo le indicazioni dell'ente preposto al rilascio dell'autorizzazione, al fine di perseguire i requisiti di qualità ambientale del sito ove avviene lo scarico.

Art. 14 - Impaludamenti

1. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, li devono conservare costantemente liberi da impaludamenti provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi sempre in buono stato di funzionamento. Non sono permessi gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o a scopo industriale, se non a condizione che non determinino impaludamenti dannosi alla salute pubblica e, comunque, nel rispetto delle indicazioni fornite dall'Autorità che gestisce il corso d'acqua.
2. Così pure i proprietari e gli utenti di canali artificiali e fosse di proprietà privata dovranno mantenerli in buono stato a loro cura e spese.

Art. 15 - Canali

1. E' vietato costruire qualsiasi opera sul corso di canali di acque superficiali, ovvero in alvei asciutti, per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o bacini adiacenti, ne derivino impaludamenti nei terreni stessi o sulle sponde dei detti canali o bacini.
2. E' altresì vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detergenti, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

Art. 16 - Irrigazioni e bacini di raccolta di acqua a scopo agricolo

1. Le irrigazioni a scopo agricolo sono permesse a condizione che i terreni stessi non divengano paludosi; sono da preferire tecniche di irrigazione volte al risparmio idrico (ad esempio irrigazione a goccia) e che impediscano la diffusione di aerosol.
2. I bacini e altri contenitori di raccolta di acqua, a scopi agricoli ed industriali, devono essere situati, costruiti e tenuti con convenienti ripuliture in modo che non risultino nocivi alla salute pubblica.

Art. 17 - Acque meteoriche

1. Le acque meteoriche cadute sui tetti delle case e le acque pluviali dei cortili, dovranno essere convenientemente raccolte ed a cura del proprietario convogliate alle fognature cittadine (linee delle acque bianche o miste).
2. In caso di assenza della fognatura comunale bianca, è vietato in ogni caso lo scarico diretto o l'immissione delle acque meteoriche nelle acque sotterranee (art. 113 D.Lgs n. 152/2006).

3. In caso di assenza della fognatura comunale, potrà essere consentito lo smaltimento delle acque meteoriche nei corsi d'acqua superficiali, oppure nel suolo e sottosuolo, previa acquisizione, ove richiesto, dei necessari nulla osta o autorizzazioni da parte degli Enti competenti.

4. In caso di esistenza di rete separata, le acque meteoriche devono essere collegate alla fognatura per acque bianche.

5. Tutti gli edifici a qualunque uso adibiti, ubicati su un'area servita dalla canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico. L'autorizzazione all'allaccio deve essere richiesta al soggetto incaricato della gestione della fognatura pubblica; tutti gli scarichi devono essere provvisti di un pozzetto di ispezione, le cui caratteristiche sono indicate nel regolamento di fognatura.

Art. 18 - Protezione del suolo dall'inquinamento. Depositi esterni

1. Ad eccezione delle attività autorizzate ai sensi di leggi speciali nazionali e regionali, gli stoccaggi esterni fuori terra di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e rifiuti, anche se recuperabili, devono essere realizzati e condotti in modo da non produrre inquinamento del suolo ed inconvenienti igienici o fastidi al vicinato. I materiali di costruzione dei contenitori devono essere compatibili con le sostanze detenute e resistenti all'eventuale azione corrosiva.

2. Le piazzole prescelte per lo stoccaggio devono essere poste a distanza di sicurezza dal transito di veicoli, dalla movimentazione di merci diverse, da pozzetti e caditoie, da terreno nudo e da acque superficiali correnti o stagnanti.

3. Ogni stoccaggio costituito da uno o più recipienti mobili quali fusti, barili, taniche, cisternette o serbatoi carrellabili, deve essere posto su pavimentazione piena, su sede dotata di pozzetto di raccolta per gli sversamenti e di cordolo perimetrale di altezza minima di 20 cm. I contenitori possono essere movimentati solo quando ben chiusi. Eventuali travasi vanno effettuati all'interno della piazzola di stoccaggio.

4. Per lo stoccaggio di piccoli quantitativi sono ammessi sistemi di contenimento a cassonetto, fabbricati allo scopo purché garantiscano la medesima efficacia.

Art. 19 - Aree Libere

La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile anche allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti, di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti, insetti ed erbe infestanti allergogeniche.

I cortili, i terreni scoperti e le aree libere del suolo fabbricabile nei centri abitati devono essere tenuti costantemente in stato di pulizia e manutenzione a cura dei proprietari o conduttori, sgombri da vegetazione infestante, sterpi, nonché rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti, devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici, deve essere evitato l'accatastamento all'esterno, dei pneumatici stessi; nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire qualsiasi raccolta di acqua al loro interno.

CAPITOLO 5 - ACQUE POTABILI

Art. 20 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA ACQUEDOTTO

Art. 20.1 - Gestione dell'approvvigionamento idrico

1. La gestione dell'approvvigionamento idrico-potabile attraverso la rete pubblica dell'acquedotto è soggetta alle disposizioni previste dalle norme nazionali e regionali in vigore; in presenza di analisi effettuate dai Laboratori ARPA Molise sui campioni prelevati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM (o dalla stessa ARPA) che accertino il mancato rispetto dei livelli minimi di qualità delle acque potabili, in caso di inerzia o inadempienza del gestore del servizio idrico integrato, il Sindaco o suo delegato, in qualità di autorità sanitaria locale, potrà disporre gli interventi ritenuti necessari per assicurare il ripristino della qualità dell'acqua distribuita dall'acquedotto nonché per tutelare la salute degli utenti.

Art. 20.2 - Approvvigionamento case

1. Gli edifici pubblici e privati devono essere approvvigionati di acqua riconosciuta pura e potabile in quantità adeguata alle esigenze della vita e dell'attività delle persone che vi dimorano e vi lavorano.

2. Gli edifici si intendono regolarmente approvvigionati quando la rete di distribuzione domestica raggiunga tutti i piani e l'acqua vi possa essere erogata in modo continuo e sotto sufficiente pressione e in misura non inferiore ai 200 litri al giorno per persona.

3. Nelle case di abitazione l'impianto delle colonne montanti, il loro numero e la loro portata dovrà essere adeguato alla possibilità di distribuzione di acqua a tutti i servizi igienici, cucine e servizi di doccia e bagno esistenti nella casa e, nella sua struttura e consistenza, dovrà rendere agevole l'allacciamento delle condotte particolari.

Art. 20.3 - Approvvigionamento acqua

Nelle località ove l'acquedotto municipale può erogare acqua agli edifici, essi dovranno allacciarsi alla condotta pubblica. Allo stesso obbligo devono sottostare i proprietari di case prospicienti a vie dove viene estesa la rete di distribuzione dell'acquedotto municipale.

Art. 20.4 - Conduiture acqua

1) I tubi che conducono l'acqua potabile nell'interno delle case devono:

- a) essere realizzati con materiale riconosciuto idoneo secondo le norme di buona tecnica;
- b) essere collocati in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- c) essere posati nel rispetto dei disposti di cui all'allegato II del D.M. 26.03.1991 "Norme tecniche di prima attuazione del DPR 24.05.1988 n. 236;
- d) garantire che nelle eventuali interferenze con la rete fognaria, la quota della generatrice inferiore dell'acquedotto dovrà essere possibilmente superiore a quella della generatrice superiore della fognatura; negli eventuali incroci tra la condotta dell'acquedotto e la condotta della fogna, entrambe dovranno essere contenute in distinti manufatti, a tenuta e ispezionabili, di idonea lunghezza;
- e) assicurare che gli scarichi delle condotte della rete comunichino con le fognature mediante pozzetti provvisti di intercettatore idraulico; lo sbocco della condotta di scarico dell'acquedotto nel pozzetto dovrà essere posto a quota convenientemente superiore al livello massimo nel pozzetto medesimo;
- f) garantire che le diramazioni degli utenti siano munite di apparecchiatura automatica atta ad impedire il ritorno dell'acqua già consegnata agli utenti stessi, dovuto ad eventuale abbassamento della pressione in rete.

2. Durante il periodo di svolgimento dei lavori di posa delle tubazioni dovranno essere disposti provvedimenti atti a preservare la qualità dell'acqua distribuita all'utenza (es. clorazione dell'acqua

a scopo precauzionale), fatta salva l'esecuzione delle necessarie operazioni di disinfezione e spurgo delle tubazioni al termine dei lavori medesimi. L'inizio dei lavori dovrà essere comunicato al Servizio Lavori Pubblici comunale o al soggetto incaricato della gestione della rete idrica cittadina.

Art. 20.5 – Risparmio idrico

1. Il Comune promuove, ai sensi del D.Lgs. 152/06 art. 98, il risparmio idrico, adottando le misure necessarie all'eliminazione degli sprechi ed alla riduzione dei consumi e ad incrementare il riciclo ed il riutilizzo, anche mediante l'utilizzo delle migliori tecniche disponibili.

2. Al fine della diffusione dell'impiego di acque meno pregiate nonché di tecniche di risparmio della risorsa idrica, il permesso di costruire viene rilasciato a condizione che il progetto edilizio evidenzii le soluzioni tecniche per assicurare il contenimento dei consumi idrici, nonché preveda, ove possibile, il collegamento a reti duali di adduzione.

3. A tutti gli edifici di nuova costruzione, oppure a quelli esistenti sottoposti a ristrutturazione o completo rifacimento della rete di distribuzione dell'acqua potabile, si applica l'obbligo di adottare dispositivi per la regolazione del flusso di acqua dalle cassette di scarico dei gabinetti.

Art. 21 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA POZZI PRIVATI

Art. 21.1 - Caratteristiche costruttive generali

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

2. La zona adibita ad opere di presa e a costruzioni di servizio deve essere dotata, per un'opportuna ampiezza, di idonea recinzione e di canalizzazioni per le acque meteoriche; inoltre, deve essere identificata una zona di rispetto circostante l'installazione nella quale si dovrà evitare accumulo di concimi organici, stoccaggio di rifiuti, reflui, prodotti e sostanze pericolose in genere; inoltre occorre impermeabilizzare eventuali fossi confinanti con la zona al fine di tutelare la qualità dell'acqua emunta.

Art. 21.2 - Parte superficiale del pozzo

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

Art. 21.3 - Testata del pozzo

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

2. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso in cui 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 (\emptyset 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

Art. 21.4 - Pozzi attingenti a falde sovrapposte

1. Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce com

patte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.

2. Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

3. E' vietata la costruzione di pozzi che consentano la comunicazione tra le falde in pressione e la falda freatica.

Art. 21.5 - Serbatoi di accumulo

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

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

3. L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

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

Art. 21.6 - Rubinetti per prelievi

1. Subito dopo la testata del pozzo o l'uscita del serbatoio di accumulo deve essere derivato un rubinetto per il prelievo dei campioni.

Art. 21.7 - Installazione di contatori

1. Tutti i proprietari degli impianti autonomi di approvvigionamento idrico devono provvedere all'installazione, sulla tubazione in uscita dalla testata del pozzo e prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato e controllato, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 21.8 - Trattamenti di potabilizzazione

1. Allorché vengano utilizzate per scopo potabile acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, all'atto del prelievo di tali acque, deve essere effettuata la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

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

3. Il livello ottimale del cloro libero nell'acqua emunta deve essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione nella rete interna non deve superare 0,4 mg/l.

Art. 21.9 - Accesso alle strutture

1. Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici dell'ASReM devono avere libero accesso, anche fuori dall'orario di funzionamento dei pozzi, alle strutture, qualora ciò sia necessario.

Art. 21.10 - Segnalazione di variazioni

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

Art. 21.11 - Campionamento

1. Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM; possono essere concordate tra ASReM e ARPA Molise diverse modalità di campionamento.
2. Qualora nel corso delle analisi si riscontrino valori analitici non conformi alla normativa vigente, il Laboratorio ARPA informerà, con modalità di urgenza, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL, che provvederà a ripetere il campione o a disporre gli interventi che si renderanno necessari.
3. Le analisi di controllo sulle fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite, con costi a carico del proprietario del pozzo, con periodicità almeno annuale, salvo diverse disposizioni impartite dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM su casi particolari.

Art. 21.12 - Giudizio di potabilità

1. Il giudizio di potabilità di un'acqua prelevata da pozzo privato è competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM, sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio ARPA che ha eseguito l'analisi.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dall'esame dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e batteriologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D. Lgs 31/2001 e s.m.i., nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità (o idoneità delle acque per il consumo umano) deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM al proprietario del pozzo e al Sindaco del Comune.

Art. 21.13 - Acqua non usabile

1. Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM la potabilità dell'acqua di un pozzo, 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. 21.14 - Acqua non potabile

1. Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM, il competente ufficio comunale emetterà ordinanza di divieto di utilizzo dell'acqua stessa fino ad avvenuta risoluzione dell'inconveniente ed emissione, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di una nuova dichiarazione di potabilità dell'acqua.

Art. 21.15 - Pozzi abbandonati

1. Spetta al Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASReM o dell'ARPA, disporre mediante propria ordinanza la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.
2. Le opere e i lavori per la disattivazione e chiusura dei pozzi di cui al comma precedente sono eseguiti a cura e spese del proprietario nel rispetto dei seguenti criteri e delle prescrizioni impartite nel provvedimento ordinatorio:

- nel caso di falde artesiane, cioè acquiferi confinati, deve essere evitato il mescolamento di acque appartenenti a falde diverse;
- nel caso di falde freatiche, cioè acquiferi non confinati verso l'alto, deve essere evitata l'infiltrazione accelerata di acque superficiali verso la falda.

3. La chiusura del pozzo, ove è possibile, deve essere realizzata dopo l'estrazione dei manufatti d'approvvigionamento, mediante sigillatura esterna rimovibile della testata del pozzo.
4. Ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificazione di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti, ivi comprese quelle del presente regolamento.
5. E' vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami e rifiuti di qualsiasi natura.

CAPITOLO 6 - FOGNATURE E SCARICHI

Art. 22 - Scolo acque

1. Tutte le strade, le piazze ed in genere il suolo pubblico e d'uso pubblico devono essere provviste di opere volte ad assicurare il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.
2. Il convogliamento deve essere fatto per mezzo di canali coperti o tubazioni a pareti impermeabili e a perfetta tenuta; le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione dell'acqua potabile e devono essere poste ad un livello inferiore ad esse; la immissione nelle fognature o condotti assimilabili ad esse dovrà essere interrotta da idoneo sifone ispezionabile.
3. La costruzione dei condotti che interessano proprietà private e la loro conservazione in perfetto stato, sono a carico del proprietario, con facoltà del Comune di provvedere direttamente ai lavori a spese del proprietario stesso in caso di inadempienza.

Art. 23 - Acque cortili

1. I proprietari di stabili non possono dare sfogo alle acque dei loro cortili o siti interni sul suolo pubblico.
2. I giardini, gli orti e i prati annessi alle abitazioni e le aree fabbricabili devono essere dotati di canali per lo smaltimento delle acque, ed in ogni caso i loro piani di scolo dovranno essere disposti in modo che le acque non possano essere dirette contro i muri di fabbrica.

Art. 24 - Fognatura domestica

1. E' vietata la immissione nelle condotte di scarico degli edifici di qualsiasi oggetto o materiale che possa ostacolarne il regolare deflusso.
2. Ogni guasto delle condotte di scarico, da cui possano derivare infiltrazioni, esalazioni moleste, inquinamento dell'acqua o umidità, deve essere immediatamente riparato dal proprietario.

Art. 25 - Prolungamento condotti verticali dei servizi igienici

1. I condotti verticali dei servizi igienici, dovranno trovare sfogo al di sopra della copertura del fabbricato a cui servono; nel caso in cui i servizi igienici non siano dotati di finestre apribili, gli scarichi dovranno essere dotati di efficiente e distinta ventilazione primaria e secondaria, fatta salva la maggiore altezza a cui dovessero essere portati per non recare molestia e danni ai vicini.

Art. 26 - Modalità di costruzione

1. I condotti per gli scarichi liquidi di ogni natura, tanto interni quanto esterni alla proprietà, dovranno essere fatti di materiale impermeabile, ben connessi nei giunti in modo da impedire qualsiasi infiltrazione od esalazione e così disposti e mantenuti da assicurare sempre libero deflusso.

Art. 27 - Afflusso nelle fogne

1. Tutti gli scarichi civili domestici devono essere collegati alla fognatura pubblica se canalizzabili in meno di 100 metri, fatte salve motivate deroghe, da parte dell'Autorità competente. L'estensione della rete fognaria comunale in nuove zone urbane obbliga i proprietari degli edifici prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica. Eventuali difformità esistenti devono essere eliminate mediante allacciamento entro il termine notificato all'interessato dal soggetto gestore.
2. Gli scarichi civili non collegabili alla pubblica fognatura devono essere autorizzati ai sensi delle normative vigenti; possono essere recapitati in acque superficiali o negli strati superficiali del sottosuolo, previo pretrattamento, seguendo le disposizioni nazionali e regionali e le norme tecniche

di cui all'allegato 5 alla deliberazione del Comitato dei Ministri del 04/02/1977, includendo possibilmente anche trattamenti migliorativi come la fitodepurazione.

3. Prima dell'innesto della condotta privata di scarico delle acque nere nella fognatura pubblica, sarà collocato un intercettatore idraulico o tubo a sifone facile ad essere ispezionato ed accessibile da apposito pozzo di ispezione munito di chiusino, costruito nel sotterraneo o nel cortile, secondo le norme prescritte.

CAPITOLO 7 - RIFIUTI

Art. 28 - Pulizia

1. La pulizia delle strade, delle piazze e di altri suoli di uso pubblico nell'aggregato urbano è di pertinenza dell'Amministrazione Comunale. I singoli proprietari delle case dovranno mantenere puliti, ciascuno per la parte che rispettivamente gli tocca, gli spazi ad esse pertinenti o anche quelli di uso pubblico ad essi eventualmente concesso.

2. Eguale obbligo di nettezza del suolo pubblico spettante ai proprietari è imposto a coloro che tengono botteghe ed occupano comunque locali a piano terreno o sono concessionari di aree pubbliche.

Art. 29 – Immondizie

1. E' proibito gettare, spandere, fare deposito, anche temporaneo nelle vie e nelle piazze e su qualsiasi altro suolo pubblico o nei fossi o nei corsi d'acqua e presso gli edifici abitabili, di letame, di spazzature, di residui degli usi domestici e degli esercizi, di acque immonde, di immondizie, di rifiuti provenienti da scavi di suoli fabbricati e delle immondizie di edifici, di materie putrescibili, di prodotti chimici, di oggetti che possano arrecare molestia.

2. Sono fatte salve le procedure di deposito temporaneo, raccolta e conferimento previsti dal sistema di raccolta differenziata dei rifiuti urbani.

Art. 30 - Terreni scoperti e vie di proprietà privata

1. I proprietari debbono provvedere alla sistemazione e al mantenimento dei terreni e delle vie private, nonché alla pulizia di essi tenendoli sgombri da immondizie, da sostanze decomponibili e da rifiuti di ogni genere.

Art. 31 - Pulizia cortili, scale ecc.

1. Nei cortili, nei pozzi di luce, anditi delle porte, sulle scale e nei corridoi e su qualunque altra superficie del suolo privato nell'area fabbricabile deve osservarsi, rispetto alla loro nettezza, il disposto dell'art. 46. I proprietari o chi per essi dovranno curare la periodica pulizia.

Art. 32 - Raccolta rifiuti

1. I contenitori per la raccolta domiciliare devono essere posizionati su una superficie piana, pavimentata e appositamente delimitata tramite segnaletica orizzontale, al fine di favorire le operazioni di conferimento dei rifiuti, la movimentazione dei contenitori e la pulizia dell'area.

2. Il posizionamento dei contenitori non deve costituire intralcio od ostacolo al passaggio nelle stesse pertinenze dei fabbricati, al normale accesso al suolo pubblico o ad altre aree private.

3. I contenitori per la raccolta domiciliare dei rifiuti urbani non possono, di norma, essere posizionati a ridosso dei muri perimetrali degli edifici sui quali siano presenti, al piano terra e/o al piano rialzato, ingressi, porte, finestre, punti di ventilazione e balconi di civile abitazione e/o di attività produttive commerciali e direzionali. In caso di nuova costruzione essi dovranno essere posizionati in spazi all'uopo predisposti e destinati. Per le costruzioni esistenti essi dovranno essere posizionati nel punto più distante possibile da aperture, porte e finestre nel rispetto delle vigenti normative di settore.

4. Per gli edifici sprovvisti di spazi interni agli stabili, idonei al posizionamento dei contenitori della raccolta differenziata, qualora non fosse possibile il rispetto delle prescrizioni di cui sopra, accertato dal gestore dei servizi di raccolta dei rifiuti, potrà essere predisposta un'area di raccolta sul suolo pubblico, previa acquisizione dell'autorizzazione da parte del Servizio Ambiente, riservandola esclusivamente alle utenze a cui sono espressamente dedicate. I costi relativi alla manutenzione,

pulizia dell'area, occupazione permanente del suolo pubblico ed eventuali costi aggiuntivi dei servizi, saranno a totale carico delle utenze interessate.

5. I contenitori destinati a raccogliere i rifiuti raccolti negli stabili devono essere conformi alle caratteristiche tecniche prescritte dalla normativa vigente e sono forniti dal gestore del servizio di raccolta, con obbligo di pulizia e disinfezione periodica da parte dell'utilizzatore.

CAPITOLO 8 - INQUINAMENTO DELL'ARIA

Art. 33 - Camini posti a servizio di impianti termici o generatori di calore asserviti all'attività produttiva

1. Si definisce "impianto termico o generatore di calore asservito all'attività produttiva" qualsiasi impianto di produzione di calore o acqua calda, comunque alimentato, nel quale la produzione di calore o di acqua calda sia funzionale, anche in modo non esclusivo, alla produzione di beni o servizi propri dell'esercizio all'interno del quale sono installati; sono pertanto esclusi dalle norme contenute nel presente articolo gli impianti finalizzati al solo riscaldamento o distribuzione di acqua calda sanitaria, anche se inseriti in immobili a destinazione produttiva;
2. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto di cui al comma 1 deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi di combustione, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso;
3. Al fine di favorire la dispersione delle emissioni, la direzione del loro flusso allo sbocco deve essere verticale verso l'alto;
4. I condotti di esalazione dovranno avere le seguenti caratteristiche, attestate da dichiarazione sostitutiva di atto notorio firmata da tecnico abilitato:
 - essere correttamente isolate termicamente lungo tutto il loro percorso;
 - i materiali utilizzati dovranno essere idonei a condurre fumi alla temperatura normale di esercizio;
 - non vi dovrà essere propagazione di calore da tali condotti ai locali entro le cui murature scorrono.
5. Il punto di sbocco del camino dovrà essere posto ad una quota superiore di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti o a qualsiasi altro ostacolo, struttura o edificio distante meno di 10 metri.
6. Il punto di sbocco di un camino situato a distanza compresa tra 10 e 50 metri da aperture di locali abitabili esterni al perimetro dello stabilimento deve avere altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di tale edificio, diminuita di un metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.
7. Eventuale deroga alle prescrizioni dei punti precedenti potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco a condizione che il proponente dimostri, con opportuna documentazione tecnica:
 - l'impossibilità di realizzare il camino nel rispetto di quanto previsto ai commi precedenti;
 - l'adozione di accorgimenti tecnici idonei a far sì che l'impatto delle emissioni sui recettori non sia maggiore di quello ipotizzabile se fossero rispettate le distanze previste ai commi precedenti.
8. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta un'altezza di costruzione superiore a metri 5; qualora, per il rispetto del precedente comma 3, fosse necessaria una altezza di costruzione superiore a metri 5, può essere richiesta una deroga al Sindaco, documentando l'adozione di opportuni accorgimenti tecnici atti a garantire a un camino di quota inferiore la medesima efficienza di dispersione in atmosfera.

Art. 34 - Camini posti a servizio di impianti termici destinati al riscaldamento di ambienti e alla produzione di acqua calda sanitaria annessi ad abitazioni, uffici, negozi ed esercizi pubblici assimilabili alle categorie precedenti

1. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto termico deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi di combustione, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso.

2. Gli impianti termici siti in edifici costituiti da più unità immobiliari devono essere collegati ad appositi camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione, che abbiano sbocco sopra il tetto dell'edificio alla quota prevista dalla regolamentazione tecnica vigente, oltre che dai successivi commi 5 e 6 del presente articolo;

3. Le disposizioni del comma precedente possono non essere applicate nei seguenti casi:

- impianti termici a metano posti a servizio di edifici isolati costituiti da una sola unità immobiliare;
- singole ristrutturazioni di impianti termici individuali a metano già esistenti (come definiti all'art. 1, punto 1, lettera I, del DPR 412/93); trasformazione di impianto centralizzato in individuale (limitatamente ad edifici composti da meno di quattro unità abitative); mera sostituzione di generatore di calore individuale, effettuati in stabili plurifamiliari, qualora gli stessi non dispongano già di camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco sopra il tetto, funzionali ed idonei o comunque adeguabili all'applicazione di apparecchi con combustione asservita da ventilatore, e a condizione che il generatore di calore appartenga, per valori di emissione dei prodotti della combustione, alla classe meno inquinante prevista dalla Norma Tecnica UNI EN 297;

- nuove installazioni di impianti termici individuali a metano in edificio assoggettato dalla legislazione nazionale o regionale vigente a categorie di intervento di tipo conservativo, precedentemente mai dotato di alcun tipo di impianto termico, a condizione che non esista camino, canna fumaria o sistema di evacuazione dei prodotti della combustione funzionale e idoneo, o comunque adeguabile allo scopo.

4. Al fine di favorire la dispersione delle emissioni, la direzione del loro flusso allo sbocco deve essere verticale verso l'alto.

5. I condotti per lo scarico dei prodotti della combustione, derivanti da qualsiasi tipologia di generatore di calore, devono essere realizzati in modo tale da superare qualsiasi ostacolo o struttura distante meno di m 10.

6. Il punto di sbocco di un camino situato a distanza compresa tra 10 e 50 metri da aperture di locali abitabili esterni al perimetro dell'edificio deve avere altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di tale edificio, diminuita di un metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

7. Eventuale deroga alle prescrizioni dei precedenti punti 4 e 5 potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco a condizione che il proponente dimostri, con opportuna documentazione tecnica:

- l'impossibilità di realizzare il camino nel rispetto di quanto previsto ai commi precedenti;
- l'adozione di accorgimenti tecnici idonei a far sì che l'impatto delle emissioni sui recettori non sia maggiore di quello ipotizzabile se fossero rispettate le distanze previste ai commi precedenti.

8. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta un'altezza di costruzione superiore a metri 5; qualora, per il rispetto dei precedenti commi 5 e 6, fosse necessaria un'altezza di costruzione superiore a metri 5, può essere richiesta una deroga al Sindaco, documentando l'adozione di opportuni accorgimenti tecnici atti a garantire a un camino di quota inferiore la medesima efficienza di dispersione in atmosfera.

9. Sono altresì esclusi dal campo di applicazione del presente articolo gli impianti a metano non considerati "impianti termici" secondo la definizione data all'art. 1, punto 1, comma f del DPR 412/93, ossia stufe, caminetti, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari; per questi impianti vengono applicate direttamente le Norme UNI-CIG 7129/92 e successive modificazioni e integrazioni.

10. In ogni caso, il punto di sbocco dei terminali di scarico degli impianti di cui ai punti 3 e 9 non potrà essere collocato su muri prospettanti su suolo pubblico, intendendosi con questo i muri rivolti verso le strade o altro suolo destinato al pubblico passaggio; l'esalazione a parete degli apparecchi di cui al punto 8 potrà pertanto essere tollerata solo nel caso di terminale di scarico prospettante sull'interno dei cortili o su spazi privati, nel rispetto delle distanze tra terminale di scarico ed altri elementi dell'edificio previste dalle Norme UNI-CIG, punti 4.3.4.3. e 4.4.2.3. e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 35 - Canne di esalazione poste a servizio di cucine o impianti di cottura annessi a negozi, mense, ristoranti o altri esercizi pubblici

1. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto di cottura, indipendentemente dal tipo di alimentazione (compresa quella elettrica) deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi e vapori di cottura, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso.
2. Il condotto di esalazione deve prendere origine verso l'interno da una cappa posta sopra il punto di cottura.
3. Tali condotti di esalazione devono poter sfociare sulla copertura del fabbricato.
4. I condotti di esalazione dovranno avere le seguenti caratteristiche, attestate da dichiarazione sostitutiva di atto notorio firmata da tecnico abilitato:
 - essere correttamente isolate termicamente lungo tutto il loro percorso;
 - i materiali utilizzati dovranno essere idonei a condurre fumi alla temperatura normale di esercizio;
 - non vi dovrà essere propagazione di calore da tali condotti ai locali entro le cui murature scorrono i condotti stessi.
5. Il punto di sbocco della canna di esalazione deve essere posto a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di qualsiasi edificio distante meno di m 10.
6. Rispetto agli edifici situati a distanza compresa fra m 10 e 50 il punto di sbocco della canna di esalazione deve essere posto a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, diminuita di m 1 per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i m 10.
7. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta una altezza di costruzione superiore a m 5.
8. Eventuale deroga alle prescrizioni dei punti precedenti potrà, su richiesta del proponente, essere concessa a condizione che il proponente dimostri, con opportuna documentazione tecnica:
 - l'impossibilità di realizzare il camino nel rispetto di quanto previsto ai commi precedenti;
 - l'adozione di accorgimenti tecnici idonei a far sì che l'impatto delle emissioni sui recettori non sia maggiore di quello ipotizzabile se fossero rispettate le distanze previste ai commi precedenti.
9. Il controllo dei fattori fisici, chimici e biologici rilevanti ai fini della prevenzione nonché della riduzione ed eliminazione dell'inquinamento dell'aria sarà gestito dagli Enti Tecnici competenti in materia (ARPA, ASREM ecc.).

CAPITOLO 9 - INQUINAMENTO ACUSTICO E VIBRAZIONI

Art. 36 - Inquinamento acustico (*)

1. Sono in capo all'Amministrazione Comunale le competenze di cui all'art 6 della legge 447/1995. L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente fornisce all'Amministrazione Comunale, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, il necessario supporto tecnico-scientifico.

2. Per la valutazione dell'inquinamento acustico derivante da attività e comportamenti non soggetti ad applicazione della normativa ambientale, la determinazione del quadro della molestia sarà fatta, quando non diversamente comprovabile, con rilievi atti a documentare le caratteristiche del rumore e ad accertarne l'eventuale superamento della normale tollerabilità, così come definita dall'art. 6 ter della Legge 27/02/2009 n. 13.

3. Attività, spettacoli e manifestazioni temporanee in luogo pubblico o aperto al pubblico, qualora non possano essere condotte nel rispetto della vigente normativa sull'inquinamento acustico, saranno soggette ad autorizzazione in deroga.

4. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta ai competenti uffici comunali con almeno 15 giorni di anticipo. L'autorizzazione sarà concessa con le limitazioni di cui al vigente regolamento comunale.

- Cantieri edili: di norma, divieto di utilizzo di apparecchiature rumorose al di fuori delle fasce orarie 8:00/13:00 e 16:00/19:00 dal lunedì al venerdì. Obbligo di utilizzo di apparecchiature a norma CEE. Richiesta di eventuale deroga qualora si preveda il superamento dei limiti di zona..

- Spettacoli e manifestazioni organizzati da privati: obbligo, di norma, allo svolgimento nelle aree individuate con la Zonizzazione Acustica Comunale per non più di 90 gg/anno nella medesima area e termine ultimo alle ore 24.00 con una tolleranza di 30' limitatamente all'allontanamento del pubblico; è facoltà dell'Amministrazione Comunale accordare eventuali deroghe con provvedimento motivato.

5. Sono esonerate dalla richiesta e si intendono quindi autorizzate al superamento dei valori limite di rumore le attività cantieristiche attivate per il ripristino urgente e inderogabile di servizi di primaria utilità, quali ad esempio l'erogazione dell'acqua potabile, lo smaltimento dei rifiuti e delle acque reflue, dell'energia elettrica, del gas e della telefonia, il ripristino di infrastrutture dei trasporti e qualunque altro intervento finalizzato al contenimento di situazioni di pericolo immediato per l'incolumità delle persone o per la salvaguardia dell'ambiente, limitatamente al periodo necessario all'intervento di emergenza.

6. Qualora il contesto ambientale necessiti di una particolare attenzione all'inquinamento acustico, è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere al proponente la presentazione della valutazione di impatto acustico o di clima acustico, anche quando la normativa statale e/o regionale non ne preveda l'obbligatorietà.

(*) Nota: l'applicazione del presente articolo va sempre coordinata con le previsioni del Piano di zonizzazione acustica comunale, a cui resta subordinata quale norma speciale.

Art. 37 - Vibrazioni

1. La determinazione del quadro della molestia sarà fatta, quando non diversamente comprovabile, con rilievi atti a documentare le caratteristiche della vibrazione e ad accertarne l'eventuale superamento della normale tollerabilità. Come criterio, dovrà essere adottata la norma UNI 9614/1990 "Misura delle vibrazioni negli edifici e criteri di valutazione del disturbo".

TITOLO IV – IGIENE EDILIZIA

CAPITOLO 10 - NORME GENERALI

Art. 38 – Campo di applicazione e deroghe

1. Le norme del presente Titolo non si applicano alle situazioni (fisiche) esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa, salvo che non sia diversamente ed espressamente previsto:

2. Le norme si applicano per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti alla disciplina prevista e vigente in materia di edilizia.

3. Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi previsti dall'art. 3 lettera b), c) e d) del D.P.R. 06/06/2001, n. 380, e successive modificazioni ed integrazioni si applicheranno le norme del presente Titolo, fermo restando che saranno ammesse, su conforme parere del Responsabile del Servizio comunale competente, deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa, purché le soluzioni proposte comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari. Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

4. A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalla norme del presente Titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata. Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente Titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

4. A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalla norme del presente Titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata. Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente Titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 39 - Opere edilizie

1. A termine degli artt. 218 e 219 del T.U. delle leggi sanitarie R.D. 27 luglio 1934 n° 1265, le opere di qualsiasi natura che interessino la salubrità degli edifici compresi nel territorio comunale devono essere conformi alle disposizioni del presente Regolamento d'Igiene.

Art. 40 – Titoli abilitativi

1. Il proprietario, il titolare di diritto reale che consenta di eseguire trasformazioni e chiunque, per qualsiasi altro valido titolo, abbia l'uso o il godimento di entità immobiliari con l'anzidetta facoltà, richiede all'Autorità comunale il permesso per eseguire qualsiasi attività comportante trasformazione urbanistica od edilizia del territorio e degli immobili, con le modalità prescritte dalle vigenti disposizioni di settore.

Art. 41 - Modalità

1. Le istanze di cui all'art. 40 devono essere corredate normativa vigente di disegni per indicare la distribuzione, la destinazione d'uso e le caratteristiche igienico-sanitarie degli ambienti, in armonia con quanto è prescritto dal presente Regolamento, dal Regolamento edilizio e dalle altre disposizioni che disciplinano la materia.

2. Per la parte relativa alle opere di acquedotto e fognatura va inoltre acquisito il parere di competenza da parte del Gestore.

Art. 42 - Pavimentazione aree libere - Cortili

1. Tutte le aree libere del suolo fabbricabile, spazi tra casa e casa, cortili, vicoli e passaggi privati, ecc. debbono essere sistemati in modo da favorire lo scolo delle acque e pavimentati per una zona perimetrale larga almeno un metro e posta a quota non superiore a quella del pavimento del piano terreno.

2. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di polvere, né a ristagno di acqua e ad impantamento.

3. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di proprietà privata dovranno essere tenuti costantemente puliti, imbiancati, intonacati e sgombri da ogni immondizia e da qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o compromettere l'aerazione naturale.

Art. 43 - Fondazioni di edifici

1. E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano stati utilizzati come deposito di materiali insalubri (immondizie, letame, residui organici, ecc.) se non dopo aver risanato il sottosuolo corrispondente. (Il giudizio concernente l'opera di risanamento è dato dal Servizio competente in materia ambientale, previa acquisizione della documentazione e dei pareri tecnici ritenuti necessari, i cui oneri sono a carico del richiedente.) In conformità alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 152/2006 (norme in materia ambientale) e D.M. 161/2012 (terre e rocce da scavo)

Art. 44 - Costruzione su terreni umidi

1. Se il terreno da edificare è umido e/o soggetto a infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e devono essere adottati gli accorgimenti atti ad impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alle murature e/o alle strutture sovrastanti.

2. Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni scorrono corsi d'acqua o vi sono invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa dall'umidità e dagli allagamenti.

Art. 45- Isolamento dei fabbricati

1. Devono essere adottate soluzioni costruttive tali da impedire la risalita dell'acqua per capillarità e le parti murarie dei locali sotterranei o seminterrati devono essere protette mediante la posa di manti impermeabili, la realizzazione di intercapedini, drenaggi e vespai

Art. 46 - Intercapedini e vespai

1. I muri dei locali di abitazione e di altri locali ad uso produttivo non possono essere addossati al terreno, ma ne devono distare almeno due metri, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di muro di sostegno e di condutture o cunette abbassate per lo scolo delle acque filtranti.

2. I pavimenti non devono appoggiare direttamente sul terreno e l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di altezza non inferiore a 0,30 m, ventilato tramite condotti sfocianti in bocchette di aerazione.

3. Di norma il pavimento del piano terreno dei locali di abitazione e di altri locali ad uso produttivo non deve essere situato ad una quota inferiore rispetto al piano dell'area esterna alla soglia di accesso.

4. Possono essere ammesse, soprattutto nel caso di interventi sul patrimonio edilizio esistente, su conforme parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, ovvero su asseverazione del progettista, soluzioni tecniche diverse da quelle disciplinate nei commi precedenti, atte a conseguire i medesimi risultati circa la protezione dall'umidità e dalle infiltrazioni di acqua.

Art. 47 - Materiale di demolizione

1. In assenza di specifiche autorizzazioni, il deposito di terre e materiali provenienti dall'esecuzione o demolizione di opere, è consentito nel rispetto delle condizioni previste dalla normativa vigente; il proprietario o costruttore dovrà provvedere al completo sgombero ed al trasporto dei materiali di risulta a discariche autorizzate, o al loro corretto riutilizzo, nel rispetto del D. Lgs. N. 152/2006 e L. n. 98/2013 e D.M. Ambiente n. 161/2012.

2. Nel caso in cui le terre e materiali da scavo e demolizione fossero impregnati di sostanze maleodoranti, dovranno essere rimossi tempestivamente ed avviati a smaltimento.

Art. 48 - Demolizioni - Modalità

1. Prima di praticare qualsiasi demolizione di edifici si dovranno vuotare completamente e pulire tutti i pozzi neri, le fognature private osservando le norme indicate nel presente Regolamento.

2. Durante la demolizione anche parziale di edifici, si dovranno praticare frequenti bagnature, per impedire il sollevamento di polvere.

3. Si dovrà altresì assicurare il deflusso delle acque meteoriche ed evitare impaludamenti.

4. Nel corso di interventi di demolizione si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti, e successivamente trasportati e smaltiti nelle discariche autorizzate. Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

Art. 49 - Abitazione e loro annessi regolamentari ai sensi dei Regolamenti Locali d'Igiene precedenti

1. 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 riscontrati, il Sindaco o suo delegato non ne ordini la modificazione e il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare affinché siano eliminati gli inconvenienti igienici riscontrati.

Art. 50 - Strutture e infissi

1. I fabbricati devono presentare nelle fondazioni, nelle strutture verticali, in quelle orizzontali, negli infissi e negli impianti termici le caratteristiche di stabilità, isolamento termico – acustico e igiene, necessarie a rendere i singoli vani idonei alla loro rispettiva destinazione.

2. I muri esterni devono essere intonacati sul lato esterno o rivestiti con materiali che permettano lo scorrimento delle acque meteoriche in superficie e il loro rapido asciugamento, e che consentano comunque un'adeguata permeabilità all'aria, nel rispetto della normativa vigente in materia di contenimento consumo energetico.

3. Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter eliminare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e rimanere asciutti. Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, sulle superfici interne delle parti opache delle pareti non si deve avere condensazione.

4. I muri perimetrali e le coperture degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche (secondo quanto stabilito dalla specifica normativa) e dall'azione degli agenti atmosferici, ovvero per ottenere adeguato abbattimento acustico.

5. I materiali utilizzati per la costruzione, la ristrutturazione e l'ampliamento dei locali ad uso abitativo e la loro posa in opera devono garantire una protezione acustica che soddisfi i requisiti prescritti dal DPCM 5/12/1997 "Requisiti acustici passivi degli edifici".

6. Parimenti gli impianti a servizio degli edifici quali ascensori, scarichi idraulici, servizi igienici, rubinetteria, riscaldamento, aerazione e condizionamento devono essere realizzati in modo tale da soddisfare i requisiti acustici di cui al medesimo DPCM.

7. La presentazione di SCIA, DIA e PDC per la realizzazione di nuovi edifici ovvero per la ristrutturazione di edifici esistenti devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dal Piano di Zonizzazione Acustica e da una relazione/autocertificazione sulle caratteristiche acustiche delle partizioni e degli impianti ove siano illustrati i materiali e la tecnologia utilizzati per la realizzazione dell'opera in conformità ai requisiti prescritti dalla normativa, redatta da un tecnico competente in acustica ambientale. Per "Tecnico competente in acustica ambientale" si intende la figura professionale definita dalla L. 447/95 e successivi specifici decreti.

8. A fine lavori, dovrà essere certificata la conformità ai requisiti acustici delle opere in progetto. L'Amministrazione Comunale può richiedere il collaudo strumentale in opera da parte di un tecnico competente in acustica a spese del proponente.

Art. 51 - Utilizzo locali seminterrati ed interrati

1. Sono considerati locali interrati quelli aventi l'intradosso del solaio di copertura a quota inferiore a quella del terreno circostante od anche superiore ma con dislivello rispetto al terreno minore di un quarto dell'altezza dei locali medesimi. Detti locali non possono di norma avere destinazione diversa da autorimesse, cantine, piccoli depositi, centrali termiche, vani tecnici, ecc., con divieto di utilizzo abitativo e lavorativo e deposito di derrate alimentari, fatto salvo quanto previsto dalla L.R. n. 25/2008 (interventi per il recupero dei sottotetti, dei locali interrati e seminterrati, dei porticati).

2. Sono considerati seminterrati i locali nei quali l'intradosso del solaio di copertura sia a quota superiore a quella del terreno circostante, con dislivello rispetto a quello non minore di un quarto dell'altezza dei locali medesimi. Nei terreni in pendio, vengono considerati seminterrati i locali siti in piani per i quali il rapporto della superficie totale fuori terra delle pareti perimetrali esterne, misurato dall'intradosso del solaio di copertura alla linea del terreno circostante, e la superficie totale delle pareti perimetrali interne non sia inferiore ad un terzo. In quest'ultimo caso, i locali possono essere destinati ad uso di abitazione, previo parere favorevole del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica;

3. I locali seminterrati possono essere destinati ad ambienti di lavoro artigianale, locali commerciali, uffici, mense, esercizi pubblici e simili, fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza netta interna utile pari ad almeno m 2,70, riducibile a m 2,40 per corridoi, disimpegni, servizi igienici, depositi, ripostigli, oltre che per spogliatoi realizzati in fabbricati preesistenti in cui sia documentata l'impossibilità tecnica di garantire un'altezza netta interna di m 2,70.

b) presenza di dispositivi tecnici tali da assicurare una buona impermeabilizzazione e ventilazione sia delle pareti laterali che del pavimento, quali ad esempio intercapedini non inferiori a m. 2,00, vespai ventilati, ecc.;

c) adeguate condizioni di aero-illuminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie finestrata apribile sia pari ad almeno 1/8 della superficie pavimentata. Qualora sia tecnicamente impossibile soddisfare tale requisito, nei locali dovrà essere installato impianto di condizionamento conforme alle disposizioni del presente Regolamento, il cui progetto dovrà essere preventivamente approvato dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASRem., nonché idonea illuminazione artificiale;

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

Art. 52 - Aerazione cantinati

1. Quando non si possa provvedere diversamente per la aerazione dei cantinati che in tutta la loro altezza siano entro terra, è consentita la costruzione di adatte intercapedini, coperte a livello del suolo con grigliato antitacco removibile, in modo da consentire la pulizia dell'intercapedine.
2. Nelle intercapedini di cui sopra può essere permesso porre tubi di energia elettrica, gas, telefoni ecc.
3. Il proprietario dell'edificio deve mantenere le intercapedini in perfetto stato di manutenzione e pulizia.

Art. 53 - Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria installati nei locali pubblici, di ritrovo o di pubblico spettacolo, e in genere in qualsiasi locale in cui siano ritenuti necessari per garantire un adeguato ricambio e trattamento dell'aria, devono essere realizzati in conformità alle Norme tecniche in vigore (Norme UNI 10339 e UNI 8852 e s.m.i.).
2. Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti prescrizioni:
Dovrà essere adottata la classe di filtrazione massima prevista dalla Norma UNI 10339 prospetto VI, in relazione alle varie categorie di edifici;
La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino ad una altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec;
I valori microclimatici da rispettare nella stagione invernale sono i seguenti:
Temperatura interna compresa tra 18 e 22 gradi – umidità relativa compresa tra il 40 e il 60%;
I valori microclimatici da rispettare nella stagione estiva sono i seguenti:
- Differenza massima tra la temperatura interna ed esterna non superiore a 7° C – umidità relativa compresa tra 40 e 50%;
- Non è consentito l'utilizzo di sistemi di umidificazione che permettano il ristagno d'acqua;
- Le prese d'aria esterna dovranno essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti di emissione (bocca di espulsione dell'impianto di condizionamento) per garantire la non interferenza da parte di queste emissioni;
- Le emissioni sonore dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalla normativa vigente ex Legge 447 del 1995 ("Legge quadro sull'inquinamento acustico"), dal D.P.C.M. 14/11/1997 ("Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore") e dal Piano di Zonizzazione Acustico Comunale, verso l'ambiente e gli edifici vicini. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla Norma UNI 8199/98;
- Termometri e igrometri di controllo dovranno essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

Art. 54 - Canali di gronda e pluviali

1. Tutti gli edifici devono essere provvisti di idonee coperture piane o inclinate, munite di canali di gronda e pluviali per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche.
2. I canali di gronda e i pluviali devono essere previsti tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili interni e gli altri spazi scoperti e devono convogliare le acque meteoriche nelle fognature bianche o miste; non sono ammessi scarichi liberi a livello del piano marciapiede o del piano stradale o comunque sul suolo pubblico, mentre sono ammessi scarichi in cortili, giardini, cisterne o in appositi pozzi perdenti posti alla distanza minima di 1,5 ml. dai muri dell'abitazione; è anche ammesso il loro recapito in acque superficiali, previo ottenimento dell'autorizzazione prevista dalla vigente normativa.

3. Nei canali di gronda e nei pluviali è vietato immettere acque diverse da quelle meteoriche.
4. Idonei pozzetti di ispezione forniti di chiusura idraulica devono essere installati nei punti delle condutture interrate in cui si verifichi un cambiamento di direzione o la confluenza con altre condutture; un pozzetto finale di ispezione posto ai limiti della proprietà deve precedere l'allacciamento alla pubblica fognatura.

Art. 55 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

1. In tutti gli edifici presenti sul territorio comunale, compresi quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, devono essere adottati i necessari accorgimenti tecnici idonei ad impedire la penetrazione di piccioni, ratti o animali randagi o selvatici negli edifici.
2. Nei sottotetti non abitabili vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.
3. Nelle cantine sono da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; dovranno inoltre essere stuccate le sconnessure dei pavimenti e delle pareti.
4. Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere protetti con reti a maglia fitta, realizzate con materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo; per le condotte di aerazione dovranno essere utilizzati tubi in cemento o grès a forte inclinazione o verticali.
5. Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione o con aerazione forzata, le aperture devono essere munite, alla sommità delle canne stesse o in posizione accessibile per i necessari controlli, di reti a maglia fitta, realizzate con materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo.
6. All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.
7. Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

Art. 56 - Presenza di animali domestici nell'abitato

1. Tutela degli animali

Il Comune, in base alla Legge n.281/91, alla Carta Internazionale dei Diritti degli Animali ed alle disposizioni regionali in materia, promuove e disciplina la tutela degli animali di affezione e il loro rispetto, condanna e persegue gli atti di crudeltà contro di essi, i maltrattamenti ed il loro abbandono. Ogni cittadino ha il dovere di contribuire alla tutela degli animali, dell'ambiente e della salute pubblica, adottando comportamenti individuali e collettivi finalizzati al rispetto delle disposizioni contenute nel presente Regolamento e diretti a favorire la corretta convivenza tra l'uomo e l'animale, pur riconoscendo il primato dell'essere umano.

2. Animali da compagnia: definizione

Gli animali tenuti, destinati ad essere tenuti dall'uomo, per compagnia o affezione senza fini produttivi o commerciali, compresi quelli che svolgono attività utili all'uomo, come i cani per disabili, gli animali da pet-therapy.

3. Per animali da compagnia e/o di affezione si intendono:

- a) uccelli di piccola e media taglia, la cui detenzione è consentita solo in gabbia o voliera;
- b) cani e gatti, in numero inferiore a tre femmine o 10 cuccioli/anno; in caso di numero pari o superiore, il concentramento di animali si configurerebbe quale allevamento zootecnico, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, e quindi vietato nell'ambito urbano.
- c) animali di affezione diversi dai precedenti, purché di piccola taglia.

4. Nell'ambito urbano è vietato allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento, animali di qualunque specie. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o di affezione, compatibilmente con i regolamenti condominiali. La detenzione dei cani da guardia è consentita unicamente all'interno di unità abitative poste in un contesto non condominiale. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia o pericolo per il vicinato; inoltre, i proprietari o i detentori di animali sono tenuti ad adottare tutte le misure di profilassi atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle zoonosi e di altre malattie trasmissibili.

5. La detenzione di questi animali deve avvenire nel rispetto del loro benessere, correlato alle caratteristiche delle strutture che dovranno essere disposte e costruite in modo tale da non provocare lesioni agli animali, consentire libertà di movimento e garantirne un adeguato contenimento ai fini della tutela della sicurezza delle persone.

6. A tutti gli animali deve essere garantita costantemente la possibilità di soddisfare le proprie fondamentali esigenze, relative alle loro caratteristiche anatomiche, fisiologiche e comportamentali, fornendo loro spazi adeguatamente attrezzati. Gli spazi dove essi dimorano devono essere sottoposti a regolare e costante pulizia.

7. E' vietato tenere gli animali in spazi angusti, privarli dell'acqua e del cibo necessario o sottoporli a temperature climatiche tali da nuocere alla loro salute.

8. E' vietato tenere permanentemente cani e gatti in terrazze o balconi o comunque in spazi non compatibili con il loro benessere fisico e etologico, isolarli in cortili, rimesse oppure segregarli in contenitori o scatole, anche se poste all'interno dell'appartamento.

CAPITOLO 11 - EDILIZIA INDUSTRIALE E COMMERCIALE

A) ATTIVITA' DI ALLEVAMENTO, ARTIGIANATO ED INDUSTRIA

Art. 57 - Allevamento animali

1. Chiunque intenda mantenere od iniziare l'esercizio di attività di allevamento animali a fine commerciale ed industriale, dovrà ottenere autorizzazione dal Sindaco, subordinata all'accertamento da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM che la località adibita è atta alla destinazione e che la scuderia, stalla, porcile ecc. si trova nella condizione richiesta dall'igiene pubblica e non può recare danno o molestia agli abitanti della zona circostante.

Art. 58 - Allevamenti zootecnici - Distanze

1. La costruzione di nuove stalle, capannoni o altre strutture destinate ad allevamento di animali di qualunque tipo a scopo commerciale o industriale o per produzione zootecnica, oltre che di concimaie o vasche per la raccolta di letame o liquami, è consentita soltanto nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale e nel rispetto delle procedure autorizzative ed urbanistiche previste dalla legislazione vigente.

2. I nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- dal perimetro del centro abitato, come definito dalla vigente perimetrazione urbanistica : 300 metri;

- da case isolate o da case sparse non di pertinenza agricola (intese come agglomerati con popolazione inferiore a 50 abitanti): 100 metri;

- da abitazioni ricadenti in zona agricola, ma non facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 50 metri;

- da abitazioni rurali facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 25 metri.

3. Le strutture destinate alla raccolta, stoccaggio e maturazione di liquami e letami, le concimaie ed in genere ogni altra struttura che, per utilizzo, contenuto e modalità di gestione sia in grado di generare odori molesti, devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- dal perimetro del centro abitato, come definito da apposito provvedimento comunale: 300 metri;

- da case isolate o da case sparse non di pertinenza agricola (intese come agglomerati con popolazione inferiore a 50 abitanti): 150 metri;

- da abitazioni ricadenti in zona agricola, ma non facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 100 metri;

- da abitazioni rurali facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 25 metri.

4. Gli allevamenti già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, e posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti nel presente articolo, possono continuare la loro attività a condizione che essi siano stati legittimamente autorizzati e che le modalità di conduzione dell'azienda siano tali da evitare forme di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.

Art. 59 - Allevamenti zootecnici - Caratteristiche dei ricoveri

1. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, e, limitatamente ad alcune tipologie di allevamenti, contro uccelli selvatici o sinantropi; tutti i ricoveri devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, dotati di pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo da vespaio ventilato o almeno a ciottolame e con idonea

pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con un sistema regolamentare di smaltimento delle acque reflue.

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

3. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.

4. Per le porcilaie e per le stalle la superficie finestrata dovrà essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono garantire un adeguato ricambio di aria.

5. La ventilazione dell'ambiente va comunque intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro pari ad almeno 30 cm, prevedendone una ogni 120 mc di stalla.

6. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m 3,00 (salvo deroghe da parte del competente Servizio Veterinario dell'A.S.Re.M. per documentate esigenze connesse alle caratteristiche delle strutture o alla tipologia di animali allevati) e le pareti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile fino ad un'altezza di almeno m 2,00.

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

Art. 60 - Concimaie

1. A norma dell'art. 236 del T.U. delle leggi sanitarie e dell'art. 54 del Regolamento per l'igiene del lavoro 19 marzo 1956 n. 303 e delle vigenti disposizioni regionali (cosiddetto "Piano nitrati"), il letame deve essere raccolto in concimaie di ampiezza proporzionale al numero dei posti stalla. Le concimaie devono distare 25 metri dalle case di abitazione, dal dormitorio, nonché dai depositi e condutture di acqua potabile.

2. E' vietato ammassare il letame nell'interno dei cortili rurali. Le aziende agricole di ogni genere devono essere fornite di concimaie in muratura, con platea impermeabile pendente e pozzetto di raccolta dei liquami in muratura e a perfetta tenuta.

3. Tutti i conduttori di stalla sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso la stalla e a conservare la concimaia stessa e il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

4. Le fosse per il letame devono essere costruite in modo da non recare pregiudizio alla salute degli abitanti e da non esalare miasmi puzzolenti.

5. I mucchi di concime devono essere tenuti coperti con pagliate e cosparsi di polvere di gesso e simili.

Art. 61 - Attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d'affezione

1. Le attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d'affezione ed ornamentali, sono subordinate alla presentazione al Servizio comunale competente della Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il Servizio Comunale competente trasmetterà copia della suddetta documentazione al competente Servizio Veterinario dell'ASReM per le successive verifiche circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature.

2. Le attività di vendita di animali devono disporre di idonei locali e strutture (box – gabbie) lavabili e disinfettabili, in misura proporzionale al numero degli animali ospitati, alla durata della detenzione e che consentano l'isolamento e la cura degli animali ammalati. Tali locali devono avere :

- pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 mt. di altezza;
- pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili;
- idonee attrezzature per la pulizia e la disinfezione di gabbie e strutture;
- disponibilità di acqua potabile;
- presenza di locale o spazio per lavaggio e disinfezione attrezzature;
- presenza di un servizio igienico.

3. La detenzione degli animali deve avvenire nel rispetto del loro benessere, correlato alle caratteristiche delle strutture che dovranno essere disposte e costruite in modo tale da non provocare lesioni agli animali, consentire la libertà di movimento e garantirne un adeguato contenimento ai fini

della tutela della sicurezza pubblica. Devono essere assicurate condizioni favorevoli di circolazione d'aria, temperatura, umidità, rumorosità ambientale e fotoperiodicità; agli animali detenuti in locali chiusi deve essere garantito un rapporto artificiale luce/buio compatibile con le necessità fisiologiche di veglia/riposo. Qualora sia necessario per particolari esigenze termiche degli animali, i locali devono essere dotati di impianto di ventilazione, riscaldamento e/o condizionamento o di emissione UV. Per garantire la continuità di funzionamento dei suddetti impianti tecnologici durante le ore di assenza del personale, devono essere predisposti dispositivi di segnalazione di eventuali anomalie o guasti, nonché un gruppo di continuità per l'alimentazione elettrica.

4. Negli esercizi di vendita devono essere tenuti appositi registri di carico-scarico degli animali, vidimati dal competente Servizio Veterinario dell'ASReM.

5. Ogni caso di morbidità e/o mortalità deve essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario dell'ASReM che disporrà gli eventuali provvedimenti.

6. I locali in cui vengono toelettati gli animali devono avere :

- pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 mt. di altezza;
- pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio, in alternativa devono essere presenti efficaci attrezzature per l'aspirazione dei liquidi;
- idonee attrezzature per la pulizia e la disinfezione di gabbie e strutture;
- disponibilità di acqua potabile;
- presenza di locale o spazio per lavaggio e disinfezione attrezzature;
- presenza di un servizio igienico

7. I centri di addestramento per cani sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche qualora non sia prevista la permanenza di animali in sede. Le eventuali strutture ed attrezzature utilizzate devono essere idonee all'attività svolta e garantire adeguate condizioni igienico sanitarie ai cani ospitati.

8. Gli addestratori devono impegnarsi a non utilizzare metodi coercitivi, rispettando le esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. Nei centri di addestramento devono essere tenuti specifici registri di carico-scarico degli animali vidimati dal Servizio Veterinario dell'ASReM.

Art. 62 - Attività circensi e/o itineranti con presenza di animali

1. Qualsiasi attività circense e/o itinerante che preveda la presenza di animali al seguito necessita di "nulla osta" da parte del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria competente per territorio dove tale struttura deve insediarsi.

2. Al fine del rilascio, il Servizio Veterinario acquisirà preventivamente, attraverso il Comune, una scheda informativa circhi, debitamente compilata in ogni sua parte dal legale rappresentante della struttura (circo o mostra itinerante) e scortata dalla documentazione richiesta (planimetrie, autorizzazioni prefettizie e dichiarazione).

3. Tale scheda dovrà essere consegnata dall'impresa circense o itinerante al Comune, all'atto della richiesta di concessione del plateatico (suolo pubblico), che provvederà a trasmetterla al Servizio veterinario competente per territorio, il cui parere sarà condizionante al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui sopra.

4. Il Servizio Veterinario rilascerà il nulla osta dopo aver controllato quanto riportato sulla scheda e visionato l'allegata documentazione, verificando la corrispondenza tra quanto indicato e quanto

previsto nelle Linee Guida della Commissione Scientifica CITES del Ministero dell'Ambiente del 13.4.2006 e quanto realmente constatato all'atto del sopralluogo.

5. Il parere del Servizio Veterinario si riferisce esclusivamente agli aspetti relativi alla tutela, al benessere ed alla sanità animale, mentre per quanto attiene alla sicurezza ed incolumità pubblica la valutazione spetta alla Commissione Provinciale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, ove necessario.

6. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo e proteggere la pubblica incolumità, nonché tutelare il benessere animale rispettando le caratteristiche etologiche delle varie specie, il Comune dovrà specificare all'atto del rilascio dell'Autorizzazione ad esercitare attività circense il divieto o l'autorizzazione ad effettuare attività di visita agli animali al seguito, sia durante gli intervalli degli spettacoli, sia in altri orari.

7. Gli animali, comunque, non potranno essere esibiti al di fuori della struttura (circo o mostra itinerante) per la quale è stata rilasciata l'idoneità.

8. Dovrà altresì essere osservato tutto quanto prescritto da altre disposizioni in materia di tutela, benessere e detenzione degli animali, con particolare riferimento al rispetto dei criteri e delle linee guida di indirizzo della Commissione Scientifica CITES del Ministero Ambiente del 13.4.2006 e s.m.i. nella custodia e nella gestione degli animali presenti nell'attendamento delle strutture circensi.

Art. 63 - Industrie insalubri

1. Ai sensi della legislazione e normativa vigente, ed in base all'elenco ministeriale delle lavorazioni insalubri, il Comune procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zootecnici già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nell'elenco di cui al D.M. 05.09.1994 e successive modifiche e al T.U.LL.SS. art. 216.

2. I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di prima classe, non sono di norma consentiti fino ad una distanza di 100 metri dal perimetro del centro abitato, come definito da apposito provvedimento comunale, salvo che si tratti di insediamenti in aree specificamente destinate a tale scopo.

3. Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zootecnici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e che effettuino, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di prima classe, possono essere autorizzati a rimanere nell'area interna ai 100 ml dal perimetro del centro abitato, a condizione che essi siano stati legittimamente autorizzati e che le modalità di conduzione dell'azienda siano tali da evitare forme di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante. Inoltre, in una fascia di 100 metri dal perimetro del centro abitato, potrà essere concesso l'ampliamento di insediamenti esistenti che effettuino lavorazioni insalubri della prima classe alle condizioni di cui sopra.

4. L'attivazione di una fabbrica o laboratorio che eserciti un'attività compresa nell'elenco delle industrie insalubri, è subordinata al rispetto delle previsioni del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, della normativa di settore ed in particolare del D. Lgs 152/2006.

5. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, il Dipartimento dell'ARPA e il Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'ASReM hanno facoltà di esercitare in qualunque momento le funzioni di vigilanza sulle attività disciplinate dal presente articolo, e qualora rilevino il mancato rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria, oppure variazioni del ciclo lavorativo tali da rendere inefficaci le cautele precedentemente adottate, ne informeranno il Sindaco ed opereranno nei modi di cui al precedente art. 4.

6. L'esercizio dell'attività senza il preventivo adempimento alle disposizioni sopra elencate comporta l'emissione di ordinanza sindacale di sospensione o cessazione dell'attività fino all'avvio della procedura autorizzativa, secondo quanto sopra specificato.

Art. 64 - Caratteristiche dei locali destinati ad attività produttive

1. I locali destinati ad attività produttive ed i locali accessori dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal Titolo II del DPR 303/56 (*tranne art. 64 – ispezioni*) ed alle disposizioni del D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni; l'utilizzo a scopo lavorativo di locali sotterranei o semisotterranei è disciplinato dai disposti del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, nonché da quelle stabilite dal presente regolamento .

Art. 65 - Termocoibentazione, protezione dall'umidità

1. I locali di lavorazione devono essere protetti dagli agenti atmosferici e dall'umidità.
2. I locali di lavoro devono avere soffitti e pareti esterne realizzate con materiali tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni.

Art. 66 - Sistemazione aree esterne

1. Lungo tutto il perimetro esterno degli edifici industriali dovrà essere realizzato un marciapiede impermeabile di larghezza adeguata. Gli spazi destinati a deposito di materiali dovranno essere opportunamente sistemati e impermeabilizzati, qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti.
2. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle specifiche normative nazionali e regionali in vigore, idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio.
3. Le acque di prima pioggia dovranno essere condotte alla fognatura comunale, previo passaggio attraverso impianti di disoleazione e dissabbiatura; le acque di supero potranno invece essere smaltite sul suolo, sottosuolo o in acque superficiali, secondo le indicazioni della normativa vigente.

Art. 67 - Isolamento dei pavimenti

1. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere adeguatamente isolato dal terreno mediante la realizzazione di interventi tecnici in grado di evitare la presenza di umidità all'interno delle unità produttive; il piano di calpestio non deve essere di norma situato ad una quota inferiore rispetto al piano dell'area esterna alla soglia di accesso. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.
2. La quota del pavimento deve essere posta ad altezza adeguata rispetto alla quota massima della falda freatica sottostante.

Art. 68 - Rifiuti industriali

1. A norma dell'art. 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, quando vapori, gas o altre esalazioni provenienti da manifatture o fabbriche, possono riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco, tramite le Strutture di cui al precedente art. 4, prescrive le norme da applicare per prevenire o impedire il danno o il pericolo e si assicura della loro esecuzione ed efficienza.

2. E' vietata altresì la dispersione indiscriminata sul suolo pubblico e anche su terreni di proprietà privata di rifiuti industriali liquidi e solidi; questi dovranno essere allontanati a cura e spese dell'industria e conferiti in località idonee, osservando le prescrizioni che indicheranno la Provincia e l'ARPA circa i mezzi da impiegarsi nella raccolta, trasporto e smaltimento dei predetti residui industriali.

B) ATTIVITA' COMMERCIALI

Art. 69 – Definizioni

1. Sono soggetti alla disciplina del presente capitolo i fabbricati a destinazione commerciale e le singole unità immobiliari a destinazione commerciale site all'interno di fabbricati ad utilizzo misto.

2. I laboratori di produzione o confezionamento di alimenti annessi alle unità commerciali, nonché gli esercizi di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale posti all'interno di esercizi e strutture commerciali devono rispettare i successivi articoli per quanto riguarda i requisiti strutturali edilizi; per tutti gli altri aspetti si dovrà far riferimento alle indicazioni contenute nelle vigenti norme in materia di tutela degli alimenti, la cui applicazione spetta al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASReM.

3. I requisiti tecnici richiesti per i fabbricati commerciali sono differenziati secondo le tipologie definite sulla base della classificazione riportata nell'art. 4, punto 1 del D. Lgs. 114/98, che si riporta di seguito:

- esercizi di vicinato, con superficie di vendita fino a 250 mq;
- medie strutture, con superficie di vendita compresa tra 250 e 2500 mq;
- grandi strutture, con superficie di vendita superiore a 2500 mq;
- centro commerciale, inteso come una media o grande struttura nella quale più esercizi commerciali sono inseriti in una struttura a destinazione specifica e usufruiscono di infrastrutture comuni e spazi di servizio gestiti unitariamente.

4. Si intende per superficie di vendita di un esercizio commerciale l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi.

Art. 70 - Requisiti tecnici differenziati in base alle tipologie commerciali

Art. 70.1 – Esercizi di vicinato destinati alla vendita di generi non alimentari

1. I locali destinati a tale tipo di attività dovranno avere altezza netta interna minima di m 2,70, riducibili a m 2,40 per locali di servizio, spogliatoi e magazzini; illuminazione ed aerazione naturale pari ad almeno 1/8 della superficie in pianta dell'area di vendita; ove non fosse possibile rispettare tale parametro, si dovrà adottare un idoneo impianto di ricambio e trattamento aria da realizzarsi nel rispetto delle Norme UNI 10339; il progetto dell'impianto dovrà essere sottoposto a parere preventivo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

2. I locali destinati a deposito dovranno essere dotati di finestre apribili o di aerazione meccanica, anche in sola estrazione, realizzata con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno due volumi d'aria/ora.

3. Per le attività commerciali aventi una superficie complessiva superiore a 100 mq. o che, indipendentemente dall'ampiezza, utilizzino lavoratori dipendenti, assimilati o soci-lavoratori, deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività, disimpegnato dai locali di lavorazione a mezzo di antibagno.

Art. 70.2 – Esercizi di vicinato destinati alla vendita generali alimentari

1. Un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari, oltre al rispetto dei requisiti previsti dal precedente articolo, deve essere composto da:

- un locale destinato alla vendita;
- un vano o zona, annesso al locale di vendita, munito di lavabo con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua;
- un locale o zona opportunamente delimitata destinata al deposito dei prodotti di scorta.

2. I locali dovranno avere tutte le caratteristiche strutturali indicate nel precedente punto del presente articolo, ed inoltre:

- l'aerazione meccanica dei depositi dovrà essere in grado di ricambiare almeno cinque volumi d'aria/ora.
- deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività, disimpegnato dai locali di deposito e vendita a mezzo di antibagno, conforme ai requisiti previsti dal presente Regolamento.
- è obbligatoria la disponibilità di un locale o spazio spogliatoio, opportunamente delimitato dagli altri locali, anche a mezzo di arredi o pareti mobili, di dimensioni sufficienti a consentire il posizionamento di un armadietto individuale a doppio scomparto per ogni operatore, mantenendo il necessario spazio di movimento; lo spogliatoio può essere ricavato in un locale autonomo o all'interno dell'antibagno, se di dimensioni sufficienti; il locale spogliatoio può essere aerato naturalmente o meccanicamente, con dispositivo a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno 5 volumi d'aria/ora.

Art. 70.3 – Medie strutture e grandi strutture

1. I locali destinati a tale tipo di attività dovranno avere altezza netta interna minima di m 3,00, riducibili a m 2,40 per gli spogliatoi, locali di servizio e magazzini, illuminazione ed aerazione naturali conformi a quanto sopra indicato;

2. I locali di deposito, intesi come locali per lo stoccaggio e il rifornimento delle merci senza permanenza continuativa di personale, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- superficie: la superficie da destinare a deposito dovrà essere adeguata alle esigenze dell'attività.
- valore minimo di illuminamento pari a 40 lux; tale valore di illuminamento potrà essere ottenuto, indicativamente, dotando il locale di finestrate pari a circa 1/30 della superficie di pavimento o di idoneo impianto di illuminazione artificiale;
- finestre apribili nella stessa misura o, in alternativa, impianto meccanico di aerazione, funzionante anche in sola estrazione, e realizzato con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno due volumi d'aria/ora.

3. Dovranno essere disponibili spogliatoi e servizi igienici per il personale, e servizi igienici per il pubblico (distinti rispetto ai servizi per il personale) in numero di un servizio igienico ogni 1000 mq di area aperta al pubblico, con un minimo di un servizio igienico per aree aperte al pubblico di superficie inferiore a 400 mq e di due servizi divisi per sesso negli altri casi, di cui almeno uno accessibile a persone con ridotta o impedita capacità motoria; i bagni dovranno essere distribuiti uniformemente su eventuali vari piani dell'edificio.

4. I servizi igienici destinati agli operatori alimentari devono essere disimpegnati dai locali di lavorazione, deposito e vendita a mezzo di antibagno.

Art. 70.4 – Centri commerciali

1. I locali destinati a tale tipo di attività dovranno avere le stesse caratteristiche previste per le medie e grandi strutture, e inoltre dovranno rispettare le seguenti disposizioni specifiche:

- le medie e grandi strutture interne ai centri commerciali devono possedere servizi igienici propri per il personale, in numero conforme a quanto indicato nello specifico paragrafo;
- i laboratori artigianali (es. parrucchiere, estetista, lavanderia, riparazioni di scarpe o lavori di sartoria, panetterie, pasticcerie, gelaterie, pizzerie da asporto), esercizi pubblici ed eventuali esercizi di vendita al dettaglio di generi alimentari devono possedere servizi igienici propri destinati al personale addetto o alla clientela, in numero corrispondente alle necessità determinate dalla regolamentazione dello specifico settore di attività (artigianale, esercizio di vicinato o esercizio pubblico);
- altri esercizi commerciali, destinati alla vendita di generi non alimentari: possono usufruire di gruppi di servizi in comune con i servizi realizzati per il pubblico;
- dovranno essere disponibili servizi igienici per il pubblico, in numero di due servizi igienici distinti per sesso per ogni 1000 mq di area aperta al pubblico, di cui uno accessibile a persone con ridotta o impedita capacità motoria; i bagni dovranno essere distribuiti uniformemente su eventuali vari piani dell'edificio.

2. Nel caso in cui vengano realizzati spazi per il consumo di alimenti e bevande (cosiddette "food-court") questi dovranno avere servizi per il pubblico, distinti da quelli del centro commerciale.

Art. 71 - Requisiti tecnici validi per tutte le tipologie commerciali

A) Servizi igienici

1. I servizi igienici non possono aprirsi direttamente nei locali di lavoro senza interposizione di antibagno. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.

2. I servizi igienici devono essere adeguatamente aerati conformemente alle prescrizioni del presente Regolamento.

3. Nel caso in cui i servizi igienici siano separati tra loro da pareti non a tutt'altezza, e dunque costituiscano nell'insieme un unico locale, l'aerazione naturale dovrà corrispondere ad almeno 1/8 di tale superficie.

4. Le pareti dei servizi igienici (bagno e antibagno) devono essere piastrellate o rivestite con materiali lisci, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di 2 metri.

5. All'interno dei servizi igienici dovranno essere disponibili lavabi, distributori di sapone liquido e di asciugamani monouso, o impianti asciugamani elettrici.

B) Docce

1. Quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono devono essere messe a disposizione dei lavoratori docce appropriate, riscaldate, separate per sesso e facilmente comunicanti con gli spogliatoi.

2. Nel caso in cui si realizzino le docce, esse dovranno essere in numero di almeno 1 ogni 10 addetti.

3. I locali doccia potranno essere ricavati nell'antibagno, dovranno essere piastrellati o rivestiti in materiale liscio, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 metri, riscaldati ad una temperatura di 20 °C +/- 2 °C, dotati di aerazione naturale diretta per almeno 1/8 della superficie o, in alternativa, di ventilazione meccanica, anche in sola estrazione, realizzata con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno cinque volumi d'aria/ora.

C) Spogliatoi

1. I locali spogliatoio devono avere superficie adeguata al numero dei dipendenti, essere riscaldati ad una temperatura di 20 °C +/- 2 °C, avere pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile e disinfettabile, e pareti intonacate al civile e tinteggiate.
2. Negli spogliatoi da realizzare a servizio di medie e grandi strutture e di centri commerciali, realizzati all'interno di nuovi fabbricati dovrà essere prevista idonea aerazione naturale pari ad almeno 1/12 della superficie utile del pavimento.
3. Negli spogliatoi già realizzati o da realizzare all'interno di fabbricati nuovi o esistenti, in caso di documentata impossibilità tecnica a garantire l'aerazione naturale, dovrà prevedersi un impianto di aerazione meccanica comprendente immissione ed estrazione continua pari a 5 volumi/ora.

D) Soppalchi

1. Le superfici su soppalco realizzati all'interno di locali a destinazione commerciale dovranno avere le caratteristiche previste dall'art. 75 del presente Regolamento.

CAPITOLO 12 - EDILIZIA RESIDENZIALE

Art. 72 - Tipologia dei locali

1. In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo, in ogni alloggio si distinguono:
 - a) locali di abitazione: camere da letto, soggiorni, cucine, sale da pranzo, studi, sale da gioco, sale lettura e assimilabili;
 - b) locali di servizio: corridoi, disimpegni, bagni, ripostigli, taverne.
2. I requisiti previsti per i locali di abitazione si applicano, salvo specifiche diverse regolamentazioni, anche per uffici, negozi, studi professionali, nonché per laboratori a conduzione dei soli titolari.

Art. 73 - Superfici minime

1. Negli alloggi, per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile calpestabile (superficie al netto delle murature e tramezzature), comprensiva dei locali di servizio, non inferiore a:
 - 28 mq per 1 persona;
 - 38 mq per 2 persone;
 - 14 mq ciascuno per i primi 4 abitanti;
 - 10 mq in più per ciascuno dei successivi abitanti.
2. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno 14 mq.
3. Le camere da letto devono avere una superficie minima di mq 9 se per una persona e di mq 14 se per due persone. Per camere da letto destinate a più di due persone la superficie dovrà essere aumentata di 6 mq per ogni persona in più.
4. La superficie minima di tutti gli altri locali di abitazione deve essere di almeno 6 mq.
5. Ogni locale di abitazione deve avere un lato minimo di m 2.
6. L'alloggio monostanza deve avere superficie minima, comprensiva dei locali di servizio, non inferiore a mq 28 per una persona e non inferiore a mq 38 per due persone.

Art. 74 - Altezza interna dei locali

1. Per le altezze minime nette da rispettare tra pavimenti e soffitti, nonché per la quota dei pavimenti al piano terreno rispetto alla quota stradale, si rimanda alle disposizioni del Regolamento Edilizio, del presente Regolamento ed alle altre normative statali e regionali in vigore.
2. In particolare i pavimenti non devono appoggiare direttamente sul terreno e l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di altezza adeguata, ventilato tramite condotti sfocianti in bocchette di aerazione.
3. Possono essere ammesse, su conforme parere del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica competente in materia ovvero su asseverazione del progettista, soluzioni tecniche diverse da quelle disciplinate nel comma precedente, atte a conseguire i medesimi risultati circa la protezione dall'umidità e dalle infiltrazioni di acqua, soprattutto nel caso di interventi sul patrimonio edilizio esistente.
4. Ai fini del presente regolamento è definita altezza interna di un locale la distanza tra pavimento finito e soffitto finito, misurata in metri [m] sulla verticale; nel caso di solai nervati, l'altezza interna è misurata "sottotrave" qualora le nervature si trovino a distanza inferiore a 80 cm di interasse.
5. Nel caso in cui il soffitto non presenti andamento orizzontale o il locale sia articolato in parti a differenti sezioni verticali, la misura dell'altezza interna si ottiene, convenzionalmente, dividendo il volume netto del locale per l'area netta del pavimento.

6. La misura minima dell'altezza interna dei locali adibiti ad abitazione e dei vani accessori è fissata rispettivamente in m 2,70 e 2,40 in conformità alle vigenti leggi statali, regionali ed ai regolamenti comunali.

7. Sono quindi consentite misure minime dell'altezza interna inferiori a quelle prescritte:

a) per le nuove costruzioni, nei casi di:

- ricostruzione di edificio di valore storico e/o artistico e/o ambientale, che deve necessariamente mantenere le caratteristiche originarie;

- inserimento di nuovo edificio a completamento di costruzioni di valore storico e/o artistico e/o ambientale, disposte a cortina, per cui è richiesto l'allineamento con gli orizzontamenti contigui e preesistenti;

- ampliamento di edificio di valore storico e/o artistico e/o ambientale, per cui è richiesto l'allineamento con gli orizzontamenti preesistenti;

b) per le costruzioni esistenti, nei casi di:

- interventi edilizi volti al recupero di costruzioni in cui è in atto una funzione abitativa legittima;

- interventi edilizi volti al recupero di costruzioni in cui non è in atto una funzione abitativa, ma di valore storico e/o artistico e/o ambientale, per cui sia necessario il mantenimento delle caratteristiche originarie.

8. In tutti i casi menzionati al comma precedente, il rilascio del certificato di agibilità è comunque subordinato al rispetto degli altri requisiti igienico sanitari prescritti dalle leggi vigenti o all'adozione di misure compensative indicate nel progetto, anche offerte dalle attuali tecnologie, giudicate idonee dal responsabile del servizio sanitario competente (Servizio Igiene e Sanità Pubblica).

9. Ferme restando le prescrizioni di cui ai commi sesto e settimo, nei locali di nuova costruzione destinati ad uso abitativo non è consentita, in alcun punto, una altezza tra pavimento e soffitto inferiore a 1,80 m. **nei casi di copertura inclinata. Nei sottotetti l'altezza media non potrà essere inferiore e mt 2,20 con una quota minima mai inferiore a mt 1,40 (L.R. n. 25/2008 e s.m.i.)**

Art. 75 - Soppalchi

1. 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 quando la superficie soprastante e quella sottostante alla struttura menzionata non vengono chiuse per ricavare nuovi vani; la superficie netta del soppalco, anche se distribuita su più livelli, non può superare 1/3 della superficie netta del vano in cui esso è ricavato.

2. La realizzazione del soppalco è:

a) soggetta alle ordinarie procedure autorizzative in materia edilizia;

b) consentita nel rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione di almeno 1/8, calcolato sulla somma delle superfici dei due livelli 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 1,10 m;

b) l'altezza media tra il pavimento finito del soppalco ed il punto più basso del soffitto finito deve risultare non inferiore a 2,20 m;

c) l'altezza tra il pavimento del locale e il punto più basso dell'intradosso della struttura del soppalco deve risultare non inferiore a 2,40 m.

4. Nel caso di soppalchi non destinati a permanenza di persone, è consentita la riduzione del rapporto aero-illuminante indicato al punto b del precedente comma 2 fino ad un minimo di 1/10 e dell'altezza di cui al punto b del precedente comma 3 fino ad un minimo di m 2,00.

5 In ogni caso i soppalchi non devono menomare neppure parzialmente l'apertura delle superfici finestrate.

Art. 76 - Finestre

1. Ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra, opportunamente ubicata, che prospetti direttamente all'esterno verso vie, o cortili o spazi regolamentari in modo che venga assicurato un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% (D.M. 5.7.1975, art. 5), misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.
2. Per ciascun locale di abitazione, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegno, corridoi e ripostigli, l'ampiezza della/e finestra/e non deve essere inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento; in presenza di aggetti, sporgenze o confrontanze su spazi liberi ristretti la superficie delle finestre dovrà essere adeguatamente aumentata fino a rispettare il fattore medio di luce diurna previsto al punto precedente; la dimostrazione dovrà essere effettuata mediante relazione asseverata dal tecnico progettista.
3. Per le soffitte non abitabili è prescritto un rapporto aero-illuminante che non può essere maggiore di 1/15 e minore di 1/30 della superficie di pavimento.
4. I ripostigli con superficie compresa tra 4 e 6 mq dovranno avere finestre con dimensione minima di mq 0,50, o essere dotati di impianto di estrazione meccanica con portata minima di 2 vol/h, collegato con l'interruttore della luce e con sbocco all'esterno del fabbricato.
5. Per i ripostigli con superficie maggiore di mq. 6,00 si applica quanto previsto per i locali di abitazione.
6. ***Si fanno salve le aperture delle abitazioni esistenti.***

Art. 77 - Locali cucina

1. La cucina di un alloggio sarà considerata locale abitabile, quando abbia superficie superiore a mq 6; in questo caso essa dovrà avere altezza netta interna non inferiore a m 2,70 e rapporto aeroilluminante conforme alle prescrizioni dell'art. 76 del presente Regolamento.
2. Spazi destinati a cucina di superficie inferiore a mq 6, comunicanti con il locale soggiorno, saranno classificati come "angolo cottura" e dovranno rispettare i seguenti requisiti minimi:
 - altezza non inferiore a m 2,70;
 - rapporto aeroilluminante non inferiore a 1/8, ottenuto mediante finestra propria, o, in alternativa, mediante finestre a servizio del locale soggiorno; in questo caso il rapporto aeroilluminante dovrà essere calcolato sulla somma delle superfici dello spazio cucina e del soggiorno cui esso è collegato; sempre in questo caso i due locali dovranno essere comunicanti tramite un'apertura di larghezza non inferiore alla metà della parete che li divide.
3. Il locale cucina, così come l'angolo cottura, deve essere provvisto di canna di esalazione autonoma o collettiva ramificata sfociante sul tetto indipendentemente dal tipo di combustibile o sistema di cottura utilizzati.
4. La canna deve prendere origine verso l'interno da una cappa posta sopra il punto di cottura.
5. Eventuale deroga alle prescrizioni dei punti precedenti potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco a condizione che il proponente dimostri, con opportuna documentazione tecnica:
 - l'impossibilità di realizzare il camino nel rispetto di quanto previsto ai commi precedenti;
 - l'adozione di accorgimenti tecnici idonei a far sì che l'impatto delle emissioni sui recettori non sia maggiore di quello ipotizzabile se fossero rispettate le distanze previste ai commi precedenti.
6. Le cucine dovranno essere provviste di finestre regolamentari, di un pavimento di materiale lavabile e di un rivestimento lavabile alle pareti di altezza non inferiore a m 1,50 almeno in corrispondenza delle apparecchiature di lavaggio, riscaldamento e cottura dei cibi.

Art. 78 - Locali di ripostiglio

1. I locali di ripostiglio, che si trovano nell'ambito di un appartamento, non devono avere superficie superiore a mq. 4 se sprovvisti di illuminazione e ventilazione diretta o meccanica.

Art. 79 - Scale e anditi

1. Gli anditi ed i vani delle scale comuni debbono essere mantenuti puliti e realizzati con materiale di facile pulitura.

2. Nelle nuove costruzioni la scala principale di accesso agli alloggi deve essere coperta e chiusa su ogni lato.

3. Le finestre dei vani scala devono essere munite di vetri di sicurezza e le aperture devono essere realizzate in modo da prevenire cadute accidentali.

4. E' vietato utilizzare i vani scala comuni per realizzarvi aperture di finestre per l'aerazione di locali contigui.

5. Nella costruzione delle scale dovranno essere osservati i requisiti tecnici disposti dalla normativa che disciplina l'abbattimento delle barriere architettoniche.

6. Le scale devono essere sempre dotate di corrimano posto ad altezza minima di m 1,10.

7. Le scale a chiocciola che collegano locali di una stessa unità immobiliare, escluse quelle che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti non abitabili, ecc., ove consentite, devono avere le seguenti caratteristiche:

- profondità media della pedata di almeno cm 25;
- larghezza del gradino di almeno cm 70;
- alzata massima di cm 20.

Art. 80 - Locali per bagni

1. Ciascun alloggio deve avere almeno un servizio igienico dotato di: vaso, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia; con superficie minima di mq 4 (larghezza minima m. 0,90) nel caso di presenza della doccia e di mq.6 ove sia installata la vasca da bagno. Il servizio igienico deve avere altezza netta interna di almeno m 2,40, pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, ed essere completamente separato con pareti fisse da ogni altro locale.

2. La stanza da bagno deve essere preferibilmente dotata di finestra, apribile su spazio libero, di superficie non inferiore a mq 0,50.

3. Sarà ammessa la realizzazione di locali per bagno privi di aperture o con aperture di dimensioni inferiori a mq 0,50, purché detti locali rispondano alle seguenti caratteristiche:

a) Siano collegati ad acquedotti che diano garanzie di funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta canna di ventilazione primaria e secondaria;

b) Siano dotati di dispositivo di ventilazione meccanica, conforme ai disposti dell'art. 8 del D.M. 5.7.1975 (in tema di rumorosità) ed in grado di assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6

volumi/ora se in aspirazione continua, e di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica intermittente con comando adeguatamente temporizzato, in modo da ottenere tre ricambi completi ad ogni utilizzazione, collegato all'interruttore di illuminazione ed evacuante l'aria in condotto di esalazione obbligatoriamente sfociante sul tetto.

4. Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta; essi devono avere una superficie minima di mq 1,10 (larghezza minima m 0,90) e possono essere ventilati meccanicamente secondo quanto prescritto ai punti a) e b) del comma precedente.

Art. 81 - Antibagni

1. E' vietato far comunicare i servizi igienici direttamente con la cucina senza interporvi un antibagno di almeno mq. 1,00. In caso di alloggiamento del lavabo nell'antibagno, la superficie minima di quest'ultimo deve essere di mq. 1,50.

2. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.

3. E' consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi, fermo restando che il bagno principale deve essere completo di tutti i sanitari previsti dal precedente articolo e deve avere accesso attraverso un corridoio, disimpegno o antibagno.

Art. 82 - Impianto di riscaldamento

1. Gli spazi adibiti ad abitazione devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento. Al fine di contenere le emissioni in atmosfera di agenti inquinanti, devono essere adottate nella progettazione di nuovi edifici soluzioni tecniche volte a privilegiare la ricerca di forme di riscaldamento più vantaggiose sotto il profilo ambientale.

3. Nel caso in cui la zona risulti servita da reti di riscaldamento con ridotto impatto ambientale (es. teleriscaldamento), si dovrà prevedere l'obbligo di allacciamento a tali reti.

Art. 83 - Condizioni di agibilità

1. Nessun edificio destinato ad abitazione privata o collettiva, dimora notturna ed anche soltanto diurna per ufficio, laboratorio, esercizio pubblico, scuola, istituto, negozio, botteghe, caffè, trattorie, ristoranti, alberghi, luoghi di riunione di pubblico spettacolo, ecc. e per qualsiasi altra prolungata dimora, di nuova costruzione, oppure ampliato, modificato, o riparato con nuove murature, può essere integralmente o parzialmente abitato se non si è ottemperato a quanto previsto dal Titolo III Capo I art. 24, 25 e 26 del DPR 380/2001 e ss.mm.ii.

L'eventuale diniego dell'autorizzazione al precedente comma sarà notificato agli interessati a cura dell'Ufficio comunale.

2. E' facoltà del Sindaco o suo delegato a norma di legge di ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case che venissero abitate contro il precedente disposto.

Art. 84 - Vigilanza igienico - sanitaria delle case

1. Il Sindaco può fare eseguire regolari ispezioni dal personale tecnico- sanitario agli edifici a qualunque uso destinati, per conoscere se rispondano alle prescrizioni delle Leggi sanitarie, del Regolamento edilizio e del presente Regolamento, ed a quelle che venissero deliberate in seguito.

2. All'infuori delle ispezioni ordinate come sopra dal Sindaco, il competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM potrà eseguire ispezioni delle case di abitazione e delle loro pertinenze ogniqualvolta sia necessario verificare la presenza di inconvenienti igienico-sanitari o di rischi per la salute e la sicurezza.

3. Tutte le volte che nelle case costruite ed abitate anche anteriormente all'applicazione del presente Regolamento, il competente servizio dell'ASReM riconosca che le condizioni di un'abitazione non siano in armonia con le disposizioni sanitarie vigenti e col presente Regolamento, ovvero vi sia pericolo per la salute di chi l'abita o di chi abita quelle vicine, il Sindaco o suo de-

legato a norma di legge promuoverà presso il proprietario gli opportuni provvedimenti perché l'abitazione stessa sia risanata e le cause di insalubrità siano eliminate.

Art. 85 - Dichiarazione di unità immobiliare antigienica

1. L'unità immobiliare può essere dichiarata antigienica se ricorrono una o più delle seguenti condizioni:

- a) assenza di servizi igienici propri e incorporati al suo interno;
- b) presenza di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- c) requisiti di aero-illuminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore all'80% del limite ammissibile);
- d) locali di abitazione e locali di servizio con superfici comprese tra l'80 e il 100% di quelle previste dall'art. 2 del D.M. 5/7/1975 e dal presente Regolamento;
- e) condizioni che non garantiscono sufficiente isolamento termico e protezione dagli agenti atmosferici;
- f) altezze inferiori alla norma, con tolleranza pari al 2%
- g) mancanza di sistema di riscaldamento.

2. Sono antigieniche altresì le unità immobiliari che risultano interessate da altre cause di insalubrità obiettivamente accertate.

3. Un'unità immobiliare può essere dichiarata antigienica, previo accertamento tecnico del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM.

4. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

5. Un'unità immobiliare dichiarata antigienica può continuare ad essere occupata solo a condizione che vengano messi in atto i necessari interventi di risanamento igienico e di rimozione delle cause di antigienicità entro i termini stabiliti nel provvedimento.

Art. 86 - Dichiarazione di unità immobiliare inagibile

1. L'Ufficio comunale competente, sentito il parere o su richiesta dell'ASReM (Servizio Igiene e Sanità Pubblica) può dichiarare inagibile un'unità immobiliare o parte di essa per motivi di igiene.

2. L'unità immobiliare può essere dichiarata inagibile se ricorrono una o più delle seguenti condizioni:

- a) degrado strutturale tale da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- b) alloggio improprio (sottotetto, seminterrato, rustico, box);
- c) requisiti di superficie e di altezza inferiori all'80% di quelli previsti dal presente Regolamento;
- d) requisiti di aeroilluminazione inferiori di oltre il 50% rispetto a quelli previsti dal presente Regolamento;
- e) mancata disponibilità di servizi igienici e di acqua potabile;
- f) mancata disponibilità di servizio cucina.

3. Un'unità immobiliare dichiarata inagibile ai sensi dell'art. 222 del T.U.LL.SS. deve essere sgomberata con ordinanza del Dirigente o responsabile dell'Ufficio comunale competente e non potrà essere rioccupata se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuovo certificato di agibilità, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

CAPITOLO 13 - EDILIZIA NON RESIDENZIALE.

Art. 87 - Edifici e stabilimenti pubblici e privati

1. Sono considerati come oggetto del presente capitolo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad uffici, luoghi di riunione o di svago, istituti di istruzione, impianti sportivi, attività artigianali, direzionali, di pubblico esercizio ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge una attività temporanea o permanente di carattere sociale.

Art. 88 - Laboratori artigianali - Requisiti

1. Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Sindaco nell'esercizio delle industrie insalubri agli effetti dell'art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie e del Regolamento generale sull'igiene del lavoro D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, e dall'esistenza di normative specifiche per ciascun tipo di attività, i locali di lavoro nei quali si esercita un'attività artigianale, dovranno avere cubatura e superficie proporzionata al tipo di lavoro ed al numero degli operai che vi sono impiegati (in ogni caso mai inferiore a 10 mc. e a 2 mq. per individuo), avere adeguate condizioni di ventilazione ed illuminazione naturali, essere dotati di bagni ed altri locali accessori, di acqua potabile in quantità sufficiente e di tutto l'occorrente per i primi soccorsi d'urgenza in caso d'infortunio, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi ed all'occorrenza di refettori proporzionati al numero degli operai.

Art. 89 - Copertura cortili

1. Il permesso di coprire con vetrate o altre strutture fisse un cortile, per destinazione a magazzino, ufficio, laboratorio od esercizi pubblici, verrà dato soltanto quando non vi prospettino locali di abitazione o comunque destinati a permanenza continuativa di persone, cucine, bagni, e sempreché, sentito il parere del competente servizio dell'ASReM, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possano avere pregiudizio a causa della progettata copertura.

2. I locali ottenuti a seguito dell'intervento di copertura dovranno rispettare tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento.

Art. 90 - Servizi igienici annessi ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio

1. Ogni unità immobiliare adibita ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio dovrà disporre di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo con superficie minima pari a mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90), dotato di tazza w.c. e lavabo e completamente separato con pareti fisse da ogni altro locale.

2. Il servizio igienico deve avere altezza netta interna di almeno m. 2,40, pareti rivestite fino all'altezza di almeno m. 2,00 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile; deve essere dotato di finestra, apribile su spazio libero, di superficie non inferiore a mq. 0,50 o di impianto di ventilazione meccanica conforme a quanto previsto dal presente Regolamento.

3. Qualora sussistano evidenti difficoltà tecniche, in caso di inserimento di un nuovo servizio igienico all'interno di locali destinati o da destinare alle attività di cui sopra, è ammessa l'espulsione dell'aria in condotto non sfociante a tetto, purché tale espulsione non avvenga verso il suolo pubblico e sia previsto un dispositivo di filtraggio delle esalazioni (filtro a carboni attivi o sistema equivalente).

4. Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) dovranno essere provvisti di idonei servizi igienici e adeguate forniture di acqua potabile.

Art. 91 - Antibagni

1. E' vietato far comunicare i servizi igienici direttamente con i locali di lavoro, di fabbricazione, di deposito o di vendita di sostanze alimentari senza interporvi un antibagno di almeno mq. 1,00.
2. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.

Art. 92 - Lavanderie: autorizzazioni

1. Chiunque intenda attivare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, a umido e a secco, deve presentare al Servizio Comunale competente (SUAP – Sportello Unico Attività Produttive) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il Servizio Comunale competente trasmetterà copia della suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL per le successive verifiche dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature.
2. Nella domanda devono essere indicati:
 - a) il sistema di lavaggio;
 - b) gli impianti e gli apparecchi in dotazione;
 - c) la fonte di approvvigionamento idrico;
 - d) le modalità di smaltimento delle acque reflue.

Art. 93 - Caratteristiche delle lavanderie ad acqua

1. Le lavanderie ad acqua, oltre al reparto in cui si effettuano il lavaggio, la centrifuga ed eventualmente l'asciugatura, devono disporre almeno di:
 - a) un locale/spazio per la raccolta e la sosta della biancheria sporca;
 - b) un locale/spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
 - c) uno spogliatoio con un servizio igienico.
2. Si potrà derogare da tali requisiti quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, il lavaggio e il ritiro della biancheria siano effettuati in un unico locale nel quale siano installate macchine automatiche o a gettone.
3. In ogni caso dovrà essere garantita la disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività.

Art. 94 - Caratteristiche delle lavanderie a secco

1. Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali regolamentari oltre a un servizio igienico.
2. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sfociare sopra il tetto dell'edificio oppure sulle pareti esterne non prospicienti il suolo pubblico, previa installazione di dispositivi di depurazione in grado di effettuare l'abbattimento e la raccolta completa del solvente.
3. Durante la conduzione devono essere osservate 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 in condizioni di sicurezza da personale munito di dispositivi di protezione individuale;
 - c) i fanghi residui devono essere raccolti in recipienti a chiusura ermetica e smaltiti nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 95 - Collegi, convitti, ecc.

1. Chiunque intenda aprire scuole private, convitti, asili infantili, e comunità comunque costituite, deve presentare al Servizio Comunale competente la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il Servizio comunale competente trasmetterà

copia della suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, affinché possa eseguire le visite necessarie per attestare che le condizioni interne ed esterne del locale destinato ad uno degli usi suddetti soddisfino o meno tutte le esigenze dell'igiene e, quando richiesto, le disposizioni contenute nel regolamento in vigore sugli edifici scolastici e tutte le altre che venissero emanate in proposito.

2. Pertanto gli edifici destinati alla convivenza di molte persone dovranno avere tutte le condizioni richieste dal presente Regolamento per le case adibite ad uso abitazione e disporre di locali di ampiezza proporzionata al numero degli individui che vi sono accolti e distinti in camere da letto, locali di studio e di ricreazione, refettorio, cucina ed infermeria, ed essere dotati di un adeguato numero di servizi igienici per uso esclusivo dei conviventi.

Art. 96 - Dormitori

1. I locali adibiti a dormitorio dovranno essere previsti con una superficie di mq. 5 per ogni posto letto, con distribuzione dei letti che assicuri la possibilità di circolazione, di pulizia e di decenza giudicate sufficienti per ciascun convivente.

2. Sarà escluso ogni impiego di letti multiposto e il cubo d'aria assegnato a ciascun convivente non dovrà essere inferiore a mc. 15.

3. Ogni dormitorio dovrà essere ventilato mediante finestre di superficie non inferiore a 1/7 del pavimento. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL potrà ordinare l'impianto di ventilazione sussidiaria qualora il prospetto verso gli spazi liberi non assicuri un conveniente riscontro d'aria.

4. Il pavimento dei dormitori e degli altri ambienti dovrà essere di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile e le pareti rivestite di zoccolo impermeabile e lavabile sino a m. 1,50 misurati a partire dal pavimento.

Art. 97 - Teatri e locali pubblici in genere

1. I teatri, cinematografi, ed altri locali destinati a pubblici spettacoli, ovvero riunioni, conferenze, feste e divertimenti e in genere tutti i locali dove può verificarsi notevole affluenza dovranno rispondere alle seguenti condizioni igieniche, che verranno verificate dalla Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo, oppure quando ne ricorrano le condizioni, dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo:

- a) avere locali bene aerati e, qualora occorra, forniti di adeguato impianto di condizionamento;
- b) essere provvisti di almeno due servizi igienici, divisi per sesso e forniti di regolare antibagno, fino ad una capienza di 200 persone; dovrà essere previsto un ulteriore servizio igienico ogni 100 persone (o frazione) di capienza in più.

Ogni servizio igienico deve essere munito di lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido e di asciugamani a perdere o di asciugamani elettrico.

Sia il bagno che l'antibagno devono essere ventilati direttamente dall'esterno, o dotati di sistema di ventilazione meccanica. Ogni locale deve in ogni caso disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap, e di un adeguato numero di rubinetti di erogazione di acqua potabile, collegati all'acquedotto.

Art. 98 - Pubblici spettacoli all'aperto

1. Nei luoghi scoperti destinati a pubblici spettacoli dovrà essere assicurata i partecipanti alle gare, agli spettacoli o al pubblico la fornitura di acqua potabile attraverso un congruo numero di punti di erogazione, oppure mediante acqua potabile imbottigliata.

2. Dovranno essere funzionanti e disponibili servizi igienici, anche del tipo chimico, distribuiti distintamente per i partecipanti alle gare o agli spettacoli e per il pubblico, in numero di almeno uno

ogni 200 persone per gli spettacoli e le manifestazioni in cui si somministrano e si consumano alimenti e bevande (es. feste di piazza, ecc.) e per le manifestazioni che si svolgono in più di due giorni diversi, e di uno ogni 500 persone per le manifestazioni che consistono soltanto del pubblico spettacolo (es. concerti, spettacoli acrobatici, manifestazioni sportive, ecc.) e che si svolgono in non più di due giorni diversi.

3. Nel caso di manifestazioni a carattere occasionale che prevedano la produzione e somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere disponibili servizi igienici regolamentari ad uso esclusivo degli operatori alimentari nel rispetto della normativa regionale e nazionale in materia.

4. Le aree per pubblici spettacoli all'aperto dovranno essere dotate, qualora necessario, di spogliatoi con lavabi in numero sufficiente. In prossimità della manifestazione deve essere assicurata la presenza di almeno una autoambulanza.

5. Dovranno essere inoltre assicurate vie di accesso e di deflusso nell'interno dell'impianto, che si svolgano senza intralcio e separatamente per il pubblico e per i partecipanti agli esercizi e giochi, e per gli animali o i mezzi necessari allo svolgimento della manifestazione.

6. Il piano di pavimento delle aree, compatibilmente con le esigenze della manifestazione, non dovrà risultare polveroso e dovrà essere privato, con opportune operazioni, di asperità, affioramenti rocciosi, materiale sparso di qualunque natura capace di offendere o ferire con azione meccanica o chimica.

Art. 99 – Palestre (definizione ed adempimenti per apertura)

1. Sono definite palestre i locali dove si svolgono le attività motorie-ricreative non disciplinate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali. Sono assimilati alle palestre gli spazi destinati all'insegnamento del ballo, della danza o di altre pratiche ludico-motorie non disciplinate da specifiche norme.

2. L'apertura di una palestra o locale ad esso assimilato, avente un uso diverso da quello scolastico e senza alcuna funzione riabilitativa, è soggetta alla Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.) da presentare al Comune con le modalità indicate nel successivo comma 3; il Comune verifica il rispetto dei requisiti previsti dal successivo articolo avvalendosi dei dipendenti uffici comunali e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, ciascuno per le valutazioni di rispettiva competenza.

3. Per l'avvio dell'attività il titolare della palestra dovrà presentare al Comune specifica Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.), allegando la necessaria documentazione attestante la sussistenza dei requisiti igienici, di sicurezza e tecnici previsti dalle norme vigenti e dal presente Regolamento; il Comune provvederà ad inoltrare copia della documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM per il giudizio di conformità della struttura a livello igienico-sanitario.

Art. 100 - Requisiti tecnici delle palestre

1. Tutte le palestre ed i locali ad esse assimilati, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotate di illuminazione naturale e ventilazione diretta assicurate da aperture di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui, per comprovate ragioni tecniche, non fosse possibile assicurare il rispetto del predetto parametro relativo alla ventilazione naturale, potrà, su parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASReM, essere ammessa l'installazione di un impianto di condizionamento dell'aria conforme a quanto prescritto dal presente Regolamento in via integrativa e non sostitutiva.

2. L'affollamento massimo teorico di una palestra dovrà essere calcolato nella misura di una persona ogni 4 mq di superficie effettivamente destinata all'attività motoria-ricreativa.
3. Tutte le palestre, indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, devono essere dotate di spogliatoi e servizi distinti per sesso. Dovrà essere assicurata la disponibilità di almeno 1 mq. di spogliatoio per persona contemporaneamente presente. La dotazione di servizi dovrà essere costituita da 2 WC, 2 lavabi, 4 docce per i primi 40 frequentatori, con l'aggiunta di un WC, una doccia ed un lavabo ogni ulteriori 20 frequentatori (o frazione).
4. Le palestre con capienza superiore a 50 utenti dovranno essere dotate di spogliatoi, servizi e docce per gli istruttori e i dipendenti, separati dai servizi per la clientela.
5. Tutte le palestre, indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, devono assicurare la presenza, durante l'orario di apertura, di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica, del diploma di laurea in scienze motorie, o di altro titolo abilitativo equipollente.

Art. 101 - Ambulatori, studi medici e altri locali destinati allo svolgimento di attività sanitarie o parasanitarie: caratteristiche dei locali

1. I locali da adibire ad uso ambulatorio e studio medico, o all'esercizio delle attività sanitarie e parasanitarie elencate nel presente Regolamento devono possedere i requisiti igienico-sanitari stabiliti dalle norme generali previste per i locali di civile abitazione, e più in particolare:
 - disponibilità di sala d'attesa per il pubblico;
 - altezza dei locali, compresa la sala d'attesa, non inferiore a metri 2,70;
 - ambulatori, laboratori e sala d'attesa aerati ed illuminati naturalmente da finestre apribili direttamente su spazio libero in misura non inferiore a 1/8;
 - servizio igienico con antibagno accessibile dalla sala d'attesa, senza attraversare l'ambulatorio;
 - installazione di lavamani ad acqua corrente calda e fredda nel locale ambulatorio, addossato a parete piastrellata o rivestita di materiale lavabile e impermeabile per una misura minima di m 1,50 x 1,50.
2. Nel caso in cui, compatibilmente con lo strumento urbanistico comunale vigente, lo studio medico sia attivato presso l'abitazione privata del medico stesso, dovrà essere garantita la presenza di un locale visite destinato soltanto a tale scopo, e dovranno essere disponibili spazi per l'attesa e un servizio igienico diverso dal bagno principale dell'alloggio.

Art. 102 - Locali uffici

1. I locali destinati ad ufficio dovranno essere costituiti da ambienti aventi altezza, illuminazione ed aerazione naturale conformi a quanto previsto per i locali di abitazione, e dotati di adeguato impianto di illuminazione artificiale. Essi dovranno essere disimpegnati da locali o corridoio illuminati e ventilati direttamente o indirettamente.
2. Nelle unità immobiliari con destinazione d'uso ad ufficio dovranno essere disponibili servizi igienici in numero adeguato agli utilizzatori.

Art. 103 - Vigilanza igienico-sanitaria sugli ospedali, convitti, teatri, laboratori, alberghi, ecc.

1. Il competente Servizio dell'ASReM potrà eseguire ogniqualvolta lo ritenga opportuno ispezioni igienico – sanitarie presso gli ospedali, i convitti, gli asili, le scuole pubbliche e private, gli stabilimenti industriali, i laboratori, gli alberghi, locande, dormitori, caffè, osterie, trattorie, fabbriche e depositi insalubri o pericolosi o simili.
2. Qualora i suddetti esercizi non rispondessero alle norme del presente Regolamento o alle normative specifiche di settore, il Sindaco o suo delegato o, nei casi previsti dalla normativa vigente, il

competente Servizio dell'ASReM, a norma di legge potrà ordinare ai proprietari, conduttori o direttori l'esecuzione delle necessarie opere di adeguamento entro un termine ritenuto opportuno.

3. In caso di persistente inadempienza o in condizioni di particolare gravità, potrà essere ordinata la chiusura dell'esercizio.

Art. 104 - Regime transitorio

1. I titolari di attività, laboratori o esercizi già esistenti, che ai sensi della precedente normativa non necessitavano di autorizzazione, per i quali invece il presente Regolamento preveda l'obbligo di un'autorizzazione all'apertura o all'esercizio o di una Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.), sono tenuti a presentare la domanda di autorizzazione o Segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) al Servizio competente entro il termine massimo di un anno dal momento dell'entrata in vigore del Regolamento stesso.

2. Qualora al momento della richiesta i suddetti esercizi non rispondessero alle norme del presente Regolamento, il Sindaco o suo delegato o, nei casi previsti dalla normativa vigente, il competente Servizio dell'ASReM, a norma di legge potrà prescrivere ai proprietari, conduttori o direttori l'esecuzione delle necessarie opere di adeguamento entro il termine che sarà ritenuto opportuno; la stessa procedura si applicherà nel caso di esercizi già esistenti e regolarmente autorizzati, nei quali l'attività ispettiva dei Servizi preposti riscontri la mancanza di uno o più requisiti previsti dal presente Regolamento.

3. I locali o edifici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, e che erano regolamentari ai sensi delle norme in vigore all'atto della costruzione o ristrutturazione, continueranno ad essere ritenuti regolamentari fino al momento della presentazione di istanze di ristrutturazione o comunque di ridefinizione degli spazi interni; i relativi progetti dovranno essere conformi alle prescrizioni del presente Regolamento.

PARTE SECONDA: IGIENE DEGLI ALIMENTI

COMUNE DI TERMOLI
Protocollo Interno N. 42441/2016 del 13-09-2016
Copia Documento

TITOLO V - IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE, DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

CAPITOLO 14 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 105 – Principi generali

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico-sanitari ed igienico- edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande.
2. Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.
3. L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.
4. L'Amministrazione Comunale garantisce il temperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti e degli ambienti.

In ogni caso si intendono citati i principi contenuti nella normativa vigente in materia e, ove applicabili, le disposizioni contenute nell'allegato tecnico.

Salvo diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi dell'allegato tecnico, costituente documento di attuazione del regolamento stesso.

L'allegato al presente regolamento è costituito da:

- Allegato A: requisiti generali industrie alimentari: strutturali e delle attività;

Art. 106 – Definizioni

Agli effetti del presente regolamento, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

- **Riconoscimento:** provvedimento regionale che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004.
- **Registrazione:** procedura mediante la quale viene attribuito un numero di identificazione da parte dell'Azienda Sanitaria Locale.
- **SCIA:** segnalazione certificata inizio attività, redatta ai sensi della vigente normativa e corredata dalla documentazione prevista, che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività disciplinate dal Regolamento (CE) n. 852/2004.
- **Nulla Osta igienico sanitario:** esame preventivo da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASREM.
- **Domanda di riconoscimento:** documento mediante il quale il titolare dello stabilimento chiede il riconoscimento per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004.
- **Alimenti:** la definizione di tale termine è quella dell'art. 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo.
- **Alimento deperibile:** per alimento deperibile si intende:
 - qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;
 - ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione "da consumarsi entro il". Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.

- ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.

- **Prodotto cotto:** qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso.

- **Prodotti di gastronomia:** in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.

- **Negozi Mobile:** appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art.4 dell'O.M. 03/04/2002 (vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra). I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'art.4 dell'O.M. citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della O.M. stessa.

- **Banco temporaneo:** appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art. 5 dell'O.M. 03/04/2002 .

- **Attività autorizzate:** ai sensi del presente regolamento sono quelle autorizzate precedentemente ai regolamenti comunitari n. 852/2004 e n. 853/2004, in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 2 della legge n. 283/1962 o altra registrazione/autorizzazione assimilabile, rilasciata in base a norme specifiche in materia di alimenti.

- **Industria alimentare:** corrisponde alla definizione di impresa alimentare come definita dal comma 2 dell' art. 3 del regolamento Ce 178/2002 , ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

- **Stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

- **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

- **Produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento e coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. In tale ambito sono incluse le seguenti operazioni:

1) trasporto, magazzinaggio e manipolazioni esercitate nell'ambito delle operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura;

2) produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;

3) produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed ogni altro caso di trasporto degli animali;

4) produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;

5) produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria;

6) produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione, escluso il confezionamento;

7) pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;

8) produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;

9) produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;

10) tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura, compresa la gestione diretta del singolo apicoltore in strutture collettive; tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria;

11) raccolta di funghi, bacche, lumache ed altri alimenti selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione;

- **Produzione di alimenti:** l'insieme delle attività dirette alla creazione/trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano.

- **Preparazione:** l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano.

- **Vendita:** l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato al consumatore.

- **Somministrazione:** distribuzione di alimenti e bevande al pubblico per il consumo sul posto che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio.

- **Degustazione:** assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita senza corrispettivo.

- **Panificio:** le imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

- **Pane fresco:** pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.

- **Pane conservato:** l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.

- **Locale:** tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori.

- **Impianti:** gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare.

- **Attrezzature:** l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare.

- **ASREM:** Azienda Sanitaria Regionale del Molise e, precisamente, il competente o i competenti Servizi ad essa appartenenti.

- **Alimento confezionato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso

prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

- **Alimento preincartato:** l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita.

- **Locale di lavorazione:** un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

Art. 107 – Ambito di applicazione

Il presente regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico - sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal Regolamento (CE) n. 853/2004, Salva diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi dell'allegato tecnico, che costituisce documento di attuazione del presente regolamento.

In particolare il regolamento e l'allegato tecnico:

- definiscono i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- definiscono i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e ad ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico sanitario;

Art. 108 - Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici

Alle attività disciplinate dal presente regolamento si applicano, relativamente agli aspetti tecnico-edilizi, le norme del regolamento edilizio comunale e le relative disposizioni di attuazione anche in caso di contrasto con le disposizioni del presente regolamento e successive modificazioni e integrazioni;

CAPITOLO 15 - INDUSTRIE ALIMENTARI

Art. 109 – Requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi

Il presente regolamento per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico edilizi necessari all'esercizio delle attività sottoindicate rimanda alle disposizioni specifiche dell'allegato tecnico. Il suddetto allegato costituisce linee guida del presente regolamento e potrà essere modificato a seguito di variazioni normative e procedurali.

Art. 110 - Tipologie di attività

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:

1. esercizi di vendita di generi alimentari;
2. esercizi di somministrazione;
3. laboratori di produzione artigianale e industriale;
4. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
5. trasporto alimenti;
6. produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca;
7. preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari;

CAPITOLO 16 – REGOLE COMPORTAMENTALI SULL'ATTIVITA'

Art. 111 – Regole comportamentali del personale

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
- Detenere qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
- Utilizzare veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo ad eccezione di quelli a motore elettrico; nelle aziende agricole è consentito l'utilizzo di veicoli a motore;
- Introdurre e detenere qualsiasi specie di animale.

Art. 112 – Requisiti generali di attività

- Vendita/consumo immediato e somministrazione

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto diretto con le mani; per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

- Degustazione di alimenti e bevande

1. Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.
2. Nel caso in cui vengano offerti alimenti non deperibili, questi dovranno essere protetti da contaminazioni esterne; gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione e somministrati da parte del personale. Dovrà essere prevista una zona attrezzata per lo svolgimento dell'attività e per il lavaggio delle stoviglie. Non è necessaria la lavastoviglie nel caso di utilizzo da parte degli avventori di vettovaglie monouso.

- Esposizione degli alimenti

Salvo quanto stabilito al successivo comma, gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofruttili freschi da consumarsi previa cottura o mondatura, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto, a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni del manuale di autocontrollo, atte a prevenire possibili contaminazioni da agenti atmosferici. Gli ortofruttili freschi, compresi i funghi e tartufi, al fine di impedire possibili contaminazioni da agenti atmosferici, devono essere protetti da idonei sistemi quali ad es: reti, pellicole, gazebo ecc., specialmente se vengono esposti in prossimità di strade con intenso traffico veicolare.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati, ad eccezione degli ortofruttili freschi, compresi funghi e tartufi, e di quelli deperibili devono essere strutturate

in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).

Per gli operatori dell'attività su area pubblica in forma itinerante, relativamente ai prodotti ortofrutti- coli freschi, compreso funghi e tartufi, vige l'obbligo di tenere per la parte espositiva un telo plastifi- cato trasparente.

I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scomparti- menti ben distinti e separati sempre dai prodotti non alimentari.

- Congelamento di alimenti

Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità pro- porzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sottoindicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica:

- **ATTREZZATURE:** si richiede almeno la presenza di apparecchiatura idonea per il conge- lamento e per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;
- **ALIMENTI:** le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di conge- lazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;
- **LOCALI:** sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della re- stante parte di attività;
- **PROCESSO DI CONGELAMENTO:** il congelamento degli alimenti deve essere eseguito gar- rantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a $+4^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto da realizzare con idoneo abbattitore in un tempo massimo di 4 ore. Gli alimenti da congelare de- vono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli a- limenti. Su ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la da- ta di congelamento ed il termine minimo di conservazione;
- **CONSERVAZIONE:** dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti con- gelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura ester- na.

Carne: pezzature di spessore non superiore a 10 cm e peso generalmente non eccedente 1 kg c.a. Durata media- carne di vitello: 6 mesi; carne di maiale: 4 mesi; pollame: 9 mesi; coniglio: 6 mesi.

Prodotti ittici: peso generalmente non eccedente 2 kg c.a.

La congelazione deve riguardare solo prodotti ittici che provengono direttamente da un pesche- reccio o da uno stabilimento riconosciuto.

durata media mesi tre.

Pasta fresca: deve essere disposta in un unico strato su vassoi e riposta, al termine del processo di congelamento, in sacchetti o contenitori idonei. Durata media: 2 mesi

Frutta e ortaggi : durata media ortaggi: 1 anno; frutta: 6-12 mesi.

Cibi cotti: da raffreddare in tempi molto brevi (abbattitore di temperatura obbligatorio), subito dopo la preparazione; durata media tre mesi.

- **SCONGELAMENTO:** deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

- Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura

La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo.

La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature tra 60 e 65° C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.

La conservazione a freddo deve avvenire dopo che gli alimenti sono stati sottoposti, subito dopo la cottura, ad un trattamento di abbattimento della T° da 65° C a 10° C in meno di 2h, oppure da 65° C a 8° C in meno di 3h, da 65°C a 5°C in meno di 4h, tutto misurato al cuore del prodotto. A tal fine è necessario che nelle attività che effettuano la conservazione a freddo di alimenti cotti sia presente un abbattitore di temperatura. Soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate in singoli casi da parte della ASL competente.

- Confezionamento e preincarto

Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il percorso "in avanti" del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito. La zona/locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questo deve essere effettuato in locali o zone distinte ed esterne al laboratorio di produzione.

CAPITOLO 17 - NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 113 – Disposizioni transitorie

Le imprese alimentari esistenti e autorizzate alla data di entrata in vigore del presente regolamento che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, fatti salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di:

- a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature;
- b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile (art. 6 D.P.R. n. 380/2001, escluso l'ampliamento) o dell'attività.

Le nuove attività o le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativo allegato tecnico.

Tutti i procedimenti amministrativi avviati e non conclusi osserveranno le disposizioni del presente regolamento a far data dalla sua entrata in vigore 1 gennaio 2017.

Art. 114 – Obblighi

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente la stessa (atto di registrazione o ex autorizzazione sanitaria, amministrativa, segnalazione di inizio attività/notifica), ed esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

Art. 115 – Sanzioni

1. La violazione delle prescrizioni del presente Regolamento, quando non comporti infrazioni penali o violazioni diversamente sanzionate dalla normativa statale o regionale, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria così come stabilito dalle normative vigenti in materia.
2. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi sono regolamentati dalla procedura di cui alla L. n. 689/1981 e successive modifiche ed integrazioni.
3. Indipendentemente dall'applicazione della sanzione, l'organo-accertatore ordina al responsabile dell'infrazione (ed al responsabile in solido) di uniformarsi alle disposizioni regolamentari, prescrivendo a tale fine un congruo termine; restano fatti salvi gli eventuali provvedimenti amministrativi diretti ad imporre la sospensione cautelativa dell'attività.

Art. 116 – Abrogazioni

Con l'entrata in vigore del presente regolamento, sono abrogate tutte le disposizioni comunali in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.-

COMUNE DI TERMOLI

(PROVINCIA DI CAMPOBASSO)

REGOLAMENTO

COMUNALE D'IGIENE

ALLEGATO A

“REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI”

COMUNE DI TERMOLI
Protocollo Interno N. 42441/2016 del 13-09-2016
Copia Documento

REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI : STRUTTURALI E DELLE ATTIVITA'

Art. 1 – Requisiti generali e strutturali

Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal Regolamento (CE) n. 853/2004, e dal presente regolamento, devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.

Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

- a) produzione, preparazione, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- b) deposito delle materie prime, accessibile o dall'esterno dello stabilimento. *Nei casi ove questo non sia possibile l'OSA dovrà assicurare che il carico/scarico delle merci (alimentari e non alimentari) non avvenga attraversando i locali di lavorazione durante le attività di preparazione e somministrazione al fine di evitare possibili contaminazioni degli alimenti.*
- c) deposito dei prodotti finiti;
- d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) vendita;
- f) servizi igienici e spogliatoi.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si applicano le norme del regolamento edilizio comunale e, ove non diversamente previsto dal presente regolamento, si rinvia agli indirizzi tecnici di igiene edilizia

Sono fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali.

Art. 2 - Altezze e caratteristiche locali

Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:

- a) i locali di lavoro devono avere l'altezza minima di mt 2.70 e devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia; inoltre devono essere sufficientemente ampi per evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale.
- b) i locali accessori (bagno, spogliatoio, corridoi, deposito) devono avere l'altezza non inferiore a ml. 2.40;
- c) gli ambienti di lavoro devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati;
- d) i locali seminterrati possono essere destinati a zona somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione previsti dal vigente regolamento: i locali interrati possono essere destinati esclusivamente ad un uso accessorio.

Art. 3 – Pareti

1. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite con materiale compatto, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri.
2. Nel caso di locali aventi pareti seminterrate o controterra, le stesse dovranno essere convenientemente protette da infiltrazioni di acqua.

Art. 4 – Pavimenti

1. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e raccordati alle pareti con angoli arrotondati.
2. Dove le lavorazioni e le norme inerenti l'igiene e la sicurezza dei luoghi di lavoro prevedano rivestimenti in materiale antiscivolo, gli stessi dovranno tuttavia rispettare i requisiti di cui al comma precedente.

Art. 5 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

1. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia e con particolare attenzione alle normative relative alla raccolta differenziata e smaltimento degli oli vegetali esausti.
2. I rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili e lavabili muniti di coperchio a tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere.
3. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
5. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

Art. 6 - Lavabi/lavandini

1. All'interno dei locali di lavorazione dovranno essere previsti idonei lavandini destinati esclusivamente per il lavaggio delle mani del personale addetto, dotati di erogatore di acqua non manuale (è escluso l'utilizzo dell'erogatore del tipo a gomito), di asciugamani a perdere e distributori di sapone automatici.
2. Il numero di lavabi dovrà essere adeguato in rapporto al tipo di attività ed al tipo di lavorazione effettuata e diversificati per il lavaggio delle attrezzature e degli alimenti.

Art. 7 - Servizi igienici per gli addetti

1. Tutte le industrie alimentari di cui al presente regolamento devono essere dotate di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio e non direttamente comunicante con i locali adibiti alla preparazione, somministrazione e vendita di alimenti.
2. Ad esclusione dell'attività di ristorazione e somministrazione il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti; per le industrie aventi più di 10 addetti, i bagni devono essere differenziati per sesso.
3. Per servizio igienico s'intende un locale composto da bagno e antibagno con superficie minima complessiva di mq. 2,5, dotato di acqua corrente, di WC e lavabo posto nell'antibagno (locale antistante il locale WC). La superficie minima del locale WC può essere di 1,5 mq, con lato minore non inferiore a 1,0 metri.

4. L'antibagno deve avere superficie minima di 1,00 mq. e può essere in comune tra i diversi WC.
5. Il servizio igienico deve essere dotato di: porta con chiusura automatica o sistema similare; lavabo munito di sistema di erogazione dell'acqua con azionamento non manuale (non è ammesso l'utilizzo del rubinetto con l'apertura a gomito); distributore automatico di sapone liquido o in polvere; asciugamani ad emissione di aria o non riutilizzabili, da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo.

Art. 8 - Servizi igienici per il pubblico

Tutte le industrie alimentari in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel presente regolamento devono essere dotate di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche di cui all'art. 7 (compreso il comando erogatore acqua non manuale) accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.

Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato alla capacità ricettiva dell'esercizio e alla tipologia dell'attività, come meglio dettagliato nel presente allegato tecnico.

Art. 9 – Spogliatoi

Tutte le industrie alimentari di cui al presente titolo, ad esclusione dell'attività di ristorazione e somministrazione, devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto, per turno, con lato minimo di 1,2 mt e superficie utile minima di 2,4 mq (comprensivi dell'eventuale antibagno) nel caso di attività con un unico addetto.

Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto, di materiale lavabile e disinfestabile. Possono essere previste diverse soluzioni che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro e quelli civili.

Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico dovrà avere le dimensioni minime di 2,40 mq con la dimensione del lato minore non inferiore a 1,20 mt.

La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.

Lo spogliatoio deve essere dotato di porta con chiusura automatica o sistema similare.

Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

Art. 10 - Aerazione naturale e forzata dei locali

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti, gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori, i locali di riposo devono essere dotati di superfici apribili su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.

2. L'infisso apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale per superfici superiori.

3. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

4. Per le attività commerciali, di somministrazione ed artigianali fino a 100 mq di superficie utile, le porte esterne possono costituire il totale della superficie apribile.

5. Qualora non fosse possibile rispettare il parametro dell'aerazione naturale, si dovrà adottare un idoneo impianto di ricambio e trattamento aria da realizzare nel rispetto delle norme UNI 10339 e s.m.i.; il progetto dell'impianto dovrà essere sottoposto a parere preventivo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica; in ogni caso l'aerazione artificiale non può essere sostitutiva di quella naturale, ad eccezione per i locali di servizio o ad uso accessorio.

Art. 11 - Illuminazione naturale

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) e gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori ed i locali di riposo devono essere di norma illuminati con luce naturale proveniente da aperture con affaccio su spazi esterni.
2. La superficie illuminante dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:
 - 1/8 della superficie utile del locale, se inferiore a 100 mq;
 - 1/10 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq, se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq;
 - 1/12 della superficie utile del locale, con un minimo di 100 mq, se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.
3. Su parere dell'Azienda USL competente per territorio, possono essere accettati parametri di illuminazione inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate.
4. Gli spogliatoi, i servizi igienici – WC, le docce, i disimpegni, gli archivi, i magazzini senza permanenza di addetti e i depositi possono essere privi di illuminazione naturale.

Art. 12 - Illuminazione artificiale

1. Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).

Art. 13 - Sistemi di aspirazione fumi

1. Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,00 mt sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti, nel raggio di 10 mt.; inoltre dovranno essere rispettate le altre condizioni e prescrizioni previste dall'art. 35 del presente regolamento.
2. Qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 mt, purché la deroga sia suffragata da opportuna documentazione tecnica circa le motivazioni che impediscono il rispetto delle disposizioni regolamentari e gli accorgimenti tecnici adottati per limitare l'impatto ambientale sui ricettori.
3. Esclusivamente per le attività di pizza a taglio, qualora il forno per la cottura sia elettrico e, nell'immobile non sia possibile realizzare la canna fumaria (impossibilità comprovata con adeguata documentazione), è consentito lo scarico terminale dei fumi a parete, dopo adeguata filtrazione, in posizione tale da non creare disturbo o disagi ai passanti ed al vicinato.
4. Limitatamente ai locali adibiti a preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in cui, per motivi tecnici o di comprovata incompatibilità ambientale opportunamente e dettagliatamente documentata e avvalorata da idonea relazione tecnica, che sarà sottoposta al giudizio congiunto di ammissibilità da parte dei competenti Servizi ASReM (Igiene degli Alimenti e Igiene e Sanità Pubblica), non sia possibile il rispetto di quanto previsto dal comma 1, dovrà essere installato un sistema di depurazione a filtro con cinque livelli in sequenza che abbiano le caratteristiche minime di seguito descritte:
 - prefiltro meccanico costituito da maglia metallica in grado di trattenere le particelle solide di granulometria più grossolana;

- sezione ionizzante in grado di caricare elettrostaticamente le particelle contenute nell'aria;
- sezione collettoria idonea a captare e raccogliere le particelle precedentemente caricate;
- post – filtro meccanico costituito anch'esso da maglia metallica per trattenere eventuali particelle solide non fermate dagli stadi precedenti;
- sezione a carboni attivi per assorbire le particelle inquinanti allo stato gassoso responsabili di odori molesti;

o di altro sistema alternativo che garantisca comunque i limiti successivamente indicati.

I limiti di efficienza in uscita del sistema dovranno tendere al 99% per particelle di diametro pari a 1 micron e all'85/90% per particelle di diametro pari a 0,1 micron; limiti diversi potranno essere determinati dalla competente USL in fase di esame del progetto.

Dovranno essere registrate manutenzioni trimestrali comprensive della sostituzione della sezione a carboni attivi, certificate da ditte specializzate.

Gli impianti prospicienti la pubblica via dovranno essere direzionati in modo da non arrecare molestia ai passanti.

Lo scarico in uscita del sistema dovrà essere posizionato a congrua distanza da finestre e/o affacci di terrazze e comunque in posizione tale da non creare disturbo o disagi al vicinato.

Gli impianti dovranno essere conformi alla vigente normativa sul rumore.

Art. 14 - Acqua potabile

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
2. In assenza di pubblico acquedotto possono essere adottati sistemi di approvvigionamento autonomo: il titolare dovrà garantire la potabilità dell'acqua erogata, verificandone il rispetto dei parametri chimici e batteriologici previsti dalla normativa vigente mediante controlli analitici, con cadenza trimestrale. L'idoneità per il consumo umano dell'acqua deve essere preventivamente attestata dal competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
3. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.
4. Negli esercizi dotati di approvvigionamento di acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto devono essere previste condotte atte ad erogare acqua diretta destinata al consumo umano, per gli ambienti laboratorio, cucine e banchi di somministrazione.

Art. 15- Prodotti ed attrezzature per pulizia

I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere conservati in un locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed attrezzato con armadi chiusi.

Art. 16 – Impianti: dichiarazioni di conformità e requisiti di carattere acustico

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.); la loro idoneità è attestata attraverso la presentazione delle dichiarazioni di conformità da parte delle ditte installatrici, oppure per gli impianti esistenti, da una dichiarazione di rispondenza resa da un professionista abilitato.
2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNICIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.
3. Per quanto attiene ai requisiti di carattere acustico le industrie alimentari devono attenersi a quanto di seguito descritto:
 - a) Negli edifici di nuova costruzione ed in quelli sottoposti ad apposita ristrutturazione, finalizzati all'esercizio di un'industria alimentare, devono essere adottati idonei sistemi di isola-

mento acustico, per quanto concerne rumori provenienti e/o trasmissibili sia dall'interno che dall'esterno.

- b) La progettazione e l'esecuzione dei lavori, tramite impiego di idonei materiali e/o accorgimenti, dovrà tenere conto di quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di inquinamento acustico – legge n. 447/1995 e relativi regolamenti di attuazione.
- c) I soggetti richiedenti il rilascio di permessi edilizi e/o di altri provvedimenti comunali di abilitazione all'esercizio dell'industrie alimentari, sono tenuti a produrre apposita documentazione di impatto acustico ambientale, come previsto dall'art. 8, comma 4, della legge n. 447/1995; laddove, in luogo della domanda del rilascio dei provvedimenti di autorizzazione, sia prevista la segnalazione certificata di inizio attività, la documentazione di impatto acustico ambientale deve essere prodotta unitamente alla segnalazione stessa, od al diverso atto di iniziativa.
- d) La documentazione di impatto acustico ambientale deve essere redatta a cura di tecnico competente in acustica ambientale.
- e) La documentazione di impatto acustico ambientale prescritta ai sensi dei commi precedenti, qualora i livelli di rumore previsti superino i valori limite stabiliti dal D.P.C.M. del 14/11/1997, deve espressamente contenere l'indicazione delle misure previste per ridurre entro i limiti di legge o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività e/o dagli impianti.
- f) Possono essere esonerate dalla presentazione di impatto acustico tutte le industrie alimentari che non abbiano sorgenti sonore che immettano rumore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e/o di vita confinanti; in tal caso il soggetto richiedente non dovrà presentare la documentazione di impatto acustico a firma di tecnico competente in acustica ambientale, ma dovrà comunque dichiarare mediante dichiarazione sostitutiva l'assenza di immissioni sonore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e/o di vita confinanti.

Art. 17 - Abbattimento barriere architettoniche

1. Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche si applicano le prescrizioni previste per tali strutture al D.M. 14/06/1989, n.236.
2. Relativamente all'utilizzo di opere provvisoriale per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche si applicano le norme di cui all'art. 24, comma 2, della legge 05/02/1992, n.104.
3. L'accertamento della conformità delle opere al disposto della normativa vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche spetta ai competenti Uffici comunali, sulla base di quanto previsto dall'art. 24, comma 4, della legge 05/02/1992, n.104.

Art. 18 - Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

Per quanto attiene alla materia si rimanda alla normativa di settore vigente.

19 - Norme di prevenzione incendi

Tutte le industrie alimentari devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa di settore.

Art. 20 – Sistemi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi

Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti ed altri animali nocivi.

Tali sistemi non devono costituire pericolo per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

Parte I

- Esercizi di vendita, somministrazione, depositi all'ingrosso, automezzi e laboratori di produzione industriale e artigianale

Art. 21 – Requisiti generali dell'attività

La nuova legislazione alimentare europea conferma il principio di responsabilità dell'operatore del settore alimentare a garanzia della sicurezza degli alimenti. L'applicazione dei requisiti igienico sanitari riportati nel presente regolamento, costituisce garanzia di sicurezza igienica relativamente ai locali ed alle attrezzature.

In caso di non applicazione degli stessi, spetta all'operatore del settore alimentare dare dimostrazione su base scientifica se la misura adottata in difformità è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi di sicurezza fissati dalla legislazione alimentare, anche in rapporto alle caratteristiche dell'attività.

Art. 22 - Esercizi di vendita

La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai punti seguenti.

22.1 - Esercizi di vendita generi alimentari

Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A e dei seguenti ulteriori requisiti:

- a) un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante, attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati;
- b) un vano o zona munito di lavello per il lavaggio delle attrezzature di vendita, non necessario in caso di vendita esclusiva di prodotti confezionati;
- c) negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq 400, servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso e rispondenti ai requisiti di cui all'art. 71 del presente regolamento;
- d) tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere realizzate con materiale lavabile e disinfettabile ed in buono stato di conservazione e manutenzione;
- e) i banchi frigoriferi, i banchi caldi e le vetrine refrigerate devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste devono essere muniti di termometri con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico.

Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico.

Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore;

- f) per incartare o preincartare le sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo, da detenere in contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare etichettatura d'origine o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Per la vendita di prodotti alimentari sfusi devono essere utilizzate apposite e specifiche attrezzature in modo da evitare il contatto diretto con le mani e promiscuo con gli alimenti stessi;

g) per gli esercizi di macelleria e pescheria si rimanda alle specifiche disposizioni di cui al presente regolamento;

h) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.

Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.

22.2 - Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione alimenti (gastronomia)

Per l'attività di laboratorio di gastronomia annesso agli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti di cui al punto 22.1 ed ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A, sono necessari i seguenti requisiti:

1) un locale di preparazione (laboratorio) di superficie non inferiore a 15 mq, possibilmente di forma regolare, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime –preparazione e lavaggio – cottura –uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati o in zone separate funzionalmente di uno stesso locale.

2) Nel caso di gastronomia a limitata attività produttiva (preparazione primi piatti e piatti freddi), un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore a 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime –preparazione e lavaggio – cottura – allestimento) e dotato di un locale o zona lavaggio che dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di pasticceria fresca e secca, pasta fresca, pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica.

3) Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche a vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e separata, e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

4) Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

5) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca, dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

Art. 23 - Esercizi di somministrazione

La sola somministrazione ovvero la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande è disciplinata dai punti seguenti.

23.1 - Esercizi di sola somministrazione

1. Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la somministrazione all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compresa la sporzionatura e somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte.

2. In tali esercizi è consentita la sola somministrazione di prodotti preparati altrove, in laboratori autorizzati, anche da consumarsi caldi o freddi, a condizione che sia garantito il legame caldo/freddo; è esclusa qualsiasi attività di preparazione o produzione in loco di alimenti.

3. Possono essere utilizzati forni elettrici, a microonde o piastre per il riscaldamento degli alimenti.

4. E' consentita altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo, la farcitura di panini con alimenti già pronti e correttamente conservati.

5. E' consentito, negli esercizi di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita seguendo le regole già previste nella parte generale.

6. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono avere:

- a) una zona dedicata alle attività di preparazione estemporanea di panini;
- b) un vano o una zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni proporzionate all'attività e ben separato.

23.2 - Esercizi di somministrazione con limitata attività produttiva

1. Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce e di seguito indicata:

- preparazione primi piatti;
- preparazione cibi crudi: tutti intesi come specifici piatti di semplice preparazione e/o cottura senza farciture o ripieni, quali salumi in genere, formaggi, insalate, prodotti di carni o pesce conservati sottolio, affumicati o in salamoia, acquistati confezionati, ai quali possono essere aggiunti ingredienti per la marinatura degli stessi;
- sporzionatura e somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte, preparate in laboratori autorizzati, da consumarsi calde o fredde, a condizione che sia garantito il legame caldo freddo;
- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti preconfezionati, stagionati o con hamburger, wurstel e simili cotti alla piastra.

2. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono avere:

a) un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare possibilmente percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime –preparazione e lavaggio – cottura –uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti:

- preparazione piatti freddi
- preparazione primi piatti
- cottura
- lavaggio

- b) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;
- c) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri;
- d) un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionati all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono essere sollevati da terra in maniera tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.). La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina;
- e) una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq 1,00 per ciascun posto a tavola;
- f) qualora all'interno del locale preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti, in aggiunta i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica;
- g) nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione di altri alimenti dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
- h) nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate;
- i) nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione e con attrezzature dedicate;

23.3 - Esercizi di somministrazione con preparazione

Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di alimenti o bevande (ristorazione).

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere:

a) un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore a 15 mq, possibilmente di forma regolare, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento) e dotata dei seguenti reparti:

- preparazione verdure
- preparazione carni
- preparazione altri alimenti
- cottura
- lavaggio

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati o in zone distinte e separate funzionalmente di uno stesso locale;

b) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;

c) il locale o zona lavaggio dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;

d) un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.). La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina;

e) una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio.

f) Parametro servizi igienici: (la superficie è riferita allo spazio dell'esercizio effettivamente destinato alla somministrazione)

- fino a 50 mq.: n. 1 servizio igienico a disposizione dell'utenza con requisiti strutturali per i diversamente abili;

- da 50 a 100 mq. : n. 1 servizio igienico per donne (con requisiti strutturali per i diversamente abili) ed 1 servizio igienico per uomini;

- da 100 a 200 mq. : n. 2 servizi igienici per donne di cui 1 con requisiti strutturali per i diversamente abili, n. 2 servizi igienici per uomini

- oltre i 200 mq. : un servizio igienico per ogni 100 mq. In più o frazione.

Qualora all'interno del locale di preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti in aggiunta i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica;

f) nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione alimenti dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e separata, e dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;

g) nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate;

h) nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.

23.4 - Somministrazione in pertinenze esterne

1. È consentita la mera somministrazione di alimenti in pertinenze esterne (spazi pubblici e privati attrezzati) ai locali che devono avere i seguenti requisiti:

- pavimentazione rivestita di materiale compatto e facilmente lavabile;
- attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione ed in particolare:
- devono avere protezioni aeree costruite con materiale possibilmente impermeabile;

- fisicamente separate dal resto della strada o piazza con barriere frangivento (anche vegetali) di altezza non inferiore ad un metro e comunque non superiore a due terzi dell'altezza totale della struttura;

- qualora l'area occupata è separata da strade adibite al transito del traffico veicolare, il trasporto delle pietanze dalla cucina verso queste aree deve avvenire in modo da evitare qualsiasi contaminazione per le pietanze stesse;

- non è consentita nelle pertinenze esterne di proprietà pubblica l'installazione in modo permanente di attrezzature per la miscita di bevande o di alimenti ivi compreso banco-frigo gelati e/o prodotti similari;

l'utilizzo di pertinenze esterne ricadenti su suolo pubblico o privato per la somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al parere favorevole rilasciato dalle strutture competenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Asrem .

Il suddetto parere è propedeutico, per le aree pubbliche, al rilascio dell'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico ed è condizionato da:

- condizioni igieniche dell'esercizio;

- condizioni igieniche dell'area;

- potenzialità produttiva dell'esercizio.

Esclusivamente per le attività di ristorazione, (ristoranti, trattorie, pizzerie), l'incremento di superficie non potrà essere superiore al 60% della superficie dell'esercizio, con un minimo di mq. 25, con facoltà motivata di deroga solo per il Borgo Antico, da valutare di volta in volta, secondo la tipologia delle attività e i pareri conformi resi dagli organi tecnici competenti.

23.5 - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, RSA, mense aziendali e simili)

Si tratta di attività nella quale viene effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove, con l'esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono avere:

a) un locale o una zona con una superficie minima di mq 9,00 ed attrezzato con:

- zona lavaggio con lavello, un armadio chiuso per le stoviglie pulite;

- zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto;

- zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;

- un lavamani dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere;

b) almeno un servizio igienico per gli utenti situato in prossimità della sala mensa;

c) uno o più locali mensa destinati alla somministrazione dei pasti, dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili;

d) dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente;

e) i locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti, , tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

Art. 24 - Laboratori di produzione industriale e artigianale

I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti punti.

24.1 - Laboratori di produzione industriale

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

24.1.1 – Catering

1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.
 2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc., ed in orari diversificati (programmati e dimostrabili).
 3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:
 - a) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili; deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – preparazione piatti di portata) e articolato nei seguenti settori:
 - preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio, ubicato in modo tale da evitare l'attraversamento della cucina con le verdure non ancora lavate;
 - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
 - nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita;
 - zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.
 - b) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.
 - c) Un locale di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.
 - d) Un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina con le merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.
- Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa che devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti, dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento

sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari, dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.).

e) Un locale di deposito o una zona distinta all'interno del deposito di cui alla lettera d) per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere conservate in armadi chiusi.

24.2 - Produzione alimenti da asporto

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

24.2.1 - Produzione pizza al taglio

Gli esercizi di produzione e vendita a taglio e per asporto di pizza che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita anche la somministrazione, oltre ai requisiti generali strutturali, devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale o una zona di preparazione di superficie non inferiore a 10 metri quadrati. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;

b) un locale o una zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, indicativamente non inferiore a 5 mq, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna;

c) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;

d) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pizzeria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Nei casi di somministrazione con servizio assistito deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato nel rispetto delle norme e dei regolamenti comunali che disciplinano l'apertura di pubblici esercizi;

24.2.2 - Produzione di alimenti con vendita per asporto - gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A, devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – preparazione piatti di portata) e dotata dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

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

b) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;

- c) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;
- d) qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di preparazione pasta fresca, pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali propri di ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica;
- e) nel caso di attività di pasta fresca dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione. La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
- f) nel caso di attività di pizza a taglio dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato a tale preparazione. La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
- g) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Nei casi di somministrazione con servizio assistito deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato nel rispetto delle norme e dei regolamenti comunali che disciplinano l'apertura di pubblici esercizi;
- h) nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:
- un locale di preparazione di almeno 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conforme a quanto indicato all'art. 25 del presente regolamento;
 - il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso;
 - un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 5 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili.

24.2.3 - Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere le seguenti caratteristiche specifiche:

- a) un locale cucina dedicato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:
- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina con le verdure non ancora lavate;
 - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
 - zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi;
 - nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita;
 - zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;

- zona dedicata esclusivamente alla preparazione dei pasti per celiaci dotata di specifica utensileria, per gli ospedali e mense scolastiche;

b) un locale o una zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso. Deve essere ubicato in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti;

c) un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione;

d) un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.

Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa, devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti, dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.).

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

2. Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda che il sistema prescelto, a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

24.2.4 - Laboratori di produzione pasta fresca

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;

b) il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso;

c) un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 5 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Deve possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.

24.2.5 - Panifici

Nei panifici possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:

- produzione pane e prodotti affini (intendendo per tali quelli che si ottengono con lo stesso impasto di panificazione)
- pasticceria

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A i laboratori di produzione pane e prodotti affini devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;

b) il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso;

c) un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 5 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con il laboratorio ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;

d) un apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto.

2. È consentita la produzione di pasticceria, purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i sottoelencati requisiti specifici. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica.

Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca e secca, dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 5 mq destinati a tale preparazione, e dovranno essere dotati almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

3. È consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di panificazione utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.

Nei casi di somministrazione con servizio assistito deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato, nel rispetto delle norme e dei regolamenti comunali che disciplinano l'apertura di pubblici esercizi;

4. Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".

5. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato con mezzo idoneo-registrato ed in recipienti facilmente lavabili e disinfettabili e con sistemi di protezione a garanzia che il pane risulti al riparo da tutte le forme di contaminazione.

24.2.6 - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini

La produzione di gelato e la produzione di prodotti lattiero-caseari, non destinati alla vendita diretta al consumatore finale, sono regolamentati rispettivamente dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.

I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplan la produzione di:

- gelato ed affini;
- pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere le seguenti caratteristiche specifiche:

PASTICCERIA:

a) un locale destinato alla produzione di pasticceria con superficie non inferiore a mq 15; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata:

- dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva;
- dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;

b) un locale o una zona per il deposito delle materie prime con previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;

c) un locale o una zona per il deposito dei prodotti finiti dotati di attrezzature di conservazione idonee;

d) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pasticceria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.

Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato nel rispetto delle norme e dei regolamenti comunali che disciplinano l'apertura di pubblici esercizi.

GELATERIA:

a) un locale destinato alla produzione di gelato con superficie non inferiore a mq 10 (riducibili a 6 mq se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria), la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso, dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;

b) un locale o una zona per il deposito delle materie prime in cui siano previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicanti preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;

c) un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotati di attrezzature di conservazione idonee;

d) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gelateria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.

Qualora sia consentito l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.

Nel caso di lavorazione di panna, yogurt o crepès il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

24.2.7 - Laboratori di trasformazione alimenti non ricompresi nelle precedenti tipologie

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

- a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
- b) il locale o la zona lavaggio attrezzati con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separati dagli altri, adibiti esclusivamente a tale uso;
- c) un vano o una zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionati all'attività per la conservazione degli alimenti dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.

Art. 25 - Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

I locali destinati a deposito all'ingrosso oltre a quanto previsto nei requisiti generali di cui al presente Allegato A devono possedere i seguenti requisiti:

1. avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito;
2. gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto con il pavimento;
3. presentare soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate;
4. essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata;
5. disporre di aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
6. avere pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 ml, qualora le scaffalature e o le uncinaie si sviluppino per altezze superiori a 2 ml, il trattamento alle pareti dovrà essere esteso oltre 30 cm da detti arredi;
7. essere dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.

Art. 26 - Trasporto alimenti

1. Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

3. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altri alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possono comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione od insudiciamento.

4. In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.

Per ogni mezzo adibito al trasporto di alimenti di qualunque genere ed in qualsiasi stato, l'OSA (Operatore del settore alimentare) è tenuto a presentare apposita SCIA al Dipartimento di Prevenzione dell'ASREM.

È vietato il trasbordo di alimenti di origine animale su qualsiasi area non di pertinenza di uno stabilimento registrato/riconosciuto e a qualsiasi titolo tra due o più automezzi.

26.1 - Cisterne e contenitori

1. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

2. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse, liquidi, granulari o in polvere devono essere conformi ai seguenti requisiti:

- le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;

- devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;

- i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;

- devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;

- quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;

- ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

26.2 - Trasporto carni e prodotti della pesca

1. I mezzi di trasporto di dette carni devono possedere i seguenti requisiti:

- a) dotati di un sistema di chiusura ermetico;
 - b) pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
 - c) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
 - d) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, le carni sezionate possono essere trasportate in idonei contenitori.
2. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
3. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.
4. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
5. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
6. I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.
7. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermitici.

26.3 Trasporto prodotti ittici

1. I mezzi di trasporto di prodotti ittici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) dotati di un sistema di chiusura ermetico;
 - b) le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con i prodotti ittici devono essere in materiale resistente alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici né renderli nocivi alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
 - c) muniti di dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento. L'acqua di fusione del ghiaccio così raccolta deve essere smaltita direttamente nella rete fognaria pubblica.
2. I mezzi adibiti al trasporto di prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna compresa tra 0 e +4 °C.
3. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto diretto di prodotti ittici dal Mercato Ittico (porto di Termoli) all'esercizio commerciale. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermitici

Art. 27 - Produzione e commercio di carne fresca

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina e ovi-caprina, avicola, cunicola e selvaggina sia allevata che selvatica, i la-

boratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:

- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;

Per tali attività è sufficiente la registrazione prevista dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione ad altri esercizi commerciali e alle attività di Cash and Carry.

Art. 28 - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

Art. 29 - Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

1. Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne, paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Art. 30 - Produzione e commercio di prodotti della pesca

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per prodotti dell'acquacoltura, sono regolamentati dal Regolamento (CE) n. 853/2004 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CE.

2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

Art. 31 - Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)

1. Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.
2. E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale.
3. Oltre ai requisiti generali del presente regolamento, gli esercizi devono possedere:
 - pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 m di altezza;
 - un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.
 - una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, solo se adeguatamente separate; la stessa separazione dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. del 21/3/1973;
 - lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone e carta a perdere;
 - nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole;
 - dispositivi contro la presenza di insetti e di altri animali nocivi e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati secondo il Reg. 1069/08 .
4. E' consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.
5. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

Art. 32 - Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)

4. Per i prodotti decongelati deve essere specificato se il decongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.
5. Per effettuare il decongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il decongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.
6. Non è soggetta alle disposizioni del presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.
7. Oltre ai requisiti generali gli esercizi in oggetto devono:
 - avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;

- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati secondo il Reg. 1069/08 nel caso di raccolta sottoprodotti di origine animale.

- essere dotati di banchi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico e di un reparto separato fisicamente, riservato all'esposizione dei molluschi bivalvi vivi qualora non vi siano banchi destinati esclusivamente all'esposizione di quest'ultimi.

I banchi devono essere dotati di un dispositivo che permetta di convogliare l'acqua di fusione del ghiaccio o del liquido intravalvare dei molluschi bivalvi direttamente in fognatura

- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento. I molluschi bivalvi vivi devono essere conservati in modo tale da evitare possibili contaminazioni derivante dall'acqua di fusione del ghiaccio;

- essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti; in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere tali prodotti alle temperature previste.

Art. 33 - Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria

1. I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte, verdure etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:

a) apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:

- lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
- un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
- arredi chiusi destinati al deposito degli utensili, ingredienti non in regime di freddo;
- frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
- armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;

b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

Art. 34 - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

1. E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi o cotti anche stagionati.
2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente allegato, nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.
3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.
4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

Art. 35 - Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche

I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capitolo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 "Requisiti per il commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche". La vendita di alimenti di qualsiasi genere potrà avvenire solo con le modalità e con le attrezzature contemplate nell'ordinanza ministeriale. L'amministrazione comunale definisce con apposito provvedimento le aree, gli spazi e gli orari ove svolgere questa attività.

E' vietata qualsiasi attività inerente il commercio di alimenti e bevande al di fuori delle aree e degli orari stabiliti dall'amministrazione.

Art. 36 - Sagre, feste popolari e manifestazioni similari

Lo svolgimento di queste manifestazioni è subordinato al rilascio di un nulla-osta da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'Asrem previa presentazione di una SCIA " sanitaria" all'ufficio registrazioni dell'ASREM, come definito dalla normativa regionale in materia.

Art. 37 - Circoli privati

I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui DPR n. 235/2001, e successive modifiche, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.