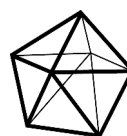




PUG

PIANO
URBANISTICO
GENERALE



**NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE**

regolamenti

REGOLAMENTO DI IGIENE

assunzione/....

adozione/....

approvazione/....

in vigore dal/....

REG2

Città Metropolitana di Bologna

BORGHI TOSIGNANO ■ CASALFIUMANESE ■ CASTEL DEL RIO ■ CASTEL GUELFO DI BOLOGNA
CASTEL SAN PIETRO TERME ■ DOZZA ■ FONTANELICE ■ IMOLA ■ MEDICINA ■ MORDANO

PIANO URBANISTICO GENERALE DEL NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE

Sindaci

Marco Panieri, Presidente Nuovo Circondario Imolese, Sindaco del Comune di Imola

Beatrice Poli, Vicepresidente del Nuovo Circondario Imolese, Sindaco del Comune di Casalfiumanese

Matteo Montanari, Vicepresidente del Nuovo Circondario Imolese, Sindaco del Comune di Medicina

Mauro Ghini, Sindaco del Comune di Borgo Tossignano

Alberto Baldazzi, Sindaco del Comune di Castel del Rio

Claudio Franceschi, Sindaco del Comune di Castel Guelfo

Fausto Tinti, Sindaco del Comune di Castel San Pietro Terme

Luca Albertazzi, Sindaco del Comune di Dozza

Gabriele Meluzzi, Sindaco del Comune di Fontanelice

Nicola Tassinari, Sindaco del Comune di Mordano

Assessore delegato all'Urbanistica per il Nuovo Circondario Imolese

Michele Zanelli, Comune di Imola

Ufficio di Piano – Collegio dei dirigenti

Alessandro Bettio, Nuovo Circondario Imolese - Comune di Imola, Responsabile del Procedimento del PUG

Angelo Premi, Comune di Castel San Pietro Terme

Sisto Astarita, Comune di Medicina

Ufficio di Piano – Garante per la comunicazione e la partecipazione

Simonetta D'Amore, Nuovo Circondario Imolese

Coordinamento scientifico e metodologico del Piano

Mauro Baioni (determinazione di incarico n. 210/2021)

Ufficio di Piano – Coordinamento gruppo di lavoro

Laura Ricci, Nuovo Circondario Imolese - Comune di Imola

Ufficio di Piano – Gruppo di lavoro intercomunale

Rachele Bria, Comune di Medicina

Emanuela Brintazzoli, Comune di Dozza

Maurizio Bruzzi, Comune di Castel del Rio

Alfonso Calderoni, Comune di Mordano

Mirko Martignani, Comune di Fontanelice

Manuela Mega, Comune di Castel San Pietro Terme

Daniela Mongardi, Nuovo Circondario Imolese

Martina Naldi, Nuovo Circondario Imolese

Sara Pasquali, Nuovo Circondario Imolese

Raffaele Picaro, Comune di Borgo Tossignano

Laura Pollacci, Comune di Casalfiumanese

Roberta Querzè, Comune di Imola

Morena Rabiti, Comune di Castel Guelfo

Valeria Tarroni, Comune di Imola

Lucietta Villa, Comune di Imola

Tecnici comunali collaboratori

Susi Angelini, Comune di Imola

Fulvio Bartoli, Comune di Imola

Benedetta Caleffi, Comune di Mordano

Annalisa Caprara, Comune di Imola

Roberto Cenni, Comune di Imola

Tiziano Consolini, Comune di Medicina

Federica Degli Esposti, Comune di Imola

Giorgio Di Fiore, Comune di Imola

Barbara Emiliani, Comune di Castel San Pietro Terme

Silvano Fabrizio, Comune di Medicina

Federica Ferri, Comune di Imola

Rita Lugaresi, Comune di Castel San Pietro Terme

Laura Mazzini, Comune di Imola

Stefania Mongardi, Comune di Castel San Pietro Terme

Simone Pisano, Comune di Imola

Silvia Suzzi, Comune di Medicina

Jessica Torri, Comune di Medicina

Contributi specialistici del Piano

Accessibilità, qualità dell'aria, rumore, cambiamenti climatici e cartografia

AIRIS srl (determinazione di incarico n. 256/2021)

Suolo, sottosuolo, acqua, rischio idraulico, sismica, servizi ecosistemici e paesaggio

Valeriano Franchi (determinazione di incarico n. 255/2021)

Supporto al Garante del Piano e al Percorso Partecipativo del PUG

Elena Farnè (determinazione di incarico n. 234/2021)

Archeologia

Lorenza Ghini (determinazione di incarico n. 233/2021)

Laura Mazzini, Comune di Imola

Mobilità

Area Blu spa (Società in house del Comune di Imola)

Polinomia srl (determinazione di incarico n. 75/2022)

Supporto grafico alla Strategia

INOOUT architettura (determinazione di incarico n. 321/2022)

Sito web e comunicati stampa del Piano

Vinicio Dall'Ara, Laura Suzzi, Maria Bianconi - Ufficio Comunicazione Comune di Imola

Daniele Bonello, Sistemi Informativi Associati del Nuovo Circondario Imolese

Igiene e sanità pubblica

Gabriele Peroni, Azienda USL di Imola

Stefano Giuntini, Carolina Ianuale, Mariagrazia Cancellieri, Maria Teresa - Azienda USL di Imola

indice

TITOLO 1 – NORME DI IGIENE	9
CAPO 1.1 – DISPOSIZIONI GENERALI	9
Art. 1 – Oggetto e finalità	9
Art. 2 – Ruolo e competenze del Comune	9
Art. 3 – Autorità Sanitaria Locale.....	10
Art. 4 – Ruolo e competenze dell’AUSL e di ARPAE	10
Art. 5 – Principi e criteri del regolamento	10
Art. 6 – Relazioni del regolamento con la normativa Nazionale e Regionale.....	11
Art. 7 – Regolamentazione ed esecuzione delle procedure nelle materie disciplinate dal regolamento	11
Art. 8 – Deroghe al presente regolamento	11
Art. 9 – Regime sanzionatorio.....	11
Art. 10 – Raccolta ed elaborazioni dati	12
Art. 11 – Rapporti con l’utenza	12
CAPO 1.2 – PREVENZIONE DI FENOMENI MORBOSI E PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE	13
SEZIONE I – ATTIVITÀ DI PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE	13
Art. 12 – Ruolo del Comune e dell’AUSL.....	13
Art. 13 – Obbligo di segnalazione delle malattie infettive.....	13
SEZIONE II – DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE	13
Art. 14 – Competenze del Comune.....	13
Art. 15 – Competenze dell’Azienda USL	14
Art. 16 – Obbligo di sanificazione, disinfezione e disinfestazione	14
Art. 17 – Cautele nei trattamenti.....	15
Art. 18 – Protezione degli addetti alle operazioni di bonifica.....	16
Art. 19 – Vigilanza	16
Art. 20 – Oneri del proprietario	17
Art. 21 – Misure di lotta agli animali nocivi e molesti	17
Art. 22 – Lotta contro le zanzare	18
Art. 23 – Misure contro la proliferazione di piccioni e di altri volatili.....	18
Art. 24 – Prevenzione e controllo legionellosi	19
SEZIONE III – VACCINAZIONI	19
Art. 25 – Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite	19
Art. 26 – Certificazione vaccinale per l'ammissione scolastica.....	19
SEZIONE IV - PROFILASSI DELLA RABBIA	20
Art. 27 – Misure di profilassi antirabbica – Detenzione di cani o animali morsicatori	20
CAPO 1.3 - FUNZIONI SANITARIE, SOCIOSANITARIE E ASSISTENZIALI	20
SEZIONE I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE	20
Art. 28 – Disposizioni generali sulle attività sanitarie.....	20
SEZIONE II - STRUTTURE SANITARIE MEDICHE, ODONTOIATRICHE E DI ALTRE PROFESSIONI SANITARIE SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE	21
Art. 29 – Competenze del comune	21
Art. 30 – Competenze dell’AUSL.....	21
Art. 31 – Domanda di autorizzazione al funzionamento di strutture sanitarie	21

SEZIONE III - STABILIMENTI TERMALI	22
Art. 32 – Stabilimenti termali.....	22
SEZIONE IV - STRUTTURE SOCIO SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE	22
Art. 33 – Definizioni ed ambito di applicazione	22
Art. 34 – Competenze del Comune.....	22
Art. 35 – Competenze dell’azienda USL.....	23
Art. 36 – Requisiti strutturali e funzionali.....	23
Art. 37 – Domanda di autorizzazione al funzionamento di strutture socio-sanitarie e socio assistenziali e comunicazioni di avvio di attività	23
SEZIONE V - STUDI PROFESSIONALI MEDICI E NON MEDICI	23
Art. 38 – Studi professionali medici	23
Art. 39 – Comunicazione di inizio attività degli studi medici professionali	24
Art. 40 – requisiti degli studi professionali medici e di altre professioni sanitarie.....	24
Art. 41 – Comunicazione di inizio attività degli studi professionali di altre professioni sanitarie non mediche	25
Art. 42 – Esercizio dell’arte ausiliaria delle professioni sanitarie di ottico	26
Art. 43 – Esercizio dell’arte ausiliaria delle professioni sanitarie d’odontotecnico.....	26
Art. 44 – Divieto dell’esercizio delle professioni sanitarie nelle farmacie	26
SEZIONE VI - TRASPORTO INFERMI E INFORTUNATI.....	26
Art. 45 – Trasporto infermi e infortunati.....	26
Art. 46 – Domanda di autorizzazione all’esercizio del trasporto infermi e soccorso.....	27
Art. 47 – Classificazione e caratteristiche tecniche degli autoveicoli	27
Art. 48 – Requisiti dei locali di sosta e partenza degli autoveicoli.....	28
Art. 49 – Requisiti organizzativi e di personale.....	28
SEZIONE VII – FARMACIE	28
Art. 50 – Competenze del comune	28
Art. 51 – Competenze di organi esterni al comune	29
Art. 52 – Vigilanza	29
Art. 53 – Requisiti delle farmacie.....	29
Art. 54 – Requisiti delle PARAFarmacie	30
Art. 55 – Laboratorio galenico	30
Art. 56 – Autodiagnostica rapida presso le farmacie.....	31
Art. 57 – Accettazione campioni biologici per analisi.....	32
SEZIONE VIII - DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO DEI MEDICINALI PER USO UMANO E DEI GAS MEDICINALI	32
Art. 58 – Competenze del comune	32
Art. 59 – Soggetti tenuti all'obbligo di autorizzazione.....	32
Art. 60 – Requisiti dei locali	33
Art. 61 – Vigilanza e sanzioni	33
SEZIONE IX - TRASPORTO MEDICINALI	33
Art. 62 – Trasporto medicinali	33
SEZIONE X - MEDICINALI VETERINARI.....	33
Art. 63 – Detenzione di scorte di medicinali veterinari	33
Art. 63-bis – Vigilanza	34
SEZIONE XI - AMBULATORI E STRUTTURE VETERINARIE.....	34
Art. 64 – Classificazione delle strutture sanitarie veterinarie.....	34
Art. 65 – Procedure per l’autorizzazione	34
Art. 66 – Distribuzione di prodotti per animali -pet corner	34
Art. 67 – Definizione e classificazione di autoambulanza veterinaria	34

SEZIONE XII - ERBORISTERIE	35
Art. 68 – Inizio attività	35
Art. 69 – Requisiti soggettivi per l’esercizio dell’attività di erborista	35
Art. 70 – Requisiti dei locali	35
SEZIONE XIII - PUBBLICITÀ SANITARIA	36
Art. 71 – Pubblicità sanitaria.....	36
Art. 72 – Pubblicità sanitaria dell’attività termale.....	36
Art. 73 – Altri trattamenti sulla persona.....	36
Art. 74 – Attività finalizzate all’estetica	37
CAPO 1.4 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	37
SEZIONE I - DISPOSIZIONI GENERALI	37
Art. 75 – Definizioni	37
Art. 76 – Prevenzione, vigilanza, informazione	37
Art. 77 – Provvedimenti dell'autorità sanitaria	37
Art. 78 – Requisiti dei locali, delle attrezzature, e requisiti generali per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di alimenti e bevande, nonché rivendite di generi alimentari	38
Art. 79 – Cani e gatti e altri animali di affezione.....	40
Art. 80 – Registrazione delle attività del settore alimentare.....	40
SEZIONE II - REQUISITI PER ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DEPOSITO ALL'INGROSSO	41
Art. 81 – Requisiti per centri di produzione pasti per ristorazione collettiva (catering continuativo e catering per eventi).....	41
Art. 82 – Requisiti igienico sanitari per attività di somministrazione pasti provenienti da laboratori di produzione esterni.....	42
Art. 83 – Requisiti cucine dei piccoli gruppi educativi e case famiglia.....	43
Art. 84 – Requisiti dei laboratori artigianali di produzione e/o confezionamento	43
Art. 85 – Home food e home restaurant	44
Art. 86 – Gelati.....	45
Art. 87 – Requisiti comuni degli esercizi di ristorazione	45
Art. 88 – Requisiti igienico-sanitari degli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate.....	47
Art. 89 – Requisiti igienico sanitari degli esercizi di BAR	48
Art. 90 – Somministrazione di alimenti e bevande in locali non aperti al pubblico (circoli).....	49
Art. 91 – Requisiti per la somministrazione in pertinenze esterne ai pubblici esercizi	49
Art. 92 – Congelamento d’alimenti presso pubblici esercizi e laboratori artigianali.....	50
Art. 93 – Requisiti igienico sanitari per l'attività di vendita di generi alimentari.....	50
Art. 94 – Prodotti ortofrutticoli	51
Art. 95 – Funghi e tartufi.....	52
SEZIONE III - DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE	52
Art. 96 – Requisiti igienico sanitari per distributori automatici e semiautomatici per sostanze alimentari	52
SEZIONE IV - MEZZI E CONTENITORI ADIBITI AL TRASPORTO DI GENERI ALIMENTARI - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE E VENDITA ITINERANTE	53
Art. 97 – Registrazione attività relativa al trasporto di sostanze alimentari	53
Art. 98 – Unità mobili, mezzi di trasporto e/o banchi con preparazione, trasformazioni e cottura di alimenti per la vendita su aree pubbliche.....	53
Art. 99 – Commercio su aree pubbliche di generi alimentari confezionati	53
SEZIONE V - CHIOSCHI	55
Art. 100 – Requisiti igienico sanitari per attività di produzione e vendita di piadina e similari.....	55
Art. 101 – Chioschi per somministrazione di cocomeri o altre tipologia di frutta.....	55

SEZIONE VI - FIERE, FESTE E ALTRE PUBBLICHE MANIFESTAZIONI	56
Art. 102 – Fiere, feste e altre pubbliche manifestazioni	56
Art. 103 – Somministrazione temporanea di alimenti e bevande in scuole e collettività	58
SEZIONE VII – CANTINE VINICOLE	59
Art. 104 – Cantine di produzione vinicola e/o deposito di vini e mosti	59
Art. 105 – Attività di degustazione (enoturismo)	60
Art. 106 – Deroghe per cantine vinicole a capacità limitata ubicate in edifici rurali preesistenti	61
SEZIONE VIII - ATTIVITÀ RURALI	61
Art. 107 – Requisiti strutturali per i locali destinati a ristorazione agrituristica	61
Art. 108 – Produttori agricoli e vendita diretta delle produzioni	65
Art. 109 – Norme transitorie e deroghe	66
CAPO 1.5 - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E CANTIERI	67
Art. 110 – Certificazione della salubrità degli alloggi ai fini dell’assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale pubblica	67
Art. 111 – Provvedimenti a seguito di verifiche sulla salubrità degli alloggi	67
Art. 112 – Dichiarazione di alloggio inabitabile	67
Art. 113 – Misure igieniche nei cantieri edili	67
Art. 114 – Cantieri stradali	68
Art. 115 – Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private	68
Art. 116 Edifici con materiali contenenti amianto in matrice compatta	68
CAPO 1.6 – PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI EDIFICI.....	69
Art. 117 – Condizioni e salubrità del terreno.....	69
Art. 118 – Ampiezza dei cortili interni	70
Art. 119 – Pozzi luce, cavedi e chiostrine.....	70
Art. 120 – Pavimento dei cortili e dei pozzi luce.....	70
Art. 121 – Igiene dei passaggi e spazi privati	71
Art. 122 – Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici	71
Art. 123 – Marciapiede perimetrale	71
Art. 124 – Canali di gronda	71
Art. 125 – Conduitture di scarico servizi igienici e lavelli.....	72
CAPO 1.7 - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI	72
Art. 126 – Campo di applicazione	72
Art. 127 – Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata	72
Art. 128 – Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione	73
Art. 129 – Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta.....	74
Art. 130 – Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta nei locali sottotetto esistenti e condizioni di aerazione	75
Art. 131 – Superficie illuminante utile: condizioni e metodi di verifica.....	75
Art. 132 – Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze esterne.....	75
Art. 133 – Superficie apribile e ricambio minimo d’aria	76
Art. 134 – Locali accessori: superficie apribile minima per il ricambio d’aria, ventilazione forzata.....	76
Art. 135 – Definizioni	76
Art. 136 – Installazione impianti e apparecchi a combustione.....	76
Art. 137 – Allontanamento degli aeriformi: prodotti della combustione, odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura	78
Art. 138 – Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni.....	79
Art. 139 – Impianti di riscaldamento	79
Art. 140 – Condizionamento: caratteristiche degli impianti.....	79
Art. 141 – Umidità per condensa.....	80
Art. 142 – Impianto elettrico	80
Art. 143 – Installazione di bombole di gas liquefatti	80

Art. 144 – Scale	80
Art. 145 – Approvvigionamento di acqua potabile.....	81
CAPO 1.8 - CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE	81
Art. 146 – Case coloniche e costruzioni accessorie	81
Art. 147 – Stalle per allevamento e ricoveri animali.....	81
Art. 148 – Prodotti per uso agricolo	82
Art. 149 – Servizi per il personale	82
Art. 150 – Concimaie e bacini di raccolta dei liquami.....	82
Art. 151 – Impianti di produzione di energia da biomassa e biogas.....	82
Art. 152 – Cessazione attività allevamenti animali	83
CAPO 1.9 - EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITÀ LAVORATIVE	83
Art. 153 – Campo di applicazione	83
Art. 154 – Classificazione dei locali.....	83
Art. 155 – Altezza dei locali.....	84
Art. 156 – Superficie dei locali	84
Art. 157 – Locali interrati e seminterrati	85
Art. 158 – Uscite	86
Art. 159 – Scale e parapetti	86
Art. 160 – Barriere architettoniche.....	86
Art. 161 – Dotazione e caratteristiche dei servizi igienico - assistenziali.....	86
Art. 162 – Isolamento termico, riscaldamento, aerazione	88
Art. 163 – Aerazione, illuminazione e servizi in particolari tipologie di edifici	89
Art. 164 – Illuminazione naturale	89
Art. 165 – Illuminazione artificiale.....	90
Art. 166 – Soppalchi.....	90
Art. 167 – Deroghe.....	91
CAPO 1.10 - EDILIZIA SPECIALE E NORME D’ESERCIZIO	91
Art. 168 – Alberghi e simili.....	91
Art. 169 – Abitazioni collettive	91
Art. 170 – Scuole.....	92
Art. 171 – Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale	92
Art. 172 – Palestre	92
Art. 173 – Alberghi diurni - saune e simili.....	93
Art. 174 – Lavanderie.....	93
Art. 175 – Impianti di riscaldamento, climatizzazione e ventilazione artificiale per le attività non citate ai precedenti articoli del capo 1.10	94
Art. 176 – Autorimesse - requisiti igienici.....	94
Art. 177 – Locali accessori ed impianti delle autorimesse.....	95
Art. 178 – Caseifici e burrifici.....	95
CAPO 1.11 - PISCINE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO E IMPIANTI SPORTIVI	95
Art. 179 – Definizione e classificazione.....	95
Art. 180 – Caratteristiche dei bacini di uso pubblico e collettivo	96
Art. 181 – Spogliatoi	98
Art. 182 – Servizi igienici.....	98
Art. 183 – Igiene dell’ambiente, classificazione e requisiti delle acque utilizzate	98
Art. 184 – Requisiti dell’acqua in immissione e contenuta in vasca	98
Art. 185 – Requisiti termoisolometrici e di ventilazione.....	100
Art. 186 – Requisiti illuminotecnici.....	100
Art. 187 – Requisiti acustici	100
Art. 188 – Caratteristiche impianti tecnici.....	100
Art. 189 – Circolazione dell’acqua e ricicli	100
Art. 190 – Disinfezione.....	101

Art. 191 – Deposito materiali e primo soccorso	101
Art. 192 – Dotazione di personale, di attrezzature e materiali.....	101
Art. 193 – Gestione.....	102
Art. 194 – Accesso in vasca	102
Art. 195 – Corsie e corridoi	102
Art. 196 – Caratteristiche delle zone docce e dei WC.....	103
Art. 197 – Zone riservate ai tuffi.....	103
CAPO 1.12 - IGIENE DELL’AMBIENTE FISICO DI VITA.....	103
Art. 198 – Acque meteoriche.....	103
Art. 199 – Pulizia del suolo e manutenzione del verde privato	104
Art. 200 Lotta alla processionaria del pino	104
Art. 201 – Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta	104
Art. 202 – Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria	105
Art. 203 – Protezione di materiali trasportati da autocarri	105
Art. 204 – Locali di deposito e vendita dei presidi sanitari - mezzi di trasporto.....	105
Art. 205 – Modalità d’uso dei presidi sanitari.....	105
Art. 206 – Allevamenti di animali nei centri abitati	106
TITOLO 2 - NORME DI POLIZIA RURALE	107
CAPO 2.1 – PRESCRIZIONI.....	107
Art. 207 – Divieto di ingombrare le strade comunali.....	107
Art. 208 – Divieto d’alterare massiciata stradale e fossi laterali.....	107
Art. 209 – Conduzione e custodia del bestiame	107
Art. 210 – Sosta delle greggi e mandrie.....	107
Art. 211 – Aratura fondi in prossimità di strade e scarpate.....	107
Art. 212 – Divieto di variazione del corso delle acque.....	108
Art. 213 – Tutela del corso delle acque	108
Art. 214 – Denuncia di animali nocivi	109
Art. 215 – Comportamento in caso di malattia infettiva	109
Art. 216 – Pulizia dei fossati e regimentazione idrica superficiale	109

TITOLO 1 – NORME DI IGIENE

CAPO 1.1 – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto e finalità

1. Con il presente regolamento di igiene, di tutela della salute e dell'ambiente, di seguito denominato "regolamento", sono disciplinate le competenze spettanti al Comune e agli altri soggetti operanti in materia, al fine di assicurare ai cittadini e alla collettività condizioni di trasparenza nell'azione degli apparati pubblici, di promuovere il benessere della persona e della comunità e di tutelare l'ambiente di vita da fattori nocivi per la salute.
2. Il regolamento definisce altresì i principi di riferimento, le modalità e i requisiti nell'ambito dei quali le attività regolamentate dal titolo II vengono svolte nel rispetto delle finalità di cui al comma 1, individuando e applicando a tal fine gli strumenti di semplificazione previsti dalla normativa vigente e rendendoli pertanto pienamente conoscibili ai fini della loro utilizzazione da parte di tutti i soggetti di volta in volta interessati all'applicazione delle disposizioni del regolamento.
3. Il presente regolamento detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali in materia di: tutela della salute pubblica; salvaguardia dell'ambiente e del territorio; igiene edilizia e degli ambienti di vita; igiene degli alimenti e delle bevande; prevenzione e controllo delle malattie infettive; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene della convivenza uomo-animale
4. La verifica di conformità alle norme del presente Regolamento è effettuata ordinariamente dal Dipartimento Sanità Pubblica dell'AUSL (Azienda Unità Sanitaria Locale) e dall'ARPAE (Agenzia Regionale Protezione Ambiente e Energia).

Art. 2 – Ruolo e competenze del Comune

1. Il Comune è titolare di tutte le funzioni amministrative e i compiti in materia di tutela della salute e dell'ambiente che gli siano stati conferiti, attribuiti o delegati dalla legislazione nazionale o regionale o che comunque non siano espressamente attribuiti o riservati ad altri soggetti pubblici o privati.
2. Il Comune, quale ente rappresentativo della collettività e autorità sanitaria locale interviene per tutelare la salute individuale e collettiva e per salvaguardare l'ambiente, al fine di assicurare, nel contesto territoriale di riferimento, la promozione e la conservazione di condizioni igienico sanitarie rispettose del benessere della collettività. Per un ottimale ed efficace esercizio delle funzioni e dei compiti a esso spettanti, il Comune attua, nelle materie del regolamento, le opportune forme di cooperazione con altri livelli e soggetti istituzionali.
3. Fatte salve le diverse disposizioni speciali, nelle materie disciplinate dal regolamento, il Comune e i suoi organi esercitano le attribuzioni spettanti tramite l'adozione di atti e provvedimenti amministrativi, anche di tipo autorizzativo, concessivo, prescrittivo, repressivo, sanzionatorio o cautelare, che presentino efficacia esterna e siano volti a incidere sulle posizioni giuridiche dei

destinatari. Spetta inoltre al Comune l'emanazione delle ordinanze, anche di carattere contingibile e urgente, con efficacia estesa al territorio comunale in materia di igiene e sanità pubblica, polizia veterinaria e tutela ambientale.

4. Il Comune e i suoi organi sono sostenuti e supportati, in relazione all'esercizio dei loro compiti e funzioni, dai soggetti pubblici specializzati di cui all'articolo 3.

Art. 3 – Autorità Sanitaria Locale

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti che gli sono attribuiti dalla Legge e dai regolamenti in materia di sanità e igiene pubblica nella veste di ufficiale di governo.
2. Fa capo al Sindaco il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della salute pubblica e dell'Ambiente, avvalendosi del supporto degli organi tecnici dell'Ausl - Dipartimento Sanità Pubblica e dell'ARPAE per le rispettive competenze.

Art. 4 – Ruolo e competenze dell'AUSL e di ARPAE

1. L'Ausl e l'Arpae, quali strutture tecniche di supporto al Comune, esercitano le proprie attività, nell'ambito delle rispettive competenze in materia igienico-sanitaria e ambientale, quali organi consultivi, propositivi e di controllo, in particolare mediante la formulazione di richieste e proposte, il rilascio di pareri, le verifiche, gli accertamenti, le valutazioni tecniche, i sopralluoghi, le ispezioni e tutte le altre attività materiali strumentalmente necessarie, connesse e preparatorie all'adozione dei provvedimenti da parte del Comune. Le strutture tecniche di supporto svolgono inoltre le attività di vigilanza e controllo riferendone l'esito al Comune sull'osservanza delle norme regolamentari e l'esecuzione e il pieno rispetto dei provvedimenti comunali.
2. Le strutture tecniche di supporto, nelle materie disciplinate dal regolamento, provvedono altresì all'accertamento e alla contestazione delle violazioni e provvedono ad applicare, se del caso, le relative sanzioni.
3. Le relazioni tra il Comune e le strutture tecniche possono essere definite nell'ambito di appositi protocolli d'intesa aventi a oggetto in particolare la specificazione delle modalità di esercizio dei rispettivi compiti, le loro interrelazioni funzionali, i tempi e gli obblighi informativi delle parti.

Art. 5 – Principi e criteri del regolamento

1. Le norme del regolamento si ispirano ai principi dell'efficienza, dell'efficacia e della proporzionalità dell'azione amministrativa e sono basate sui criteri disponibili di evidenza scientifica coerenti e adeguati con il progresso scientifico-tecnologico.
2. Le azioni poste in essere dal Comune e dagli enti di controllo nell'esercizio delle loro funzioni di amministrazione, tutela, prevenzione e vigilanza sono svolte secondo criteri di semplificazione delle procedure, auto-responsabilizzazione e partecipazione dei soggetti di volta in volta interessati.

Art. 6 – Relazioni del regolamento con la normativa Nazionale e Regionale

1. Nelle materie di seguito disciplinate, le disposizioni del regolamento che attengono all'organizzazione e allo svolgimento delle funzioni del Comune prevalgono sulle norme nazionali e regionali che dispongano diversamente. Per tutto quanto non previsto nel regolamento si applica la normativa nazionale e regionale vigente. Le norme nazionali e regionali che entrino in vigore in data successiva all'approvazione del regolamento e che attengano ai requisiti di esercizio delle attività o comunque ad ambiti non disponibili da parte regolamento medesimo prevalgono sulle disposizioni di quest'ultimo.

Art. 7 – Regolamentazione ed esecuzione delle procedure nelle materie disciplinate dal regolamento

1. Le procedure da osservarsi per l'emanazione di atti o provvedimenti disposti dal presente regolamento trovano definizione nei regolamenti dell'Ente o, se necessario, in separati atti adottati attraverso protocolli interni e resi pubblici agli interessati.

Art. 8 – Deroche al presente regolamento

1. Possono essere ammesse deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento, nei casi e nei limiti di volta in volta disciplinati, a condizione che la deroga non comporti un peggioramento della situazione igienica e/o funzionale preesistente.
2. La richiesta di deroga deve essere motivata da ostacoli strutturali o funzionali tali da rendere necessarie soluzioni alternative a quelle del regolamento, con accorgimenti tecnici in grado comunque di assicurare esiti prestazionali conformi ai principi della sicurezza, e della tutela della salute e dell'igiene pubblica. La richiesta deve essere corredata da una relazione a firma di tecnico abilitato, che dovrà documentare la sussistenza degli ostacoli, le soluzioni adottate per il rispetto delle norme di sicurezza ed attestare che la situazione igienico-sanitaria resta invariata o è migliorata.
3. La richiesta di deroga va presentata al Comune che la rilascia o la rigetta, sentito, ove previsto, il parere dell'AUSL e/o dell'ARPAE secondo le rispettive competenze.

Art. 9 – Regime sanzionatorio

1. Le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento e/o alle ordinanze impartite dal Comune in applicazione dello stesso, sono punite con le seguenti sanzioni pecuniarie amministrative:
 - a) Omesso rispetto delle disposizioni sulle misure di lotta agli animali nocivi, molesti, zanzara tigre, piccione ed altri volatili: Da €. 25,00 a €. 500,00
 - b) Omesso rispetto delle disposizioni inerenti i requisiti igienico-sanitari dei locali adibiti ad attività economiche, ad abitazione e dei cantieri: Da €. 500,00 a €. 1.500,00
 - c) Omesso rispetto delle disposizioni inerenti piscine, impianti sportivi, locali di pubblico spettacolo Da €. 100 a €. 600,00
 - d) Omesso rispetto delle disposizioni inerenti le norme di polizia rurale: Da €. 50 a €. 500,00

- e) Omesso rispetto delle altre disposizioni del regolamento, non indicate nelle voci precedenti:
Da €. 25,00 a €. 500,00.
2. Il Comune, prima di applicare le sanzioni per le predette irregolarità e, nei casi in cui non sia urgente ed improcrastinabile l'emanazione dell'ordinanza e qualora non vi siano precedenti contestazioni inerenti la medesima violazione, adotta una **diffida amministrativa, avente anche funzione di comunicazione di avvio di procedimento**, con la quale preventivamente informa e diffida gli interessati ad adempiere per addivenire al rispetto delle disposizioni del Regolamento, fissando un termine congruo, di norma giorni dieci, avvertendo che l'ottemperanza nei termini non darà luogo all'applicazione delle sanzioni e comporterà la chiusura del procedimento amministrativo.
 3. Per l'accertamento e l'applicazione delle sanzioni amministrative si applicano le disposizioni della L. 689/1981. I proventi delle sanzioni amministrative riscossi in forza di ordinanza-ingiunzione ovvero a seguito di pagamento in misura ridotta, sono devoluti secondo le rispettive competenze alla Regione o agli altri enti cui spetta la irrogazione della sanzione. I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da infrazioni a norme igienico-sanitarie spettano alle Unità sanitarie locali.

Art. 10 – Raccolta ed elaborazioni dati

1. Nelle materie disciplinate dal presente regolamento, spetta alle strutture tecniche di supporto di cui all'art.3 raccogliere ed elaborare dati, nonché promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato ambientale e sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.
2. Le risultanze delle attività di cui al comma precedente sono trasmesse periodicamente al Comune, secondo le modalità, le condizioni e i tempi stabiliti di comune accordo.

Art. 11 – Rapporti con l'utenza

1. I cittadini, in caso di inconvenienti igienici o di altre problematiche connesse alle materie disciplinate dal presente regolamento, si rivolgono al Comune al fine di inoltrare domande, richieste di intervento e verifica, segnalazioni. Il Comune assicura a tal fine modalità organizzative e individua i termini nell'ambito dei quali è tenuto ad attivare gli interventi necessari ed efficaci nei confronti dei cittadini e della collettività, provvedendo in particolare:
 - a) ad attivare i procedimenti di verifica, avvalendosi delle strutture tecniche di supporto;
 - b) ad adottare i provvedimenti amministrativi necessari;
 - c) ad esercitare la vigilanza sull'osservanza dei provvedimenti adottati;
 - d) ad informare i soggetti richiedenti o autori delle segnalazioni sull'esito degli accertamenti e sugli eventuali provvedimenti adottati.
2. Il Comune e le strutture tecniche di supporto, attivate dal Comune stesso, assicurano in accordo adeguata informazione ai cittadini e alla collettività in merito alle competenze e alle responsabilità delle rispettive strutture operative e tecniche. I medesimi enti provvedono altresì alla più ampia diffusione dei progetti e delle azioni svolte anche congiuntamente nell'ambito della prevenzione e della tutela della salute, secondo criteri di trasparenza e partecipazione.

3. I rapporti tra il Comune e i cittadini nell'ambito dei procedimenti amministrativi finalizzati all'emanazione di provvedimenti previsti dal presente regolamento e l'accesso ai dati e alle fasi delle azioni poste in essere o comunque concernenti la tutela dell'igiene e della salute pubblica, restano disciplinati, salvo diversa disposizione, dalla normativa comunale, regionale o nazionale vigente.

CAPO 1.2 – PREVENZIONE DI FENOMENI MORBOSI E PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

SEZIONE I – ATTIVITÀ DI PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

Art. 12 – Ruolo del Comune e dell'AUSL

1. In caso di malattia infettiva contagiosa, sospetta o accertata, quando il soggetto interessato rifiuta l'accertamento e/o il trattamento, comprese le misure contumaciali, determinando una situazione di rischio per la salute della collettività, l'AUSL propone al Sindaco l'accertamento sanitario obbligatorio o il trattamento sanitario obbligatorio per l'adozione di specifico atto.
2. Il Comune, sentita l'AUSL, può dettare una disciplina integrativa delle norme statali e regionali e dei principi generali in materia di adozione di misure di prevenzione per esigenze di sanità pubblica nei confronti dei soggetti affetti da alcune malattie infettive e dei loro conviventi e contatti.
3. Spetta all'AUSL provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza e la diffusione, comunicando al Sindaco i provvedimenti contumaciali nei casi individuati dalla disciplina integrativa di cui al comma 2, nonché in tutti i casi di malattia infettiva che creino o possano creare particolare rischio per la collettività.
4. A tal fine, all'AUSL sono attribuiti i seguenti compiti:
 - a) raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
 - b) provvedere a eseguire l'inchiesta epidemiologica e adottare direttamente e tempestivamente tutte le misure necessarie per prevenirne la diffusione;
 - c) fornire alle persone conviventi e ai contatti le informazioni e le istruzioni del caso;
 - d) provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero secondo le disposizioni richiamate dalle norme contumaciali nazionali o regionali.

Art. 13 – Obbligo di segnalazione delle malattie infettive

1. I dirigenti di Istituti scolastici pubblici e privati, ai titolari di attività lavorative, sanitarie e socio-assistenziali, ricettive e ricreative o di altre strutture, sono tenuti a informare tempestivamente l'AUSL e il Comune nel caso in cui siano venuti a conoscenza o ci sia il sospetto di un caso di malattia infettiva nelle rispettive comunità.

SEZIONE II – DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE

Art. 14 – Competenze del Comune

1. Il Comune assicura direttamente l'esecuzione delle operazioni di bonifica rispetto a agenti infettanti e infestanti (disinfezione, disinfestazione intesa quale lotta agli insetti e artropodi, e derattizzazione) o indirettamente tramite l'impiego di Ditte specializzate quando interessano aree pubbliche o aperte al pubblico. Nei restanti casi gli interventi di bonifica competono alle proprietà delle aree e degli immobili o a chi ne ha l'effettivo uso, comprese le pubbliche amministrazioni che ne hanno la titolarità. Per ragioni di salute pubblica, il Comune ha facoltà di ordinare interventi di bonifica.
2. In caso di inosservanza di un'ordinanza di bonifica, il Comune provvede direttamente, anche avvalendosi di ditte specializzate, agli interventi necessari, ponendo a carico degli inadempienti tutti gli oneri derivanti dall'esecuzione degli stessi. Resta salva e impregiudicata l'applicazione delle sanzioni per l'inosservanza dell'ordinanza.

Art. 15 – Competenze dell'Azienda USL

1. È di competenza dell'AUSL la vigilanza sulle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione da chiunque eseguite.
2. Qualora l'AUSL ravvisi la necessità, per ragioni di salute pubblica, di un intervento di disinfestazione, disinfezione o derattizzazione in una struttura pubblica o privata, ne dà comunicazione al Sindaco o ai proprietari o ai rappresentanti legali e questi provvedono direttamente agli interventi indicati, avvalendosi di personale o Ditte specializzate.
3. Nel caso in cui le persone tenute a intervenire non adempiano alla prescrizione dell'AUSL, questa propone al Comune l'adozione di apposita ordinanza a carico del proprietario o del rappresentante legale della struttura.
4. Ogni qualvolta lo ritenga necessario, l'AUSL propone al Comune provvedimento ordinatorio per l'esecuzione della disinfezione e disinfestazione di canili, allevamenti, luoghi di permanenza, anche temporanea, di animali e dei locali di lavorazione e stoccaggio di prodotti, sottoprodotti e rifiuti di origine animale, nonché dei locali pubblici e privati ove sia stata rilevata un'infestazione da parassiti animali.
5. L'AUSL ha facoltà di richiedere che i ratti e gli altri infestanti catturati o uccisi durante le operazioni di bonifica siano messi a disposizione per i controlli necessari.

Art. 16 – Obbligo di sanificazione, disinfezione e disinfestazione

1. I locali delle collettività educative e scolastiche sono sottoposti a pulizia e sanificazione ambientale, nei seguenti casi:
 - a) prima dell'apertura annuale;
 - b) dopo l'intrusione da parte di estranei;
 - c) dopo l'utilizzo per seggi elettorali;
 - d) in seguito a ogni altra occasione di utilizzo diverso da quello educativo e scolastico;
 - e) nei casi ritenuti necessari dall'AUSL per esigenze di salute pubblica.

2. L'attività di sorveglianza e controllo degli infestanti è svolta a cura dei titolari di qualsiasi attività e collettività allorché ne riscontrino la necessità nei locali, nonché sui materiali che vi sono contenuti, con particolare riferimento a:
 - a) in tutti gli esercizi di produzione, trasporto, commercio e deposito di prodotti alimentari e bevande, secondo i piani di disinfestazione previsti dall'autocontrollo;
 - b) in tutti gli stabilimenti in cui si lavorano prodotti organici;
 - c) nelle discariche, nei depositi e negli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti;
 - d) negli allevamenti e negli altri luoghi di detenzione non domestica di animali (canili, pensioni per animali);
 - e) negli istituti di cura e ricovero pubblici e privati;
 - f) negli alberghi e strutture ricettive in generale;
 - g) nei teatri, nei cinematografi e locali di pubblico spettacolo;
 - h) nei mezzi di pubblico trasporto;
 - i) nelle strutture scolastiche di ogni ordine e grado;
 - j) negli ambienti in genere di uso collettivo;
 - k) nei circhi o negli assembramenti animali.I titolari dei locali interessati conservano documentazione dell'attività di sorveglianza e controllo svolta.
3. Sono vietati la vendita, l'affitto e la cessione di abiti, costumi ed effetti di uso personale usati, di qualunque genere, senza che essi siano stati sottoposti a un documentato trattamento di lavaggio ad alta temperatura o a secco.

Art. 17 – Cautele nei trattamenti

1. Gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere effettuati in modo da evitare pericoli per l'uomo, gli animali e l'ambiente.
2. Qualora nelle operazioni di derattizzazione vengano usate esche, queste non devono essere accessibili all'uomo e agli animali domestici. Nel caso di inottemperanza, l'AUSL propone al Comune l'adozione di provvedimenti ordinativi.
3. Nell'uso di biocidi, registrati presso il Ministero della Salute devono essere osservate le cautele indicate nelle schede tecniche e di sicurezza di ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile rischio per la salute umana e animale.
4. Le imprese, sia pubbliche che private, che intendono impiegare gas tossici negli interventi di bonifica devono rispettare le norme di legge vigenti in materia. L'AUSL può prescrivere modalità d'uso vincolanti.
5. Le imprese specializzate che effettuano trattamenti di cui al presente articolo, prima degli interventi, informano mediante avvisi leggibili affissi almeno 48 ore prima dell'intervento in corrispondenza degli accessi ai luoghi interessati gli utenti degli ambienti confinati e dei luoghi

aperti da sottoporre a disinfezione o disinfestazione, sull'intervento programmato. L'informazione comprende:

- a) i motivi dell'intervento;
 - b) la data e l'ora delle operazioni;
 - c) le sostanze impiegate, intese quale principio attivo e nome commerciale;
 - d) le cautele da adottare a tutela delle persone, degli animali e delle cose.
6. Al termine dell'intervento le imprese di cui al comma precedente consegnano al committente un verbale o rendono ben visibile un avviso riportante:
- a) i prodotti usati (nome commerciale e principio attivo);
 - b) le quantità impiegate (percentuale o concentrazione di utilizzo);
 - c) le modalità di distribuzione (irrorazione, nebulizzazione, polverizzazione, esche);
 - d) le eventuali ulteriori cautele da adottare successivamente all'intervento;
 - e) la denominazione dell'impresa, con relativo indirizzo e numero telefonico.

Le imprese specializzate negli interventi di cui al presente articolo e i committenti, conservano documentazione relativa all'intervento svolto.

L'AUSL, in caso di segnalazione di inconvenienti igienico-sanitari collegati al trattamento effettuato, ha facoltà di eseguire gli accertamenti ritenuti necessari incluso il controllo di tale documentazione.

Art. 18 – Protezione degli addetti alle operazioni di bonifica

1. Nel corso delle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione personale.
2. I medici che assistono i casi di intossicazione da antiparassitari sono tenuti a notificarli all'AUSL in base a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008.

Art. 19 – Vigilanza

1. L'Azienda USL può disporre accertamenti nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti. Gli accertamenti riguardano in particolare:
 - a) la rispondenza alle schede tecniche della composizione dei prodotti usati;
 - b) la rispondenza delle condizioni d'impiego alle schede tecniche e alle prescrizioni;
 - c) l'adozione di tutte le misure di cautela su esposte;
 - d) l'idoneità del personale addetto alle mansioni svolte, nei casi previsti dalla normativa vigente;
 - e) l'esecuzione di campionamenti.

Art. 20 – Oneri del proprietario

1. Tutti gli interventi di disinfestazione, disinfezione e derattizzazione sono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.
2. Gli interventi sui beni demaniali sono a carico degli Enti proprietari.

Art. 21 – Misure di lotta agli animali nocivi e molesti

1. Al fine di prevenire l'annidamento e la proliferazione degli animali nocivi e molesti, sono vietati lo scarico e il deposito di rifiuti sul suolo pubblico e privato. È consentito l'accatastamento di oggetti sul suolo pubblico e privato soltanto per il tempo necessario all'intervento dell'apposito servizio di raccolta e smaltimento che deve essere preventivamente allertato.
2. Salvo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale è vietato:
 - a) somministrare agli animali randagi, sinantropi o selvatici alimenti di qualsiasi tipo in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico;
 - b) gettare o depositare in aree pubbliche o in aree private soggette a uso pubblico, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dagli animali randagi, sinantropi o selvatici.

Il Comune può comunque stabilire casi e modalità particolari di somministrazione di alimenti agli animali di cui al presente comma nel rispetto delle esigenze di salute pubblica.

3. I cortili e le aree aperte sono tenuti sgombri, a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; sono inoltre sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque meteoriche o di qualsiasi altra provenienza.
4. Le sponde di fiumi, canali, fossi stradali e di campagna sono tenute pulite, sfalciate o diserbate nei termini di legge a cura dei proprietari o gestori o di chi ne ha l'effettiva disponibilità. La pulizia non è consentita mediante l'accensione di fuochi.
5. Analogamente dovrà essere praticata la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri o altri invasi d'acqua.
6. Le operazioni di pulizia delle aree dei mercati di alimenti e bevande e delle altre manifestazioni comportanti la vendita, la somministrazione o la distribuzione di alimenti e bevande, sono svolte giornalmente al termine dell'orario di apertura e i conduttori evitano la dispersione ambientale di residui di alimenti e loro contenitori.
7. I cassonetti e i contenitori di raccolta dei rifiuti urbani differenziati e indifferenziati devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - a) essere in numero adeguato alla produzione locale di rifiuti;
 - b) essere dotati di dispositivo di apertura e chiusura tale da evitare la penetrazione di ratti e insetti e ristagno d'acqua al loro interno;
 - c) essere puliti e disinfettati periodicamente e conservati in condizioni di buona manutenzione;
 - d) essere di facile uso da parte degli utenti;
 - e) essere dotati di tutte le restanti caratteristiche strutturali e funzionali previste dal Regolamento Comunale di gestione dei rifiuti urbani.

Art. 22 – Lotta contro le zanzare

1. Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di copertoni è evitato l'accatastamento all'esterno dei copertoni stessi; nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i copertoni dalle intemperie con tettoie, ove permesso dalle norme in materia edilizia, o teli impermeabili ben distesi per impedire qualsiasi raccolta di acqua.
2. Non è consentito utilizzare copertoni come zavorre per teli plastici o in altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto.
3. In area pubblica e privata è vietato l'abbandono, la realizzazione e il mantenimento allo scoperto di contenitori di qualsiasi forma, dimensione e natura ove possa raccogliersi e permanere acqua stagnante e di conseguenza svilupparsi larve di zanzare; ove tale misura risulti difficilmente attuabile, si procede alla chiusura ermetica dei contenitori con coperchi a tenuta o con zanzariere, allo svuotamento giornaliero direttamente sul terreno o al loro stabile capovolgimento che impedisca in ogni caso la raccolta di acque meteoriche.
4. Per evitare lo sviluppo delle zanzare tigre devono essere effettuati trattamenti larvicidi con riferimento alle Linee Guida regionali nei tombini e caditoie di raccolta delle acque piovane presenti nelle proprietà pubbliche e private. Il trattamento deve essere effettuato secondo le modalità previste dalle schede tecniche del prodotto impiegato dal mese di aprile al mese di ottobre. Prima dell'avvio del ciclo di trattamenti è necessario effettuare la pulizia dei tombini di raccolta delle acque.
5. Dal mese di aprile di ogni anno deve essere controllata l'eventuale presenza di larve di zanzara nelle cantine, garage seminterrati, vani caldaie ecc, intervenendo con trattamenti larvicidi ove necessario.
6. Il Comune, sentita o su proposta dell'AUSL, può modificare il periodo in cui sono necessari i trattamenti larvicidi di cui al comma 4, in relazione a particolari esigenze, a tutela della salute pubblica.

Art. 23 – Misure contro la proliferazione di piccioni e di altri volatili

1. È vietato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici o aperti al pubblico del centro abitato, salvo nelle zone appositamente individuate.
2. Qualora i colombi torraioli o altri volatili con la loro eccessiva presenza siano causa di inconvenienti igienico sanitari o qualora risultino portatori o affetti da malattie infettive, il Comune su parere dell'AUSL dispone l'attuazione di piani di controllo delle popolazioni di volatili mediante la cattura, la selezione ed eventuale sterilizzazione o soppressione.
3. I proprietari degli immobili predispongono interventi finalizzati a evitare lo stazionamento, la penetrazione e la nidificazione dei volatili e altri animali nocivi o molesti all'interno degli edifici e nei sottotetti, nel rispetto del vigente Regolamento Edilizio.
4. I proprietari e i conduttori di edifici pubblici e privati effettuano altresì la pulizia degli spazi comuni prospicienti (marciapiedi, cortili e sottoportici), mediante asportazione del guano.
5. Il Comune, su proposta o parere dell'AUSL, per motivate esigenze a tutela dell'igiene e della salute pubblica, può disporre, nelle aree private, il divieto dell'alimentazione dei piccioni, nonché l'esecuzione di interventi atti a impedire l'accesso, la sosta e la nidificazione dei piccioni o degli altri animali nocivi o molesti.

Art. 24 – Prevenzione e controllo legionellosi

1. Al fine di contenere il rischio e minimizzare il numero dei casi di Legionellosi, agendo prioritariamente sulle situazioni più critiche, i gestori degli impianti tecnologici delle strutture turistico-ricettive (alberghi, hotel, pensioni, campeggi, residence, agriturismi, bed& breakfast, soggiorni di vacanza, affittacamere, ecc..) termali, ad uso collettivo (impianti sportivi e ludici, palestre, centri commerciali, fiere, esposizioni, ecc..) sanitario, socio-sanitario e socio-assistenziale, sono tenuti ad uniformarsi alle raccomandazioni contenute nelle “Linee Guida regionali per la sorveglianza ed il controllo della Legionellosi” di cui alla Delibera della Giunta regionale N°1115 del 21/07/2008.
2. In particolare, i gestori delle strutture sopramenzionate sono tenuti a predisporre l’analisi del rischio specifico, attuare tutti i conseguenti adempimenti di prevenzione e di gestione delle eventuali non conformità preventivi da descrivere nel Piano di autocontrollo obbligatorio per legge, a cui dovrà essere data puntuale applicazione e di cui dovrà essere conservata tutta la documentazione a disposizione degli organi di controllo, se richiesto.
3. Le Amministrazioni locali o gli enti delegati devono predisporre e curare la tenuta di un apposito “Catasto” delle torri di raffreddamento a umido e dei condensatori evaporativi esistenti, da implementarsi mediante notifica da parte dei responsabili degli impianti di raffreddamento, come da DGR 828 del 12/06/2017.

SEZIONE III – VACCINAZIONI

Art. 25 – Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

1. I medici sia liberi professionisti che dipendenti da Enti pubblici o da azienda hanno l’obbligo di dare comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell’AUSL per iscritto delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome commerciale, data in cui sono state eseguite secondo modalità concordate con il Servizio stesso.

Art. 26 – Certificazione vaccinale per l'ammissione scolastica

1. L’ammissione alla frequenza scolastica non è subordinata alla presentazione di certificazione vaccinale
2. Il Servizio di Pediatria di Comunità dell’AUSL garantisce che i bambini nati e residenti nel territorio di competenza siano in regola con le vaccinazioni obbligatorie o raccomandate ai sensi della normativa nazionale e regionale.
3. I direttori delle scuole e i capi degli istituti di istruzione pubblica e privata, prima dell'ammissione alla scuola o agli esami di alunni provenienti da altre Aziende Usl o di nazionalità straniera, provvedono a inviarli al Servizio di Pediatria di Comunità per la verifica delle vaccinazioni e rivaccinazioni obbligatorie, nonché per il controllo, ove necessario, della presenza di malattie infettive potenzialmente diffusibili.
4. Nel caso di abbassamento del tasso di copertura vaccinale nella popolazione infantile al di sotto del valore critico di copertura specifico per ogni vaccinazione o qualora necessitino urgenti provvedimenti a tutela della salute pubblica, il Sindaco, verificato che l'AUSL abbia esperito tutti i tentativi di convincimento del genitore inadempiente o di chi esercita la potestà genitoriale, e

fatta salva la sanzione amministrativa, su proposta dell'AUSL adotta ordinanza ingiuntiva contingibile e urgente.

SEZIONE IV - PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 27 – Misure di profilassi antirabbica – Detenzione di cani o animali morsicatori

1. Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia morsi una persona, deve essere fatta denuncia all'AUSL da parte del medico che ha seguito il caso. La denuncia può essere fatta anche dal proprietario detentore dell'animale o dal morsicato.
2. Nei casi in cui l'animale sia rintracciabile, il Servizio Veterinario provvede immediatamente al sequestro fiduciario dell'animale morsicatore e avvia la procedura di osservazione dell'animale per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria; inoltre invia comunicazione al Comune ove è accaduto l'episodio per l'adozione del provvedimento amministrativo di convalida del sequestro. Trascorso il periodo di osservazione, lo stesso Servizio comunica sollecitamente al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e al Comune l'esito della osservazione praticata sull'animale morsicatore.
3. In tutti i casi di morsi di animale segnalati, e in particolare nei casi in cui l'animale morsicatore non sia rintracciabile, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica valuta il rischio di rabbia e la necessità di un eventuale trattamento profilattico.

CAPO 1.3 - FUNZIONI SANITARIE, SOCIOSANITARIE E ASSISTENZIALI SEZIONE I – ATTIVITÀ DI PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

SEZIONE I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 28 – Disposizioni generali sulle attività sanitarie

1. Sono definite attività sanitarie le prestazioni di prevenzione, diagnosi e cura effettuate da soggetti abilitati per legge alla loro effettuazione.
2. Le attività sanitarie possono essere effettuate:
 - in strutture sanitarie, pubbliche e private, aperte al pubblico, eroganti prestazioni di ricovero a ciclo continuativo o diurno;
 - in strutture sanitarie pubbliche e private aperte al pubblico che erogano prestazioni di assistenza sanitaria ambulatoriale medica, e di competenza di altre professioni sanitarie, mono o polispecialistiche, ivi comprese quelle di diagnostica strumentale, riabilitative e di laboratorio, aventi propria individualità e una organizzazione unitaria strutturale e funzionale;
 - in ambulatori posti presso altri esercizi aperti al pubblico, quali palestre, autoscuole, impianti sportivi, centri di estetica e simili;
 - in studi professionali di professionisti singoli o associati, medici o di altre professioni sanitarie, ove i professionisti sanitari esercitano autonomamente la propria attività professionale senza erogazione di cure fisiche, di prestazioni radioterapiche e di prestazioni esclusivamente diagnostiche a favore di terzi.

3. Le attività di cui sopra, con esclusione degli studi professionali, sono sempre soggette all'autorizzazione al funzionamento ai sensi della normativa statale e regionale vigente.
4. L'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie è soggetto alle normative statali e regionali vigenti, che ne definiscono il luogo di svolgimento (strutture sanitarie pubbliche o private, studi professionali) e le possibili modalità di svolgimento (regime autonomo libero professionale o di dipendenza). L'esercizio delle suddette professioni e arti comporta, oltre all'osservanza delle norme dei codici deontologici ove presenti, la osservanza di tutti gli obblighi posti a carico dei professionisti dalle vigenti norme sanitarie.
5. L'esercizio delle professioni sanitarie richiede il conseguimento della specifica abilitazione professionale e l'iscrizione ai rispettivi albi professionali ove presenti.
6. L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica della AUSL e dall'ARPA territorialmente competente fatte salve le competenze stabilite dalla normativa statale e regionale in materia di autorizzazione delle strutture sanitarie.

SEZIONE II - STRUTTURE SANITARIE MEDICHE, ODONTOIATRICHE E DI ALTRE PROFESSIONI SANITARIE SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE

Art. 29 – Competenze del comune

1. Il Comune e l'Ausl sono titolari delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione alle strutture pubbliche e private in cui si svolgono attività sanitarie esercitate da medici, odontoiatri e altri professionisti sanitari.
2. Il Comune è altresì titolare delle funzioni di vigilanza sull'esercizio delle suddette attività e sulle strutture ove queste si svolgono, compresa l'adozione di provvedimenti amministrativi prescrittivi e ordinativi, la sospensione o la revoca delle autorizzazioni.
3. Relativamente alle:
 - a) strutture che erogano prestazioni in regime di ricovero ospedaliero a ciclo continuativo o diurno per acuti e/o prevedano l'effettuazione di interventi chirurgici in regime di day hospital o day surgery;
 - b) strutture sanitarie che erogano prestazioni in regime residenziale a ciclo continuativo o diurno; l'art. 18 della LR n. 4/2008 prevede la necessità di un'autorizzazione alla realizzazione della struttura, rilasciata dalla Regione.

Art. 30 – Competenze dell'AUSL

1. L'AUSL esercita le funzioni che le sono attribuite dalla normativa regionale tramite la specifica Commissione di Esperti all'uopo prevista.
2. L'AUSL in particolare:
 - a) esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie pubbliche e private;
 - b) esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.

Art. 31 – Domanda di autorizzazione al funzionamento di strutture sanitarie

1. La domanda di autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie va presentata da parte del titolare / legale rappresentante della struttura al Comune dove ha sede operativa la struttura.
2. La domanda dovrà essere redatta utilizzando i moduli disponibili on-line, e allegando la documentazione indicata.
3. Il procedimento di autorizzazione di cui al presente articolo, si conclude nel termine di 120 giorni dalla data di ricevimento della domanda da parte del Comune.

SEZIONE III - STABILIMENTI TERMALI

Art. 32 – Stabilimenti termali

1. Per gli stabilimenti termali si fa riferimento alla seguente normativa sovraordinata:

Normativa nazionale

R.D. 29/07/1927, n. 1443 “Norme di carattere legislativo per disciplinare la ricerca e la coltivazione delle miniere nel Regno”.

D.P.R. 09/04/1959, n. 128 “Norme di polizia delle miniere e delle cave

D.Lgs. 152/2006 “Norme in materia ambientale”

Normativa regionale

L.R. 17/08/1988, n. 32 “Disciplina delle acque minerali e termali, qualificazione e sviluppo del termalismo”

SEZIONE IV - STRUTTURE SOCIO SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI SOGGETTE AD

AUTORIZZAZIONE

Art. 33 – Definizioni ed ambito di applicazione

1. Le strutture socio sanitarie e socioassistenziali sono quelle che offrono servizi rivolti a cittadini che si trovano in difficoltà a maturare, recuperare e mantenere la propria autonomia psico-fisica e relazionale, perseguendo la finalità di favorire processi di emancipazione da situazioni di privazione ed esclusione.
2. La normativa regionale in materia definisce le tipologie di strutture, le strutture soggette all’obbligo di autorizzazione al funzionamento e le strutture non soggette a tale obbligo, ma all’obbligo di comunicazione di avvio di attività da presentare al Comune.

Art. 34 – Competenze del Comune

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private così come individuate dalla normativa regionale.
2. Il Comune è inoltre titolare delle funzioni di vigilanza sulle stesse strutture, compresa l'adozione dei provvedimenti amministrativi.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale anche dell'AUSL.

4. Le modalità e le procedure con cui il Comune esercita le proprie attribuzioni sono disciplinate dalla normativa regionale.
5. L'autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali comprende l'autorizzazione all'esercizio delle attività sanitarie previste nelle stesse strutture dalle norme regionali in stretta connessione con quelle assistenziali. Qualora le attività sanitarie interne vadano oltre quelle minime fissate dalla Regione per ciascuna tipologia di struttura o siano aperte all'utenza esterna, è acquisita specifica autorizzazione sanitaria distinta da quella socio sanitaria.

Art. 35 – Competenze dell'azienda USL

1. L'AUSL esercita le funzioni che le sono attribuite dalla normativa regionale tramite la specifica Commissione di Esperti all'uopo prevista.
2. L'AUSL in particolare:
 - a) esprime al Comune i pareri tecnici istruttori per l'autorizzazione o la conferma dell'autorizzazione al funzionamento delle strutture pubbliche e private;
 - b) esercita sulle stesse la vigilanza prevista dalle norme nazionali e regionali o che venga richiesta dal Comune, proponendo l'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi.

Art. 36 – Requisiti strutturali e funzionali

1. I requisiti minimi strutturali e funzionali di carattere generale per tutte le strutture socio sanitarie e socio assistenziali, pubbliche e private, e i requisiti specifici delle strutture per anziani, per disabili, per malati di AIDS e con infezione da HIV e per minori, sono definiti dalla normativa regionale nel rispetto di quanto stabilito dalla legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali.

Art. 37 – Domanda di autorizzazione al funzionamento di strutture socio-sanitarie e socio assistenziali e comunicazioni di avvio di attività

1. La domanda di autorizzazione al funzionamento delle strutture socio sanitarie e socio assistenziali o la comunicazione di avvio di attività va presentata on-line da parte del titolare / legale rappresentante della struttura al Comune dove ha sede operativa la struttura.
2. Il procedimento di autorizzazione di cui al presente articolo, si conclude nel termine di 120 giorni dalla data di ricevimento della domanda da parte del Comune.

SEZIONE V - STUDI PROFESSIONALI MEDICI E NON MEDICI

Art. 38 – Studi professionali medici

1. Lo studio professionale medico, è l'ambiente privato e personale nel quale il professionista esercita la propria libera attività professionale in forma singola o associata, a favore dei clienti. Lo studio non ha rilevanza giuridica autonoma e, in quanto strettamente collegato al professionista, cessa di avere efficacia al cessare dell'attività del professionista stesso.
2. Il polistudio o lo studio multidisciplinare sono i luoghi dove più professionisti (non associati tra loro), espletano la propria attività professionale nella medesima unità immobiliare, anche in discipline specialistiche diverse, in maniera totalmente autonoma e indipendente dagli altri. In questi casi, perché non si ricada nel regime dell'autorizzazione di cui alla Sez. II° del presente

Capo, l'erogazione delle prestazioni di ciascuno (a parte la possibilità di condivisione della sala d'attesa, del servizio igienico per gli utenti e dell'accettazione) **non deve comportare:**

- a) il coordinamento delle attività sanitarie e professionali
 - b) una gestione unitaria delle prestazioni sanitarie
 - c) l'utilizzazione comune di un unico apparato amministrativo/gestionale
3. Gli studi professionali e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative vigenti, e sottoposti alle verifiche periodiche obbligatorie, conservando copia della documentazione prevista dalle normative.
4. Comportano il cambiamento della natura dell'attività sanitaria da studio professionale a struttura ambulatoriale e quindi soggetti all'autorizzazione di cui alla Sezione II° del presente Capo:
- a) l'esercizio nella stessa unità immobiliare in cui è situato lo studio medico di arti ausiliarie delle professioni sanitarie svolte in maniera autonoma;
 - b) la collocazione dello studio medico all'interno delle seguenti strutture: palestre, centri di estetica, agenzie pratiche auto, autoscuole e similari.
5. Chiunque intenda aprire o chiudere uno studio professionale medico singolo o associato deve darne preventiva comunicazione al Comune in cui ha sede l'attività. L'inizio dell'attività professionale deve essere comunicata al Comune anche quando avviene presso uno studio già esistente in cui lavorino altri professionisti.

Art. 39 – Comunicazione di inizio attività degli studi medici professionali

1. I medici che intendono iniziare l'attività professionale nella forma di studio medico singolo o associato devono comunicarne preventivamente l'apertura al Comune dove ha sede lo studio. Alla comunicazione vanno allegati le seguenti documentazioni/dichiarazioni:
 - a) planimetrie quotate con indicazione di destinazione d'uso dei singoli vani, superfici dei vani, rapporti illuminanti e ventilanti, altezze;
 - b) dichiarazione relativa al possesso del diploma di laurea, dell'iscrizione all'ordine dei medici e delle specializzazioni possedute;
 - c) relazione sull'attività sanitaria che si intende esercitare con indicazione delle eventuali manovre invasive, diagnostiche o terapeutiche sul paziente ed elenco dei dispositivi medici utilizzati;
 - d) dichiarazione sul rispetto dei requisiti dei locali alla normativa vigente;
 - e) estremi del certificato di conformità edilizia dei locali o titolo equipollente;
 - f) dichiarazione relativa agli scarichi dei reflui;
 - g) dichiarazione relativa alla prevenzione incendi;
 - h) copia dichiarazione di conformità degli impianti elettrici e idrotermosanitari rilasciati da un tecnico abilitato ai sensi del DM 37/2008 s.m.i. ovvero dichiarazione di avvenuto deposito degli stessi presso il Comune, indicandone gli estremi.
2. Per la comunicazione di cui al presente articolo, l'interessato dovrà utilizzare l'apposito modello predisposto dagli uffici comunali e l'attività professionale potrà essere iniziata a decorrere dalla data della comunicazione.

Art. 40 – requisiti degli studi professionali medici e di altre professioni sanitarie

1. Gli studi professionali di nuova attivazione, salvo quanto previsto dal comma 5 del presente articolo, devono avere accesso indipendente ed essere costituiti da:

- a) un locale di visita di superficie ≥ 12 mq e una sala di attesa aventi i requisiti di illuminazione e areazione previsti per i vani di abitazione, salve le deroghe previste dal presente regolamento e dai regolamenti edilizi per i locali ubicati nei centri storici;
 - b) almeno 1 servizio igienico, dotato di antibagno oppure aperto su un vano di disimpegno accessibile direttamente dalla sala di attesa. Se non dotato di antibagno, il servizio igienico deve poter contenere un wc e un lavabo. Qualora nello studio professionale operi anche personale dipendente, deve essere previsto un ulteriore servizio igienico a uso esclusivo dei lavoratori, il cui antibagno può essere adibito a spogliatoio.
2. I locali, oltre a quanto previsto dai regolamenti edilizi, devono avere i seguenti requisiti:
- a) i pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile;
 - b) le pareti del locale di visita e dei servizi igienici devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile e impermeabile;
 - c) i locali di visita devono essere dotati di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale, dispensatore automatico di sapone e asciugamani a perdere;
 - d) deve essere garantito l'isolamento acustico del locale visita rispetto agli altri locali;
 - e) gli impianti elettrici devono essere classificati per uso sanitario secondo la normativa CEI e verificati secondo quanto previsto dalle stesse normative.
3. Gli studi professionali all'interno dell'abitazione privata del sanitario sono consentiti a condizione che la parte utilizzata come studio professionale sia ad uso esclusivo e con autonomia funzionale rispetto all'abitazione e costituita da un locale di visita, una sala d'aspetto e un servizio igienico ad uso esclusivo dei pazienti, aventi i requisiti igienico-sanitari sopra descritti.
4. La superficie dei locali destinata all'attività non può superare il 30% della superficie complessiva dell'abitazione e comunque non eccedere i 30 mq.

Art. 41 – Comunicazione di inizio attività degli studi professionali di altre professioni sanitarie non mediche

1. I professionisti sanitari non medici che intendono iniziare l'attività professionale nella forma di studio singolo o associato devono comunicarne preventivamente l'apertura al Comune dove ha sede lo studio. Alla comunicazione vanno allegate le seguenti documentazioni e formulate le dichiarazioni:
 - a) planimetrie quotate con indicazione di destinazione d'uso dei singoli vani, superfici dei vani, rapporti illuminanti e ventilanti, altezze;
 - b) relazione sull'attività sanitaria che si intende esercitare ed elenco dei dispositivi medici e delle attrezzature utilizzate;
 - c) estremi del certificato di conformità edilizia dei locali o titolo equipollente;
 - d) dichiarazione relativa agli scarichi dei reflui;
 - e) dichiarazione relativa alla prevenzione incendi;
 - f) dichiarazione di conformità degli impianti elettrici e idrotermosanitari rilasciati da tecnico abilitato ai sensi del DM 37/2008 s.m.i. ovvero dichiarazione d'avvenuto deposito degli stessi presso il Comune, indicandone gli estremi.
2. Per la comunicazione di cui al presente articolo, l'interessato dovrà utilizzare l'apposito modello predisposto dagli uffici comunali e l'attività professionale potrà essere iniziata a decorrere dalla data della comunicazione.
3. Il Comune, trasmette copia della comunicazione con i relativi allegati al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria locale per l'espletamento delle funzioni di vigilanza ed effettua controlli (a campione) sulla veridicità delle dichiarazioni.

Art. 42 – Esercizio dell'arte ausiliaria delle professioni sanitarie di ottico

1. L'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di ottico richiede il conseguimento del titolo abilitante.
2. L'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di ottico è disciplinata dalle normative statali e regionali vigenti. L'attività si svolge unitamente all'attività commerciale negli esercizi commerciali o autonomamente in strutture, distinte da quelle commerciali, in cui l'ottico esercita la propria specifica attività professionale.
3. L'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di ottico è soggetta agli obblighi di comunicazione di inizio attività previsti dall'art. 31 del presente regolamento.
4. L'arte sanitaria ausiliaria di ottico svolta all'interno degli esercizi commerciali deve prevedere la presenza di un locale separato di almeno mq 9 collocato all'interno dell'esercizio commerciale.
5. Nei locali in cui si svolge l'attività di ottico è fatto divieto di detenere strumentazione medica non ricompresa negli elenchi di attrezzature consentite dalla normativa nazionale in materia, nonché farmaci per uso oculistico.

Art. 43 – Esercizio dell'arte ausiliaria delle professioni sanitarie d'odontotecnico

1. L'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di odontotecnico richiede il conseguimento del titolo abilitante.
2. L'esercizio dell'attività di odontotecnico è disciplinata dalle normative statali e regionali vigenti e si sostanzia nella fabbricazione di dispositivi medici su misura. Le funzioni sono esercitate in strutture sanitarie pubbliche e private sotto la responsabilità del medico odontoiatra o in strutture non sanitarie in cui l'odontotecnico svolge autonomamente in forma singola o associata la propria attività di fabbricazione di dispositivi medici su misura.
3. L'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di odontotecnico è soggetta agli obblighi di comunicazione di inizio attività previsti per le professioni sanitarie non mediche.
4. I requisiti dei locali in cui si svolge in forma autonoma l'arte sanitaria ausiliaria di odontotecnico sono quelli previsti per i laboratori artigianali.
5. Nei locali in cui si svolge l'attività di odontotecnico è fatto divieto di detenere strumentazione medica non ricompresa negli elenchi di attrezzature consentite dalla normativa nazionale in materia, nonché farmaci per uso odontoiatrico.

Art. 44 – Divieto dell'esercizio delle professioni sanitarie nelle farmacie

1. L'esercizio delle professioni sanitarie presso le farmacie è definito dalla L.R. 3 marzo 2016, n. 2 "Norme regionali in materia di organizzazione degli esercizi farmaceutici e di prenotazioni di prestazioni specialistiche ambulatoriali". In ogni caso all'interno della farmacia è vietato l'esercizio di professioni sanitarie che abilitano alla prescrizione di medicinali.

SEZIONE VI - TRASPORTO INFERMI E INFORTUNATI

Art. 45 – Trasporto infermi e infortunati

1. L'attività di trasporto infermi e soccorso è soggetta ad autorizzazione all'esercizio rilasciata dal Comune sede del territorio comunale di partenza e sosta delle autoambulanze. Il procedimento di autorizzazione di cui al presente articolo, si conclude nel termine di 90 giorni dalla data di ricevimento della domanda da parte del Comune.

2. Il servizio “attività di soccorso sanitario” è di competenza esclusiva del SSN, il quale può avvalersi anche di altri soggetti privati in possesso dell’autorizzazione sanitaria. L’autorizzazione alle strutture del SSN che gestiscono direttamente il servizio rientra nel provvedimento con cui il Comune autorizza la struttura sanitaria all’esercizio delle proprie funzioni.

Art. 46 – Domanda di autorizzazione all’esercizio del trasporto infermi e soccorso

1. I soggetti interessati al rilascio dell’autorizzazione sanitaria per il trasporto infermi e soccorso dovranno presentare domanda al Comune in cui è ubicata la sede di sosta o partenza degli autoveicoli adibiti al trasporto indicando:
 - a) le generalità del soggetto richiedente o del rappresentante legale;
 - b) la denominazione dell’attività;
 - c) il tipo di attività che si intende svolgere;
 - d) l’ubicazione della sede di sosta o partenza.
2. Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:
 - a) pianta planimetrica quotata in scala minima 1:100 con relativo layout e con destinazione d’uso dei singoli locali;
 - b) piano aziendale con gli obiettivi e gli indicatori di attività relativi alla prevenzione e controllo delle infezioni;
 - c) dichiarazione di accettazione dell’incarico di direzione sanitaria del servizio;
 - d) autodichiarazione del laureato in medicina e chirurgia che assume la direzione sanitaria del servizio circa l’iscrizione all’Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri;
 - e) autodichiarazione relativa agli estremi dell’atto autorizzativo e nominativo del direttore sanitario (il presente punto sostituisce i due precedenti nel caso di autorizzazione di postazione con sede organizzativa in altro Comune)
 - f) elenco del personale sanitario (medici e infermieri) e non sanitario (autisti, soccorritori) e rapporto di impiego con l’indicazione dei titoli professionali posseduti e delle mansioni espletate;
 - g) elenco autoambulanze/auto mediche e copia delle relative carte di circolazione;
 - h) elenco del materiale sanitario in dotazione ad ogni mezzo;
 - i) elenco delle attrezzature fisse e mobili di assistenza cardio-respiratoria in dotazione ad ogni mezzo;
 - j) dichiarazione circa le modalità di ricezione delle richieste di trasporto e soccorso e di coordinamento delle attività per cui si chiede l’autorizzazione (centralino telefonico proprio, dipendenza da altra centrale, sistema radio, ecc.);
 - k) autocertificazione circa l’eventuale possesso dell’atto di concessione del Ministero delle Poste e Telecomunicazioni per l’uso di sistemi radiomobili;
 - l) protocollo per la periodica disinfezione ordinaria e straordinaria dopo il trasporto di malati infettivi;
 - m) elenco delle eventuali attrezzature e materiali sanitari presenti in sede (esclusi quelli dichiarati su ogni mezzo).

Art. 47 – Classificazione e caratteristiche tecniche degli autoveicoli

1. Il trasporto di infermi e infortunati si attua tramite autoveicoli a ciò specificamente abilitati dalla carta di circolazione.
2. Le caratteristiche tecniche delle autoambulanze sono indicate dalle specifiche normative in tema di circolazione degli autoveicoli per trasporti specifici e speciali.

Art. 48 – Requisiti dei locali di sosta e partenza degli autoveicoli

1. I locali di sosta e partenza degli autoveicoli devono rispettare le normative vigenti in materia edilizia-urbanistica e di prevenzione incendi, e devono comprendere i seguenti locali:
 - a) Locale autorimessa
 - b) Servizio igienico del personale
 - c) Spogliatoio del personale
 - d) Locale deposito materiale sporco e prodotti di pulizia
 - e) Locale/spazi per la conservazione del materiale d'uso e delle attrezzature
 - f) Locale di sosta del personale
 - g) Locale zona amministrativa

Art. 49 – Requisiti organizzativi e di personale

1. Il servizio trasporto infermi deve essere coordinato da un Direttore sanitario, abilitato all'esercizio della professione medica, che ne è diretto responsabile
2. Durante il trasporto devono essere contemporaneamente presenti nell'ambulanza due operatori compreso l'autista, di cui almeno uno individuato dalla direzione sanitaria in relazione ai compiti assistenziali da svolgere negli specifici interventi richiesti
3. Il personale adibito al trasporto infermi deve essere provvisto di adeguata formazione al trasporto degli infermi e al primo soccorso. Di tale formazione deve essere tenuta documentazione presso le sedi dell'attività.
4. Devono essere presenti procedure relative a:
 - a) modalità di pulizia e disinfezione periodica e straordinaria delle ambulanze, delle attrezzature, dei locali di sosta e partenza, della biancheria dei mezzi e delle divise del personale;
 - b) modalità di smaltimento dei rifiuti sanitari;
 - c) modalità di manutenzione ordinaria e straordinaria delle ambulanze, delle attrezzature e dei locali di sosta e di partenza;
 - d) modalità da adottare per il trasporto degli ammalati infettivi;
 - e) modalità di ricezione e registrazione delle richieste di trasporto
 - f) modalità di gestione dei farmaci.

SEZIONE VII – FARMACIE

Art. 50 – Competenze del comune

1. Sono di competenza del Comune i seguenti provvedimenti:
 - a) autorizzazione all'apertura e all'esercizio delle farmacie, incluse le farmacie succursali e i dispensari farmaceutici;
 - b) decadenza dell'autorizzazione all'esercizio farmaceutico;
 - c) chiusura temporanea o definitiva dell'esercizio farmaceutico;
 - d) trasferimento dei locali di farmacia nell'ambito territoriale della sede farmaceutica assegnata;
 - e) gestione provvisoria delle farmacie;
 - f) autorizzazione al trasferimento della titolarità di farmacia;
 - g) chiusura delle farmacie succursali e dei dispensari farmaceutici;
 - h) fissazione degli orari di apertura e chiusura delle farmacie.

2. Le domande di cui ai numeri a), c), d), e), f), g) del precedente comma, sono presentate al Comune competente per territorio che le trasmette all'AUSL per l'espletamento delle previste attività istruttorie. Per le domande di cui al presente articolo, l'interessato dovrà utilizzare il portale regionale previsto dal DPR 160/2010. Il procedimento delle domande di cui ai punti a), d), e), f), e g) si conclude entro 60 giorni dal ricevimento dell'istanza da parte dell'amministrazione comunale. I termini possono essere interrotti e ricominceranno a decorrere dalla presentazione della documentazione richiesta. I procedimenti relativi ai punti c) e h) sono soggetti a domanda da parte dell'interessato da presentare almeno 30 giorni prima.
3. Spetta altresì al Comune:
 - a) la formazione e la revisione biennale della Pianta Organica delle Farmacie del Comune, l'istituzione di Dispensari farmaceutici e di farmacie succursali e il decentramento delle farmacie;
 - b) esprimere parere all'AUSL in merito all'organizzazione dei turni diurni, notturni e festivi delle farmacie e al piano annuale di chiusura per ferie delle farmacie.

Art. 51 – Competenze di organi esterni al comune

1. Compete alla Regione:
 - a) l'indizione e lo svolgimento dei concorsi per l'assegnazione delle sedi farmaceutiche vacanti ivi compresa la nomina della commissione, l'approvazione della graduatoria e il conferimento della sede;
 - b) l'assegnazione ai Comuni della titolarità di farmacie.
2. Compete all'AUSL:
 - c) la definizione dei turni diurni, notturni e festivi delle farmacie;
 - d) l'autorizzazione del piano di chiusura per ferie delle farmacie;
 - e) la certificazione del servizio prestato dal personale farmacista delle farmacie;
 - f) l'autorizzazione alla sostituzione temporanea del titolare nella conduzione professionale;
 - g) l'attività istruttoria dei provvedimenti amministrativi in tema di farmacie di competenza del Comune.

Art. 52 – Vigilanza

1. Le ispezioni ordinarie, straordinarie e preventive previste dal Testo Unico sulle leggi sanitarie sono svolte dalla Commissione nominata dall'AUSL ai sensi della normativa regionale.
2. L'AUSL provvede alle ispezioni riguardanti il commercio dei farmaci veterinari oltre che di additivi e premiscele ai sensi delle norme vigenti in materia.

Art. 53 – Requisiti delle farmacie

1. Ferme restando le disposizioni previste dalle normative edilizie, urbanistiche, di impiantistica e di prevenzione incendi, i locali destinati a farmacia devono essere individuati in planimetria nel seguente modo:
 - a) Area vendita;
 - b) Area magazzino farmaci e parafarmaci;
 - c) Area preparazioni /laboratorio galenico;
 - d) Area autodiagnostica, qualora esercitata;
 - e) Area servizi e spogliatoio per il personale;
 - f) Area settore amministrativo.

2. Qualsiasi modifica, fatto salvo l'ottenimento dei prescritti titoli abilitativi edilizi se previsti, atta a modificare le aree indicate al comma precedente, deve essere comunicata al Comune competente per territorio con allegate le planimetrie aggiornate per il successivo inoltro alla AUSL.
3. Inoltre, i locali devono:
 - a) essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia;
 - b) disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare aerazione e illuminazione naturale, di propri servizi igienici, di armadietti-spogliatoi per il personale e di un ripostiglio per i prodotti e le attrezzature per la pulizia;
 - c) avere una altezza corrispondente alle prescrizioni della normativa vigente in materia di igiene del lavoro. Sono ammessi soppalchi solo in locali aventi luce e aria direttamente dall'esterno e che rispettino le vigenti normative edilizie.
4. Il magazzino deposito per i farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei, purchè siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche idonee alla buona conservazione del farmaco;
5. In tutti i locali in cui sono conservati farmaci devono essere assicurate condizioni microclimatiche idonee alla buona conservazione del farmaco garantendo una temperatura non superiore a 25° C attraverso l'installazione di opportuni impianti di condizionamento;
6. Lo spazio riservato al pubblico nell'area vendita deve avere una superficie non inferiore a un terzo dell'area stessa.
7. La farmacia deve essere dotata di armadio frigorifero in grado di assicurare le corrette condizioni di conservazione, compresi i limiti di temperatura quando previsti, nonché degli strumenti e attrezzature previsti dalla vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 54 – Requisiti delle PARAFarmacie

1. La vendita dei farmaci da banco o di automedicazione deve essere effettuata in un unico apposito reparto, conforme ai requisiti di seguito indicati, alla presenza e con l'assistenza personale e diretta alla clientela di uno o più farmacisti abilitati all'esercizio della professione e iscritti al relativo ordine.
2. Gli esercizi commerciali nei quali si intenda vendere farmaci SOP o di Automedicazione dovranno possedere, oltre ai requisiti richiesti dalle normative edilizie urbanistiche e impiantistiche per gli edifici a uso commerciale:
 - a) Area vendita farmaci ben indicata e separata dalle altre zone di vendita di prodotti diversi
 - b) Area magazzino farmaci separata dalle altre zone di deposito di prodotti diversi;
3. In tutti i locali in cui sono conservati farmaci dovranno essere assicurate condizioni microclimatiche idonee alla buona conservazione del farmaco garantendo una temperatura non superiore a 25° C attraverso l'installazione di opportuni impianti di condizionamento.
4. La "parafarmacia" dovrà essere dotata di armadio frigorifero in grado di assicurare le corrette condizioni di conservazione, compresi i limiti di temperatura quando previsti.

Art. 55 – Laboratorio galenico

1. Le caratteristiche strutturali e organizzative e le dotazioni strumentali e impiantistiche sono quelle definite dalle "Norme di buona preparazione dei medicinali in farmacia" comprese nel Formulario Nazionale della Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana e quanto previsto dalla normativa regolamentare dettata dal Ministero della Salute. Le caratteristiche riguardano:
 - a) ubicazione e strutturazione dell'area;

- b) illuminazione e ventilazione; microclima (25-30° C e 50% di U.R., intesi quali valori-limite massimi);
 - c) sistema di aspirazione polveri, ai sensi della Farmacopea Ufficiale.
2. La ventilazione, naturale o meccanica, è correlata alla cubatura ambientale del vano dedicato o del vano multiuso in cui si trova collocata l'area di laboratorio, secondo i criteri assunti dalla normativa edilizia vigente.
 3. In relazione alle forme farmaceutiche allestite, il titolare della farmacia, qualunque sia l'ubicazione del laboratorio, può dichiarare la esclusione di emissione di vapori tossici o nocivi dalle attività laboratoristiche e la presenza di sistemi di captazione delle polveri; diversamente, sono previsti e realizzati sistemi di captazione ed espulsione all'esterno dei vapori con le caratteristiche previste per le canne di esalazione dai vigenti regolamenti comunali in materia.
 4. Il laboratorio può essere ubicato nei piani interrati, limitatamente alle costruzioni esistenti, e nei piani seminterrati alle condizioni previste dai vigenti regolamenti comunali in materia; in tali casi è concessa dall'AUSL deroga al divieto d'uso degli interrati e seminterrati ai sensi delle vigenti norme, previa dichiarazione del titolare di assenza di aerodispersione nei locali interessati delle sostanze utilizzate, sia sotto forma di polveri che di vapori.

Art. 56 – Autodiagnostica rapida presso le farmacie

1. Nelle farmacie aperte al pubblico l'impiego di apparecchi di autodiagnostica rapida è finalizzato al rilevamento di prima istanza, allo scopo di offrire al paziente dati che rappresentano indicazioni di massima. Tali apparecchiature e il loro impiego si conformano alle seguenti indicazioni:
 - a) le apparecchiature per autodiagnostica sono agevolmente utilizzabili e consentono la facilità di lettura dei risultati oltre che la possibilità di controllo costante della taratura a garanzia dell'attendibilità del dato analitico quantitativo e di rapida pulizia delle parti che vengono a contatto con il paziente;
 - b) l'atto dell'auto-prelievo capillare è effettuato con l'assistenza del farmacista;
 - c) al farmacista è consentito un intervento finalizzato al consiglio e all'aiuto nell'utilizzazione dell'apparecchio, restando esclusa l'interpretazione dei dati analitici, che non hanno valore medico-legale, fatto salvo il loro utilizzo da parte delle figure professionalmente qualificate;
 - d) l'esecuzione dell'analisi deve avvenire in luogo che garantisca la necessaria riservatezza del cittadino e, comunque, in spazi distinti da quelli di vendita e deposito della farmacia, nonché dal laboratorio galenico.
2. Il farmacista garantisce le condizioni affinché le operazioni del prelievo e di esecuzione dell'analisi possano avvenire nel rigoroso rispetto delle norme igieniche atte a prevenire eventuali forme di contaminazione e/o infezione. A tal fine:
 - a) è fatto obbligo al farmacista di comunicare al Comune per il successivo inoltramento all'AUSL l'avvenuta installazione delle apparecchiature per autodiagnostica rapida;
 - b) lo smaltimento dei rifiuti della prestazione analitica (quali ad esempio strisce reagenti, tamponi disinfettanti, lancette pungidito, ecc) è effettuato dal farmacista nell'assoluto rispetto della normativa vigente in materia dei rifiuti sanitari a rischio infettivo;
 - c) è fatto obbligo altresì al farmacista di rendere disponibile agli organi di vigilanza la documentazione riguardante la verifica tecnica delle apparecchiature in questione;
 - d) presso ogni farmacia ove si realizzi l'impiego di apparecchiature per autodiagnostica rapida è presente il manuale delle procedure aggiornate riguardanti tale attività (profilassi malattie infettive, materiali, manutenzione apparecchiature, pulizie e sanificazione ambientale);

- e) la verifica di conformità fra i comportamenti adottati presso le farmacie e le indicazioni di cui ai precedenti punti del presente articolo viene effettuata da parte dell'apposita Commissione nell'ambito dell'ordinaria attività di vigilanza ispettiva.

Art. 57 – Accettazione campioni biologici per analisi

1. Sono di competenza del Comune:
 - a) la vidimazione e la firma riguardanti i seguenti Registri:
 - 1) Registro di entrata e uscita per gli Enti e le Imprese autorizzati alla fabbricazione di sostanze stupefacenti o psicotrope;
 - 2) Registro di entrata e uscita per gli Enti o le Imprese autorizzati all'impiego o al commercio di sostanze stupefacenti o psicotrope e per le Farmacie;
 - 3) Registro di lavorazione per gli Enti e le Imprese autorizzati alla fabbricazione di sostanze stupefacenti o psicotrope.
 - b) la vidimazione iniziale dell'apposito registro di scarico previsto per gli Istituti di ricerca scientifica.
 - c) la vidimazione annuale dei registri di carico e scarico delle strutture sanitarie provviste di farmacia;
 - d) il controllo dei registri di cui ai punti precedenti tramite l'AUSL.

SEZIONE VIII - DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO DEI MEDICINALI PER USO UMANO E DEI GAS

MEDICINALI

Art. 58 – Competenze del comune

1. Il Comune è titolare delle funzioni amministrative concernenti l'autorizzazione dell'attività di distribuzione all'ingrosso di medicinali e/o gas medicinali.
2. Il Comune s'avvale dell'AUSL per l'istruttoria tecnica ai fini dell'adozione dei provvedimenti autorizzativi.
3. La relativa domanda di autorizzazione deve essere presentata al Comune con un anticipo di almeno 60 giorni rispetto alla data prevista per l'attivazione.

Art. 59 – Soggetti tenuti all'obbligo di autorizzazione

1. Sono sottoposti all'obbligo di autorizzazione i seguenti soggetti:
 - a) distributore all'ingrosso di materie prime farmacologicamente attive;
 - b) distributore all'ingrosso di specialità medicinali;
 - c) distributore all'ingrosso di gas medicinali;
 - d) distributore all'ingrosso di galenici officinali e galenici tradizionali di derivazione magistrale di cui al Formulario Nazionale della vigente Farmacopea Ufficiale;
 - e) distributore all'ingrosso di medicinali omeopatici;
 - f) depositario, titolare di contratti di deposito con una o più ditte titolari dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti oggetto di distribuzione, di medicinali e/o medicinali omeopatici;
 - g) concessionario di vendita, fatta salva l'esclusione per il regime autorizzatorio delle farmacie.

Art. 60 – Requisiti dei locali

1. I locali adibiti a deposito e magazzino di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) essere aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da uno spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza;
 - b) essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche, per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale. In tutti i locali in cui sono conservati farmaci devono essere assicurate condizioni microclimatiche idonee alla buona conservazione del farmaco garantendo una temperatura non superiore a 25° C attraverso l'installazione di opportuni impianti di condizionamento.;
 - c) gli ambienti destinati al personale devono corrispondere alla normativa vigente in materia di igiene del lavoro
2. La direzione di tali depositi deve essere assunta, secondo quanto previsto dal Testo Unico Leggi Sanitarie, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale ne assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari.

Art. 61 – Vigilanza e sanzioni

1. La competenza della vigilanza è del Ministero della Salute il quale può avvalersi a tal fine della Regione e questa dell'AUSL.
2. La violazione delle norme vigenti sulla distribuzione all'ingrosso di medicinali per uso umano e dei gas medicinali comporta l'applicazione delle sanzioni speciali previste dalla normativa vigente.

SEZIONE IX - TRASPORTO MEDICINALI

Art. 62 – Trasporto medicinali

1. L'attività di trasporto di medicinali con automezzi deve essere effettuata con una temperatura inferiore ai 25° C per i farmaci con limite di + 25° C o superiore e quelli senza indicazione. Per i farmaci che devono essere conservati a una temperatura inferiore, devono essere previste attrezzature specifiche e idonee e la presenza di un sistema di rilevazione che permetta la verifica della temperatura durante il trasporto.

SEZIONE X - MEDICINALI VETERINARI

Art. 63 – Detenzione di scorte di medicinali veterinari

1. È ammessa la detenzione di scorte di medicinali veterinari nei seguenti casi:
 - a) in impianti di allevamento e custodia di animali;
 - b) in impianti di cura degli animali;
 - c) da parte del medico veterinario che svolge attività zoiatrica.
2. L'autorizzazione alla detenzione delle scorte di medicinali veterinari viene rilasciata dal Servizio Veterinario della AUSL ove sono ubicati i locali destinati alla detenzione della scorta, previa

richiesta dell'interessato e a seguito di verifica che le strutture di deposito dei medicinali siano idonee a garantire la buona conservazione degli stessi.

3. Il procedimento di cui al presente articolo si conclude entro 60 giorni dalla presentazione della richiesta da parte dell'interessato.
4. Le modalità di tenuta delle scorte di medicinali veterinari, nonché le relative registrazioni, sono fissate dalla normativa vigente.

Art. 63-bis – Vigilanza

1. L'attività di vigilanza circa l'osservanza delle norme che disciplinano la distribuzione, la detenzione e l'utilizzo dei medicinali veterinari, è esercitata dal Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

SEZIONE XI - AMBULATORI E STRUTTURE VETERINARIE

Art. 64 – Classificazione delle strutture sanitarie veterinarie

1. Le strutture veterinarie pubbliche e private vengono classificate in relazione alle seguenti tipologie:
 - a) studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
 - b) ambulatorio veterinario esercitato in forma sia singola che associata;
 - c) clinica veterinaria - casa di cura veterinaria;
 - d) ospedale veterinario;
 - e) laboratorio veterinario di analisi.

Art. 65 – Procedure per l'autorizzazione

1. L'autorizzazione all'esercizio delle strutture veterinarie viene rilasciata dal Comune dove ha sede, su richiesta del titolare, previo parere favorevole dell'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL competente per territorio, cui competono l'accertamento e la verifica del rispetto dei requisiti minimi. Il titolare della struttura veterinaria deve presentare la domanda tramite il portale regionale allegando la documentazione prevista.

Art. 66 – Distribuzione di prodotti per animali -pet corner

1. È ammessa la distribuzione di prodotti di supporto all'attività veterinaria esclusivamente a titolo di integrazione della attività sanitaria svolta, quali articoli parafarmaceutici, diete alimentari e apparecchiature connesse alla salute animale, con utenza strettamente limitata ai clienti della struttura veterinaria. La distribuzione di tali prodotti non configura attività commerciale e si esercita in uno spazio che non interferisce con quello destinato alle funzioni sanitarie e non è visibile dall'esterno. Tale attività deve essere ricompresa nell'ambito dell'autorizzazione sanitaria al funzionamento della struttura.
2. Nelle strutture veterinarie non è ammessa la vendita di animali.

Art. 67 – Definizione e classificazione di autoambulanza veterinaria

1. Il trasporto e soccorso di animali in stato di necessità è regolamentato da apposito Decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (D.M. 9 ottobre 2012, n. 217) e dalle Linee Guida del Ministero della Salute del 4 settembre 2014 recanti disposizioni relative alle attrezzature delle autoambulanze veterinarie, ai requisiti del personale adibito al soccorso e al trasporto degli animali, ai dispositivi di protezione individuale e all'equipaggiamento di cui il personale deve disporre.
2. Non sono ammesse strutture veterinarie mobili, ad eccezione di quelle di cui al comma precedente, utilizzate per lo svolgimento di attività organicamente collegate ad una o più delle strutture di cui all'art. 64 , lettere a), b), c), d) del presente Regolamento, che devono essere specificatamente autorizzate dal Comune sede dell'attività medico – veterinaria. Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al preventivo parere del Servizio Veterinario competente.
3. Le operazioni di primo soccorso e trasporto devono essere svolte in presenza e sotto la direzione del medico veterinario con l'eventuale ausilio di collaboratori.

SEZIONE XII - ERBORISTERIE

Art. 68 – Inizio attività

1. Ai fini igienico-sanitari, le erboristerie sono da considerarsi come rivendita di commercio al dettaglio e, quindi, devono rispettare i requisiti previsti dal presente regolamento igienico-sanitario per tali attività.
2. L'attività può essere iniziata previa notifica, da effettuare ai sensi del Reg. CE 852/2004 con modulistica di cui alla normativa regionale, da presentare all'AUSL in triplice copia ai fini igienico sanitari.

Art. 69 – Requisiti soggettivi per l'esercizio dell'attività di erborista

1. L'attività di preparazione e vendita di prodotti di erboristeria, ad esclusione dei prodotti farmacologicamente attivi, è subordinata al possesso del diploma di erborista o del Diploma di Laurea in Farmacia da parte del titolare o del Direttore Tecnico. In mancanza di tali titoli è ammessa esclusivamente la vendita di prodotti erboristici confezionati.

Art. 70 – Requisiti dei locali

1. Ferme restando le disposizioni previste dalle normative edilizie, urbanistiche, di impiantistica e di prevenzione incendi, i locali destinati a erboristeria devono essere individuati in planimetria nel seguente modo:
 - Locale destinato alla vendita
 - Locale/area deposito di dimensione adeguata alla capacità commerciale dell'esercizio
 - Servizio igienico con antibagno
2. Qualora si intenda preparare pastigliaggi e/o miscele in confezioni, è necessario predisporre un'area dedicata in cui vi sia un lavabo ed in cui la ventilazione, naturale o meccanica, sia correlata alla cubatura ambientale del vano dedicato o del vano multiuso in cui si trova collocata l'area di laboratorio, secondo i criteri assunti dalla normativa edilizia vigente. In tale eventualità, deve essere presentata notifica in triplice copia all'AUSL ai fini igienico sanitari, ai sensi del Reg. CE 852/2004 con modulistica di cui alla normativa regionale.

SEZIONE XIII - PUBBLICITÀ SANITARIA

Art. 71 – Pubblicità sanitaria

1. L'effettuazione di pubblicità sanitaria effettuata a mezzo di targhe e insegne, è subordinata al rispetto delle vigenti disposizioni in materia edilizia a cui è fatto espresso rinvio.
2. L'AUSL esercita la vigilanza sulla pubblicità sanitaria, sia autonomamente sia a seguito di richiesta del Comune o del competente Ordine o Collegio professionale ove esistente.

Art. 72 – Pubblicità sanitaria dell'attività termale

1. Fatta salva l'osservanza delle norme fissate in materia per le strutture sanitarie in generale, possono essere oggetto di pubblicità sanitaria le cure termali, le patologie a cui sono destinate, le indicazioni e controindicazioni di natura clinico-sanitaria.
2. L'autorizzazione per l'effettuazione di pubblicità sanitaria termale è rilasciata dal Comune in cui ha sede lo stabilimento termale, sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica dell'AUSL.
3. La domanda di autorizzazione all'effettuazione di pubblicità sanitaria dell'attività termale deve essere presentata dal titolare o legale rappresentante dell'azienda esercente lo stabilimento termale e contenente dettagliatamente, anche tramite allegati bozzetti, planimetrie o qualsivoglia rappresentazione grafica, relativa al testo e alle dimensioni e rappresentazioni grafiche e alla tipologia della pubblicità che si intende effettuare, nel rispetto dei contenuti di cui al comma precedente.
4. Il procedimento per il rilascio dell'autorizzazione di cui al presente art. si conclude nel termine di giorni 60 dalla data di presentazione dell'istanza presso il Comune. Il termine di cui sopra può essere interrotto dal Responsabile del procedimento per richiesta di documentazione integrativa o di elementi di giudizio; in tale ipotesi il termine per la conclusione del procedimento verrà interrotto e ricomincerà a decorrere dalla data di ricevimento della documentazione integrativa.
5. Il Servizio comunale competente dà comunicazione al Servizio di Igiene pubblica dell'AUSL dell'avvenuto rilascio dell'autorizzazione di cui ai commi precedenti.
6. Il Comune esercita la vigilanza sulla pubblicità sanitaria e adotta gli eventuali provvedimenti amministrativi previsti dalle norme in materia. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale della Polizia Municipale e dell'AUSL.

Art. 73 – Altri trattamenti sulla persona

1. Sono vietati trattamenti sulla persona aventi finalità sanitarie di diagnosi, cura e riabilitazione di patologie specifiche, prescrizione di farmaci e diete, effettuati da personale privo dei titoli professionali previsti dalle vigenti normative.
2. Sono altresì vietati trattamenti sulla persona aventi finalità estetiche, effettuati da privo dei requisiti professionali previsti dalle vigenti normative.
3. Trattamenti sulla persona di natura educativa, preventiva, assistenziale, finalizzati al benessere, alla difesa e al ripristino delle migliori condizioni della persona, quando non siano espressa ed esclusiva competenza di professionisti sanitari o dell'estetica, potranno essere effettuati da personale in possesso di titoli professionali previsti dalle normative statali regionali e locali in materia.

Art. 74 – Attività finalizzate all'estetica

1. Fatti salvi i requisiti di carattere igienico edilizio e impiantistico di carattere generale, e la normativa specifica statale e regionale in materia, le norme sanitarie attinenti alle attività sulla persona aventi finalità estetiche quali barbiere, acconciatore, estetista, tatuatore e piercing sono rimandate agli specifici regolamenti comunali del settore estetico.

CAPO 1.4 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

SEZIONE I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 75 – Definizioni

1. Ai fini del presente capo, si applicano le seguenti definizioni:
 - a) "Superficie di somministrazione di alimenti e bevande": superficie dei locali in cui si svolge l'attività di somministrazione, misurata da muro a muro, compresi gli scaffali, i banchi e le altre eventuali attrezzature, esclusi i depositi, i servizi, le cucine e ogni altro locale non riservato al pubblico;
 - b) "Superficie di Vendita": 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;
 - c) "Centro Storico": area così definita dallo strumento urbanistico vigente. Le norme del "centro storico" si applicano anche agli edifici segnalati e vincolati per il loro interesse artistico, storico, archeologico o etnoantropologico.

Art. 76 – Prevenzione, vigilanza, informazione

1. La vigilanza o attività di controllo ufficiale in tema di alimenti e bevande, è attribuita oltre che agli organi istituzionali preposti e agli enti terzi accreditati, al personale competente incaricato dall'AUSL.
2. Le unità operative (di seguito definite U.O.C.) di Igiene e Sanità Pubblica e di Igiene Veterinaria, secondo le rispettive competenze, esercitano attività di prevenzione, di vigilanza igienica e di educazione e informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori nelle materie previste dalla normativa vigente.
3. Nell'ambito dell'attività di cui al punto 2. le suddette U.O.C. possono effettuare il prelievo di campioni di varie matrici per destinarle all'analisi presso i laboratori di riferimento

Art. 77 – Provvedimenti dell'autorità sanitaria

1. Salvo quanto previsto dalle normative vigenti, nazionali e comunitarie, qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità nei locali, nelle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le aree di Igiene e Sanità Pubblica e/o di Igiene Veterinaria, per le rispettive competenze, possono, al fine della tutela della salute pubblica, adottare i seguenti provvedimenti amministrativi:
 - a) prescrizione lavori con l'indicazione dei tempi per la loro ultimazione;
 - b) sospensione dell'attività per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento dei requisiti.

2. L'esercente prima della scadenza dei termini di cui al punto a) potrà inoltrare richiesta motivata di proroga, che potrà essere concessa dall' AUSL qualora le motivazioni siano da quest'ultima ritenute plausibili
3. I provvedimenti di cui sopra vengono emessi indipendentemente e senza pregiudizi dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.
4. In occasione di episodi di malattie infettive trasmesse dagli alimenti o di riscontri analitici non conformi, al fine di completare l'inchiesta epidemiologica, possono essere disposti accertamenti e misure profilattiche su tutti gli operatori del settore alimentare.

Art. 78 – Requisiti dei locali, delle attrezzature, e requisiti generali per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di alimenti e bevande, nonché rivendite di generi alimentari

1. Salvo quanto previsto negli articoli contenuti nel presente regolamento relativi alle specifiche attività, tutte le attività devono possedere i requisiti di cui ai successivi commi.
2. Tutte le attività devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico e non devono essere in alcun modo in connessione con le civili abitazioni, fatte salve le deroghe già regolarmente concesse per attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento.
3. Per le attività di vendita di generi alimentari è consentita la connessione con locali comuni ad altre attività o civile abitazione, fatto salvo il previo consenso delle proprietà dei vani a uso comune.
4. Tutte le attività devono essere munite di uno o più servizi igienici a uso esclusivo del personale in rapporto al numero degli addetti fruibili direttamente dall'interno dei locali. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande e tutte le attività di somministrazione con sosta del pubblico, dovranno disporre di servizi igienici per il pubblico, fruibili direttamente dall'interno dei locali, nella misura stabilita dal presente regolamento negli articoli successivi. Sono ammessi servizi igienici accessibili dall'esterno in prossimità dell'esercizio per le attività di somministrazione a carattere stagionale che vengano esercitate anche in spazi all'aperto.
5. Per servizio igienico s'intende un locale avente un'altezza media minima di mt. 2,40 e pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo. L'altezza minima assoluta non può essere inferiore a mt 2,00. Tale locale deve essere costituito da un vano sepimentato a tutta altezza con vaso a sedere o alla turca, provvisto di attaccapanni, carta igienica e scopino e da un vano antibagno dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale (fotocellula, a ginocchio, a pedale), distributore di sapone, cestino portarifiuti, asciugamani monouso o ad aria calda.
6. Nei servizi igienici a uso pubblico il vaso a sedere dovrà essere munito di ciambella integra e dovrà essere disponibile un dispensatore di copriciambelle monouso oppure, in alternativa, un sistema di disinfezione automatico dopo ogni utilizzo. Nei bagni per disabili, dove non sono presenti i copriciambelle, dovrà essere disponibile un dispensatore di disinfettante e in abbinamento un dispensatore di salviette monouso. Se è presente un antibagno per handicap, non è necessario prevedere la distinzione per sesso. In caso di nuove attività che si svolgano nel centro storico così come definito dal presente regolamento, è consentito derogare all'obbligo dell'antibagno per i servizi igienici destinati a disabili. Tale deroga potrà essere concessa anche alle attività esistenti che si siano adeguate o si adeguino alla normativa per i disabili. In caso di realizzazione di un doppio o triplo servizio igienico per lo stesso sesso è consentito un unico antibagno.

7. L'areazione del servizio igienico deve essere conseguita mediante finestroni a presenti all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata che rispetti le norme UNI di riferimento.
8. Ogni attività deve disporre di 1 locale spogliatoio di superficie minima di mq. 2, da commisurare in relazione al n. degli addetti e in ogni caso nella misura non inferiore a 1,2 mq per addetto. Qualora il numero di addetti sia maggiore o uguale a 5 dovrà essere presente un doppio spogliatoio distinto per sesso. Qualora l'attività non disponga di separato locale spogliatoio a uso degli addetti potrà essere utilizzato il vano antibagno del servizio igienico a uso esclusivo del personale, a condizione che lo stesso risulti tale da contenere gli armadi individuali a doppio scomparto oltre al lavabo e relativi accessori in misura non inferiore a 1,2 mq per addetto.
9. Tutte le attrezzature e tutti i prodotti di pulizia dovranno essere riposti in apposito vano, salvo la possibilità, per le attività di modeste dimensioni, di utilizzo di apposito armadio di materiale lavabile.
10. Tutte le attività del settore alimentare devono essere muniti di acqua potabile.
11. Tutti i punti che determinano emissione di vapori e fumi di cottura devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne di esalazione, aventi sbocco sopra il colmo del tetto nel rispetto delle specifiche disposizioni contenute nella normativa di settore. Le canne di aspirazione poste su apparecchi di cottura di piccole dimensioni, quali forni a microonde e fornelli elettrici, potranno essere collegate a canne di esalazione con scarico a parete a condizione che non determinino inconvenienti igienico-sanitari a terzi. Non sono soggette a tale norma le macchine per produzione di caffè espresso, nonché apparecchi di piccole dimensioni alimentati elettricamente quali forni a microonde, fornelli, piastre e tostiere a condizione che vengano utilizzati esclusivamente per il riscaldamento degli alimenti. Le apparecchiature di cottura dotate di sistemi di condensazione del vapore, del tipo "girarrosto", devono essere provviste di cappa collegata a canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto. Tale norma può essere derogata, previo parere dell'AUSL, in caso di apparecchiature espressamente dichiarate e certificate dal costruttore quali non aventi una dispersione di odori. La cappa deve garantire la completa evacuazione dei fumi, anche in presenza di finestre o porte aperte, ed essere progettata e installata in maniera tale che non si propagano vibrazioni nell'edificio.
12. Nel caso in cui si usino forni a legna in attività ubicate nel centro storico o nelle zone residenziali, deve essere previsto un sistema di abbattimento dei fumi e del particolato. Eventuali prescrizioni potranno essere impartite nel caso si verifichino problematiche causate dal mancato allontanamento dei fumi.
13. Nelle attività, quali friggitorie, rosticcerie, ecc, che comportano un'importante impatto olfattivo, oltre ai normali filtri, potranno essere prescritti ulteriori misure aggiuntive per l'abbattimento degli odori.
14. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Per procedere in modo igienico alle operazioni di affettatura, di taglio e di porzionamento dei prodotti in vendita allo stato sfuso, devono essere utilizzate attrezzature quali pinze e similari. È obbligo dell' esercente adottare ogni utile accorgimento e attrezzatura per evitare la manipolazione promiscua di alimenti e denaro.
15. Tutti gli apparecchi refrigeranti devono essere dotati di termometri di facile lettura. I congelatori devono essere dotati di termometro a lettura esterna.
16. È vietato tenere in deposito, anche temporaneo, all'aperto acque minerali e altre bevande confezionate.

17. All'interno dei locali di deposito all'ingrosso o annessi a esercizi di vendita è vietato l'uso e la sosta di veicoli a motore alimentati da carburanti di qualsiasi tipo.
18. All'interno dei locali dell'attività è vietato detenere qualsiasi materiale o attrezzatura non attinente alla stessa.
19. Tutti i locali componenti le attività, le attrezzature e i servizi igienici devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche di pulizia e sanificazione e manutenzione.
20. Le disposizioni del presente articolo si applicano sia alle attività esistenti che a quelle nuove, salva la concessione di espressa deroga su conforme parere dell'AUSL competente, in base a quanto stabilito negli articoli specifici a loro dedicati.
21. È fatto salvo quanto previsto quale deroga generale nel successivo

Art. 79 – Cani e gatti e altri animali di affezione

1. All'interno dei locali destinati ad attività di deposito e produzione di generi alimentari è fatto divieto detenere da parte di gestori cani, gatti e altri animali di affezione.
2. Nei locali in cui si vendono prodotti alimentari è facoltà del gestore vietare l'accesso degli animali mediante apposite segnalazioni.
3. È consentito l'accesso dei cani nelle attività in cui si somministrano alimenti e bevande nei casi di seguito indicati e sotto l'osservanza delle prescrizioni date:
 - a) ai cani guida dei non vedenti;
 - b) al cane formalmente inserito nel programma di assistenza terapeutica da parte della struttura medica competente dell'Az.USL e che risulti inoltre essere sottoposto a verifica da parte del Servizio Veterinario dell'Az.USL e identificato da pettorina bianco-rossa;
1. Alle persone accompagnate dal proprio cane negli esercizi pubblici nelle attività in cui si somministrano alimenti e bevande a meno che il titolare non ne abbia vietato espressamente l'accesso con un cartello esposto, a condizione che:
 - a) il titolare del locale consenta l'ingresso solo ai cani:
 - a) tenuti al guinzaglio
 - b) puliti e in caso di pioggia senza il mantello bagnato
 - c) esenti da evidenti lesioni o segni di malattia;
 - b) il detentore del cane sia responsabile del comportamento del cane e del contenimento dello stesso affinché non rechi disturbo o procuri lesioni ad altri (abbaiamenti, manifestazioni di aggressività, grattamenti ripetuti, morsicature, graffi);
 - c) il detentore del cane faccia fronte a inconvenienti igienici procurati dal cane a seguito di perdita abbondante di saliva, evacuazione di feci o urine disponendo di materiale monouso, provvedendo alla loro rimozione immediata. Il titolare del locale è responsabile del mancato o incompleto ripristino delle condizioni igieniche necessarie.

Art. 80 – Registrazione delle attività del settore alimentare

1. Le procedure operative e la modulistica per la registrazione delle attività delle attività sono disciplinati da appositi atti normativi regionali.
2. La notifica effettuata, ai sensi delle normative vigenti, deve contenere:
 - a) il nome, la ragione sociale, la sede dell'impresa, il numero di codice fiscale ed eventuale partita I.V.A., gli estremi di iscrizione alla Camera di Commercio (qualora iscritta),
 - b) i dati anagrafici, il codice fiscale, il recapito telefonico del legale rappresentante,
 - c) la sede dell'esercizio e la tipologia dell'attività che si intende esercitare.

SEZIONE II - REQUISITI PER ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DEPOSITO

ALL'INGROSSO

Art. 81 – Requisiti per centri di produzione pasti per ristorazione collettiva (catering continuativo e catering per eventi)

1. Per catering continuativo si intendono i servizi di ristorazione per industrie, ovvero la fornitura di pasti preparati sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente per uno specifico periodo di tempo. In genere, i pasti sono preparati presso un'unità centrale.
2. Per catering per eventi si intende la fornitura di servizi di ristorazione sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente, nelle sedi stabilite dal cliente, per un evento specifico. Per l'attività di catering per eventi intesa come integrativa ed occasionale di una ristorazione, si fa riferimento al solo art 107 del regolamento.
3. Per tali attività l'unità centrale di produzione deve possedere una superficie totale dei locali deposito, lavorazione e confezionamento pari a un minimo di mq. 80. Il numero dei pasti producibile per turno andrà computato applicando il parametro di mq. 0,33 per pasto ricomprendendo in tale metratura la superficie di deposito, produzione e confezionamento. La dimensione del reparto produzione (cucine) non dovrà comunque essere inferiore alla metà della superficie complessiva.
4. Chi impiega pasti e/o prodotti di origine alimentare acquistati presso altri operatori del settore alimentare, l'operatore deve garantire che le forniture provengano da laboratori regolarmente registrati e in possesso dei requisiti specifici per il legume caldo e freddo previsti dal regolamento.
5. Le unità centrali di produzione pasti, fatti salvi i requisiti di cui all'art. 79 del presente regolamento, devono essere dotati dei seguenti settori:
 - ricevimento merci con punto di scarico protetto,
 - dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate
 - preparazione pasti distinto almeno nelle seguenti zone: lavaggio e preparazione verdure, lavaggio e manipolazione carni, lavaggio e manipolazione pesce, zona cottura, zona preparazione dolci, zona preparazione diete speciali, zona preparazione piatti freddi. Per i centri di produzione pasti con un numero massimo di utenti serviti pari a 100 in alternativa della distinzione delle zone è possibile organizzare preparazioni distinte in maniera temporale.
 - zona confezionamento pasti con annesso punto di uscita protetto per il carico. Devono inoltre possedere apparecchiature frigorifere in numero adeguato per contenere i prodotti finiti in attesa della loro somministrazione all'utente finale.
 - lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche provvisto di cappe di aspirazione in corrispondenza dei punti di produzione di vapore se necessario ad evitare fenomeni di condensa sulle pareti e soffitto. Nel dimensionamento di tale zona deve essere considerato anche il rientro delle stoviglie da eventuale attività di catering,
 - deposito per i contenitori e per i materiali per il confezionamento,
 - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione
 - locale mensa per il personale,
 - ufficio amministrativo.
6. Tutti i settori devono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica. La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la

separazione tra i circuiti del materiale pulito e del materiale sporco. Dovranno inoltre disporre in numero commisurato alla capacità della struttura di:

- uno o più abbattitori di temperatura,
 - contenitori termici in grado di assicurare e di garantire la temperatura di conservazione sia degli alimenti a legume caldo sia a legume freddo fino al momento della somministrazione.
7. L'operatore impiega pasti e/o prodotti di origine alimentare acquistati presso altri operatori del settore alimentare deve garantire che le forniture provengano da laboratori regolarmente registrati e in possesso dei requisiti specifici per il legume caldo e freddo previsti dal regolamento.
 8. I mezzi di trasporto e i contenitori dei pasti confezionati devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti e in condizione di mantenere le temperature prescritte per la sicurezza alimentare. I sopramenzionati mezzi di trasporto devono essere registrati tramite notifica.
 9. Il tempo di consegna deve essere garantito entro le due ore dall'orario di produzione se in legume fresco caldo a garanzia del mantenimento delle qualità nutrizionali dell'alimento. In alternativa può essere utilizzato il legume refrigerato anche detto cook and chill come da Linee di indirizzo per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale

Art. 82 – Requisiti igienico sanitari per attività di somministrazione pasti provenienti da laboratori di produzione esterni

1. Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione, sedi per eventi e per banqueting)
2. I requisiti di cui al presente articolo si riferiscono alle attività di semplice somministrazione di pasti quali self service senza cucina, mense aziendali, mense scolastiche e altre mense presso collettività; sono, inoltre, comprese le attività di somministrazione effettuate con servizio di catering.
3. Le attività ove è previsto il porzionamento di pasti provenienti dall'esterno in vaschette pluridose e con servizio con piatti e posateria non a perdere dovranno possedere i seguenti requisiti:
 - un terminale caldo adeguatamente protetto per la conservazione e il porzionamento dei cibi cotti, munito di termometro e dotato di vasche in acciaio inox con coperchio e una vetrina refrigerata per la conservazione dei prodotti deperibili da consumare freddi; tale terminale potrà essere ubicato nella stessa area dedicata alla somministrazione in un angolo opportunamente piastrellato;
 - un locale a uso lavaggio dei contenitori e della posateria munito di lavastoviglie e di idonei armadi per lo stoccaggio delle stoviglie, provvisto di illuminazione, ventilazione naturale e diretta dall'esterno; è ammesso l'inserimento della zona lavaggio in un'area delimitata della superficie di somministrazione a condizione che i punti di produzione di vapore siano muniti di impianto di aspirazione se necessario ad evitare fenomeni di condensa sulle pareti e soffitto.
 - un servizio igienico a uso del personale addetto al porzionamento;
 - qualora la mensa non disponga di servizi igienici per il pubblico, questi dovranno comunque essere presenti all'interno della struttura nella misura stabilita per i pubblici esercizi di ristorazione di cui all'art. 107. Qualora i servizi igienici non siano facilmente fruibili dagli utenti dovranno essere predisposti un adeguato numero di lavamani all'ingresso della mensa.
 - un locale deposito chiuso per bevande e complementi alimentari o in alternativa per piccole quantità almeno un armadio.
4. Le attività in cui vengono somministrati pasti in confezioni monodose - in contenitori a perdere - non dovranno disporre dei requisiti di cui alle lettere a) e b) qualora i pasti vengano conferiti in

contenitori preriscaldabili elettricamente e distribuiti immediatamente con piatti e posateria monouso. Il requisito di cui alla lettera b), non deve essere posseduto qualora il contratto di somministrazione preveda che la pulitura delle stoviglie sia svolto presso il centro di produzione pasti. Nel caso di utilizzo di posateria tradizionale la mensa dovrà disporre di una lavastoviglie.

Art. 83 – Requisiti cucine dei piccoli gruppi educativi e case famiglia

1. Nel presente articolo si definiscono gli aspetti inerenti alla sicurezza alimentare relative alle attività di piccoli gruppi educativi e case famiglia.
2. Riguardo i requisiti strutturali specifici, le strutture di cui sopra devono disporre di spazi comuni fruibili e confortevoli per il consumo dei pasti e per favorire la socializzazione così disposti:
 - locale soggiorno che consenta la realizzazione di attività diversificate in relazione alle capacità e agli interessi degli ospiti,
 - zona pranzo,
 - la zona cucina i cui punti di cottura siano dotati di cappa aspirante e sia arredata in modo da poter contenere le derrate alimentari all'interno di armadi e disporre di attrezzature che garantiscano la corretta conservazione degli alimenti e protezione da qualsiasi forma di contaminazione. Le cucine esclusivamente a servizio interno ai servizi educativi per la prima infanzia devono inoltre rispettare le indicazioni e i requisiti contenuti nella Delibera di Giunta regionale numero 1564/2017.
3. Dovrà inoltre essere disponibile vitto in quantità e qualità soddisfacenti e formulate diete personalizzate per gli ospiti (in presenza di specifiche prescrizioni);
4. La struttura deve esporre il menù settimanale.
5. I menù sono composti da piatti non ripetitivi, che recepiscano le abitudini alimentari prevalenti degli ospiti e garantendo un equilibrato apporto calorico-proteico-vitaminico e consentendo la possibilità di scelta da parte degli ospiti.
6. Presso la struttura dovrà essere presente e visionabile da parte dell'autorità sanitaria la seguente documentazione:
 - a) piano di autocontrollo in materia di igiene degli alimenti redatto in forma semplificata ai sensi della DGR n°1868/2009
 - b) menù dell'ultimo mese
 - c) attestato di formazione per alimentaristi in corso di validità per il personale addetto alla manipolazione di alimenti

Art. 84 – Requisiti dei laboratori artigianali di produzione e/o confezionamento

1. I laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande devono corrispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti.
2. I laboratori devono avere un'altezza non inferiore ai mt. 3, nei centri storici, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a mt. 2,70. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a mt. 2 di altezza.
3. Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra devono disporre di:
 - un idoneo locale per deposito materie prime di almeno mq. 6, comunque sufficientemente ampio da poter stoccare in maniera ordinata tutti i prodotti e da poter consentire in ogni momento agevoli operazioni di pulizia; in ogni modo i prodotti dovranno essere sollevati dal suolo con apposita attrezzatura;
 - un locale laboratorio dimensionato come segue:

- a) almeno mq. 9 per le attività con produzione esclusiva di pizza al taglio, pizza da asporto, e impasto
 - b) almeno mq. 14 per attività di gelateria,
 - c) almeno mq. 20 per attività di pasta fresca, pasticceria, panetteria, rosticceria e simili.
- Per le attività di cui al punto c), il laboratorio dovrà essere organizzato in zone secondo il criterio della “marcia in avanti”, al fine di limitare la possibile contaminazione dell’alimento durante il flusso produttivo; in particolare per i laboratori di rosticceria dovranno essere predisposti dei layout simili a quelli previsti per le cucine di ristorazione. Tale locale dovrà essere dotato di superficie illuminante e ventilante ai sensi delle disposizioni vigenti e in ogni caso dovrà disporre di una lavastoviglie.
- un locale deposito prodotti finiti (solo per attività che prevedono in tutto o in parte la vendita del prodotto all’ingrosso)
 - un locale vendita.
4. Per le piccole attività artigianali, svolte nella modalità di vendita da asporto (take away), attività di finitura di prodotti da forno e surgelati, preparazione di piatti multingredienti semilavorati, possono esercitare l’attività in un unico locale, purché la zona di preparazione, di cottura e di vendita sia minimo di mq 20 con esclusione dei servizi igienici e del deposito delle materie prime.
 5. Qualora i laboratori di cui al presente articolo intendano fornire direttamente o tramite ditte esterne i propri prodotti, dovranno disporre di spazi aggiuntivi rispetto a quelli sopra descritti, al fine di garantire il confezionamento del prodotto finito in aree dedicate. Dovranno inoltre disporre di idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti lavorati o semilavorati.
 6. Le attività artigianali che intendono consentire il consumo sul posto nei limiti previsti dalla normativa vigente ma che non siano dotate di servizio igienico per la clientela, potranno usufruire dei servizi igienici pubblici presenti nelle vicinanze (indicati con apposita cartellonistica) entro 500 m calcolati secondo il percorso pedonale più breve. In ogni caso deve essere garantita la presenza di gel igienizzante o simili all’interno del locale

Art. 85 – Home food e home restaurant

1. La preparazione con regolarità in ambito domestico di alimenti destinati alla immissione sul mercato con fini commerciali (home food), ivi compresa la somministrazione presso la stessa abitazione (home restaurant), è considerata attività di impresa alimentare ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 e quindi deve rispettare tutte le normative vigenti in tema di sicurezza alimentare. Tali attività devono essere notificate tramite il SUAP competente per territorio all’Autorità sanitaria, ai fini della registrazione ai sensi dell’art. 6 del reg. (CE) n. 852/2004.
2. Le predette attività devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) Le unità immobiliari ad uso abitativo utilizzate per l’esercizio di tali attività devono possedere le caratteristiche di abitabilità e di igiene ai sensi della normativa vigente per gli immobili aventi tale destinazione.
 - b) L’utilizzo dell’immobile per tali attività non comporta la modifica della destinazione d’uso dell’immobile medesimo.
 - c) Tali attività non possono essere esercitate nelle unità immobiliari ad uso abitativo in cui sono esercitate attività turistico-ricettive in forma non imprenditoriale o attività di locazione per periodi di durata inferiore a trenta giorni.
 - d) l’impresa alimentare trattata nel presente articolo deve dotarsi di un manuale di autocontrollo redatto in regime semplificato.
 - e) Relativamente ai requisiti richiesti dall’allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004, si riportano in particolare i seguenti punti:

1. devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
2. le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici (dichiarati "per alimenti" dalla ditta produttrice), a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
3. si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti (disponibilità di una lavastoviglie);
4. laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate (disponibilità di un lavabo a doppia vasca);
5. deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
6. devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi) contenitori in materiale lavabile e impermeabile;
7. devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi (disponibilità di attrezzature frigorifere in numero tale o organizzate in modo da evitare la contaminazione incrociata);
8. i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Art. 86 – Gelati

1. È vietata la produzione di gelati con l'impiego di miscele non preventivamente sottoposte al risanamento termico mediante trattamento di pastorizzazione, tranne per quelli che vengono preparati con semilavorati liofilizzati mediante la sola aggiunta di acqua e di latte.
2. Nel caso si intenda preparare in modo estemporaneo gelati e panna, è consentita l'installazione di macchinari a condizione che:
 - a) le apparecchiature utilizzate siano dotate di un dispositivo interno di autolavaggio e siano interamente refrigerate fino all'ugello di erogazione.
 - b) L'ugello terminale delle macchine di produzione e distribuzione di gelato deve essere protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.
3. Qualora il prodotto sia interamente commestibile deve essere preparato e servito con apposita salvietta.
4. I residui scongelati che si trovano sul fondo della gelatiera o dei recipienti per la conservazione/vendita dei gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare né utilizzati in alcun modo e pertanto devono essere eliminati come materiale di scarto.
5. Le spatole per la distribuzione del gelato devono essere riposte in apposita vaschetta dotata di acqua potabile corrente posta vicino o incorporata nel banco vendita. In alternativa andrà prevista una spatola per ogni vaschetta di gelato.

Art. 87 – Requisiti comuni degli esercizi di ristorazione

1. Le attività di somministrazione alimenti e bevande (ad es. ristorante, self-service e similari) sono soggette a procedura di registrazione tramite presentazione di notifica.

2. Oltre a quanto specificatamente previsto dalla normativa vigente, sono necessari i seguenti requisiti:
- a) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e bevande di dimensioni adeguate alla potenzialità dell'esercizio e comunque non inferiori a mq. 10 con pareti e pavimenti lavabili. Tali locali potranno anche essere non ventilati naturalmente con eventuale prescrizione di ventilazione forzata, qualora gli alimenti o le attrezzature di conservazione presenti nel locale lo richiedano. Qualora la capacità ricettiva ecceda i 50 posti, il vano dispensa dovrà essere aumentato in ragione di mq. 0,10 per ciascun posto aggiuntivo. Nel caso di presenza di un vano a uso cantina la relativa superficie potrà essere computata per soddisfare la metratura per la dispensa. Il locale dispensa dovrà essere dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili, non facilmente deteriorabili, armadi frigoriferi o celle dotati di termometro a lettura esterna. In ogni modo le apparecchiature frigorifere dovranno essere in numero sufficiente a garantire la conservazione idonea separata tra i diversi generi alimentari.
 - b) È possibile avvalersi di vani a uso deposito limitatamente per bevande e prodotti in scatola, in locali attigui, contigui o in prossimità della sede di svolgimento dell'attività.
 - 1. un locale cucina dotato di:
 - 2. zona preparazione verdure
 - 3. zona preparazioni carni
 - 4. zona preparazioni altri alimenti
 - 5. tutte le suddette zone devono essere dotate di taglieri dedicati a seconda della tipologia di lavorazione
 - 6. zona cottura
 - 7. zona lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensione adeguata alla attività dell'esercizio e posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e dei materiali puliti.
 - c) Le zone di cui sopra possono essere collocate in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinti e separati di uno stesso locale.
 - d) La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso di sanificazione dell'alimento.
 - e) La superficie minima complessiva della cucina è di mq. 20, da ampliare nei locali con posti a sedere superiori a 80 di mq. 0,25 per ogni posto eccedente. Nel dimensionamento della cucina dovrà essere considerato l'utilizzo stagionale degli spazi esterni. Tuttavia i coperti in area esterna potranno non essere computati a condizione che un numero equivalente di coperti posti all'interno del locale non venga utilizzato per la somministrazione.
 - f) Per le attività di ristorazione che intendono limitare l'offerta a poche tipologie di piatti prodotti, specializzandosi in menù estremamente brevi, possono derogare al requisito minimo di 20mq del locale cucina a condizione che i piatti in menù non siano in numero superiore a tre antipasti, tre primi piatti, tre secondi piatti, tre dolci oppure che l'offerta ristorativa si limiti a un'unica tipologia.
 - g) Nel caso in cui il ristorante intenda proporre preparazioni a base di pesce crudo dovrà:
 - 1. registrare tale attività tramite notifica;
 - 2. disporre di abbattitore di temperatura;
 - 3. identificare le modalità per il controllo e la gestione del rischio relativo alla presenza di larve appartenenti alla famiglia Anisakidae e predisporre apposita procedura nel manuale di autocontrollo, corredata di schede di registrazione delle temperature di abbattimento della materia prima.

- h) un vano o settore esterno alla cucina in cui tenere sistemati e pronti per l'uso le posate, tovaglie, tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande, la frutta e i dessert di immediato utilizzo per il servizio ai tavoli.
- i) una o più sale da pranzo di superficie complessiva destinata alla somministrazione di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.
- j) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni. In caso di somministrazione su aree esterna sono ammessi bagni esterni purché aggiuntivi. Il numero dei servizi per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità recettiva secondo lo schema seguente:
 - fino a 30 posti: n.1 servizio igienico (uomini e donne).
 - fino a 80 posti a tavola: n.1 servizio igienico per donne, n.1 servizio igienico per uomini;
 - oltre a 80 posti a tavola: n.2 servizi igienici per donne, n.2 servizi igienici per uomini;
- 3. Gli esercizi con distribuzione di tipo self-service devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, delle posate e delle pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze. I piatti pronti, i dessert e i dolci dovranno essere posti in vetrinette refrigerate e protette.
- 4. Fatto salvo l'obbligo di disporre del locale cucina, è consentita, a vista della clientela, la cottura a mezzo di barbecue e simili di carni, nonché la finitura dei piatti. In questo caso dovranno essere predisposti:
 - a) idoneo piano di appoggio aventi sottostanti frigoriferi,
 - b) piani di cottura con cappe aspiranti con caratteristiche tecniche tali da abbattere i fumi e da impedire la diffusione di odori e vapori di cottura nell'ambiente circostante,
 - c) lavabo con accessori a uso del personale addetto.
- 5. Qualora tale struttura sia collocata all'esterno dovrà essere munita di pavimento in materiale facilmente lavabile e disinfettabile ed essere riparata dagli agenti atmosferici e dalle deiezioni animali con tettoia o tensostruttura.
- 6. Qualora si intendano fornire direttamente o tramite ditte esterne i propri prodotti, tipo attività di catering, dovranno essere previsti spazi aggiuntivi rispetto a quelli sopra descritti per il confezionamento e si dovrà disporre di idonee attrezzature per il confezionamento e/o la conservazione degli alimenti lavorati o semilavorati.
- 7. Le cucine a servizio delle scuole o delle residenze per anziani autosufficienti e non, devono avere i seguenti requisiti minimi:
 - a) un locale cucina minimo di 20 mq,
 - b) un locale deposito minimo di 10 mq
 - c) un reparto di confezionamento di stoccaggio dei contenitori di trasporto minimo di 10mq qualora la cucina invii pasti pronti a proprie sedi distaccate.
- 8. Il menù deve essere inoltre validato dal servizio di dietetica territoriale dell'Azienda USL.
- 9. L'attività di catering per eventi intesa come integrativa ed occasionale di una attività di ristorazione può essere svolta in deroga all'articolo 82 (centro produzione pasti) purché sia rispettata la capacità ricettiva della cucina e sia sospesa l'attività classica di ristorazione durante la preparazione del menù destinato al catering.

Art. 88 – Requisiti igienico-sanitari degli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate

- 1. Per attività di somministrazione di alimenti e bevande con manipolazione limitate, si intendono i pubblici esercizi come quali bar dove si effettuano operazioni come: finitura di alimenti precotti

surgelati, la cottura di paste, risi prelevati da confezioni originali chiuse e conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preconfezionata in dosi individuali pronte al consumo, la somministrazione di cibi quali formaggi, insalate, frutta, salumi stagionati, patate fritte e frittiture pastellate.

2. Tali esercizi di somministrazione devono essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) laboratorio con superficie minima mq 9, aerato naturalmente e attrezzato con:
 - frigorifero
 - piano di lavoro
 - lavello
 - attrezzature per la cottura o riscaldamento, qualora la cottura sia eseguita con piano cottura, dovrà essere prevista una cappa aspirante.
 - b) Il locale dovrà essere dotato di un vano a uso sguatteria munito di apposita lavastoviglie; in sua assenza dovranno essere utilizzati piatti e posate a perdere.
 - c) locale dispensa di superficie non inferiore a mq 10. È possibile avvalersi di vani a uso deposito, in locali attigui, contigui o in prossimità della sede di svolgimento dell'attività;
 - d) i servizi igienici riservati al pubblico nella misura prevista dall'Art 87
3. Tali esercizi dovranno possedere una superficie di somministrazione non inferiore a mq. 30. Il servizio al tavolo dovrà essere collocato in un settore funzionalmente distinto.

Art. 89 – Requisiti igienico sanitari degli esercizi di BAR

1. Per esercizio di bar ai fini del presente Regolamento, si intende l'attività a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcolici), di panini e affini, pasticceria dolce e salata, con eventuale finitura di brioche surgelate in forno.
2. Tali esercizi devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) Superficie di somministrazione attrezzata con:
 1. banco di servizio fornito di ripiani di lavoro in acciaio inox e lavello con acqua calda e fredda;
 2. lavastoviglie;
 3. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti deperibili; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti e munite di termometro a lettura esterna;
 4. piastre e tostiere per l'eventuale preparazione di panini caldi, collocate in una distinta porzione di banco e nel rispetto delle modalità previste dall'art.79;
 5. pinze o altri utensili per l'offerta al cliente degli alimenti sfusi.
Inoltre la pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toasts, e similari, nonché ogni altro prodotto veduto senza originaria confezione, ad eccezione di stuzzichini e similari destinati ad aperitivi d'immediato consumo, andranno posti in contenitori o vetrine quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione. Inoltre devono essere protetti dalla polvere e dagli insetti e conservati a seconda del tipo di alimento. È consentito il libero servizio da parte del consumatore a condizione che siano messi a disposizione del cliente, e adeguatamente pubblicizzati, idonei utensili per evitare la manipolazione diretta degli alimenti sfusi.
L'offerta dello zucchero al pubblico deve avvenire esclusivamente in confezioni
 - b) Locale a uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e comunque non inferiore a mq
 1. È possibile avvalersi di vani a uso deposito limitatamente per bevande e prodotti in scatola, in locali attigui, contigui o in prossimità della sede di svolgimento dell'attività;

c) Servizi igienici per il pubblico:

1. n.1 servizio igienico per il pubblico in caso di bar di superficie di somministrazione fino a mq 50;
2. n.2 servizi igienici, distinti per sesso, nel caso di bar con superficie di somministrazione > a mq 50 fino a 250 mq;
3. n. 4 servizi igienici, distinti per sesso, nel caso di bar con superficie di somministrazione > a 250 mq.

All'interno di centri commerciali o strutture polifunzionali già dotate di autonomi servizi igienici per il pubblico, è consentito derogare all'obbligo di dotarsi di tali servizi, limitatamente a pubblici esercizi di isole bar/pizza al taglio/gelateria/brasserie.

3. È ammessa la finitura di alimenti precotti refrigerati surgelati o la somministrazione di alimenti preconfezionati in dosi individuali e pronte al consumo a condizione che il locale disponga di area retrostante il banco o di una appendice del banco, munita di piano di lavoro con freezer e a condizione che le apparecchiature per il riscaldamento, la tostatura e la doratura avvengano con forni a microonde o elettrici a condensazione o dotati di cappe e aspirazione e relativi collegamenti realizzati con le modalità previste al presente Regolamento.
4. Quando all'esercizio di bar è annessa la produzione di pasticceria dolce e salata e/o di gelati per la vendita diretta al consumatore, oltre a quanto specificatamente previsto i locali devono rispettare i requisiti di cui all'art. 85 punto 3.

Art. 90 – Somministrazione di alimenti e bevande in locali non aperti al pubblico (circoli)

1. Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci e/o utenti sono soggetti alle disposizioni previste nel presente Regolamento, relativamente alla procedura di registrazione e ai requisiti previsti in base all'attività che si intende svolgere.

Art. 91 – Requisiti per la somministrazione in pertinenze esterne ai pubblici esercizi

1. Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali tali aree devono essere:
 - collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico;
 - attrezzate con piano di calpestio asfaltato, cementato o provvisto di pedane in legno;
 - realizzate in modo tale da:
 - a) proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare;
 - b) consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;
 - c) garantire la conservazione degli alimenti all'interno di idonei contenitori, alle temperature previste dalla legge, e in spazi separati per tipologia di alimenti.
2. In caso di pubblici esercizi con servizio all'aperto l'area di somministrazione andrà obbligatoriamente coperta con ombrelloni o idonea struttura atta a proteggere gli alimenti somministrati. La struttura dovrà essere installata nel rispetto delle disposizioni edilizie vigenti.
3. Nel caso di attività di ristorazione in cui le strutture di copertura siano stabili e vengano utilizzate tutto l'anno esse andranno computate per il dimensionamento delle superfici di somministrazione, del locale a uso deposito, delle cucine, ecc. in base a quanto stabilito dal presente regolamento. Viceversa le strutture esterne non verranno computate nelle superfici per il dimensionamento.

Art. 92 – Congelamento d'alimenti presso pubblici esercizi e laboratori artigianali

1. L'eventuale attività di congelamento di semilavorati o prodotti finiti presso laboratori artigianali e pubblici esercizi deve essere dettagliatamente descritta nel manuale di autocontrollo, comprendendo la documentazione relativa all'attrezzatura che si intende utilizzare.
2. Le operazioni per il congelamento devono comunque rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) gli alimenti dovranno essere congelati nell'abbattitore in piccole pezzature o disposti in strato sottile e comunque nel rispetto delle istruzioni d'uso dell'apparecchio, compreso il quantitativo massimo di prodotto e i tempi consigliati dalla ditta per ogni ciclo; in ogni modo andranno congelati quantitativi o porzioni utilizzabili per intero dopo lo scongelamento;
 - b) dovrà essere disponibile, nelle immediate vicinanze dell'abbattitore, un freezer a pozzetto o ad armadio esclusivamente destinato allo stoccaggio dei prodotti già sottoposti a congelamento; tale freezer, dovrà essere in grado di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 C°, dovrà essere munito di un termometro di massima e di minima a lettura dall'esterno o di un termometro registratore su carta;
 - c) dovranno essere utilizzati i sacchetti di contenimento degli alimenti idonei per l'impiego alle basse temperature e rispondenti alla normativa vigente; su ogni sacchetto andrà apposta una etichetta indicante il contenuto e la data dell'avvenuto trattamento di congelamento;

Art. 93 – Requisiti igienico sanitari per l'attività di vendita di generi alimentari

1. Per l'apertura di un esercizio per la vendita al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto già previsto dall'art. 78 del presente regolamento, il rispetto dei seguenti requisiti:
 - i) un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, i quali andranno collocati a una altezza di almeno 30 cm da terra. In particolare dovrà essere salvaguardata idonea separazione tra i generi alimentari e tutti gli altri prodotti posti in vendita, soprattutto prodotti di pulizia e articoli per il giardinaggio. La rivendita di ortofrutta dovrà disporre di una zona, in rapporto diretto con il locale di vendita, munita di lavello dotato di acqua potabile. In caso di preincarto, per la vendita a libero servizio, tale operazione dovrà avvenire in locale separato,
 - ii) un locale deposito di dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio,
 - iii) n.1 o più di un servizio igienico per il personale in relazione al numero degli addetti avente le caratteristiche di cui all'art. 78.
 - iv) n. 2 servizi igienici per il pubblico, distinti per sesso, nel caso di esercizi di vendita con superficie superiore a mq. 400. Negli esercizi di vendita di alimenti collocati in grandi strutture di vendita, saranno ritenuti utili al fine del raggiungimento del numero minimo, anche i servizi igienici messi a disposizione del centro commerciale o della struttura complessiva. I predetti servizi igienici potranno anche non essere collegati direttamente all'area di vendita e quindi accessibili solo dall'esterno, a condizione che la loro presenza e il percorso per raggiungerli siano ben segnalati.
2. L'attività deve avere banchi e vetrine distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti e in grado di garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature di legge, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. I banchi e le vetrine devono essere muniti di termometri tarati, con bulbi protetti e quadranti posti in modo ben visibile.
3. Il banco di vendita deve essere dotato di un ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di una idonea protezione quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente

- si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; quando vengano venduti prodotti sfusi deve essere installato un lavello con acqua potabile corrente direttamente nel banco di vendita o in prossimità del medesimo.
4. È vietato al pubblico toccare con le mani la merce esposta non precedentemente preincartata o confezionata. È consentito il libero servizio di prodotti ortofrutticoli sfusi, a condizione che vengano messi a disposizione del pubblico guanti di idonea resistenza e sacchetti monouso. Inoltre le modalità di vendita dovranno essere pubblicizzate adeguatamente con l'uso di idonei cartelli e dovranno essere disponibili contenitori portarifiuti per i guanti usati.
 5. L'esposizione dei prodotti ortofrutticoli all'esterno dei locali di vendita è consentita a condizione che:
 - venga rispettata la normativa urbanistica e il codice della strada;
 - venga rispettata la normativa comunale per l'occupazione di suolo pubblico;
 - sia adeguatamente protetta dal traffico veicolare, dalle deiezioni animali, nonché dalle polveri, mediante vetrinette mobili di materiale facilmente lavabile e disinfettabile o altro idoneo sistema di protezione;
 - sia collocata a una altezza non inferiore a cm 50 da terra.
 6. Si potrà derogare ai requisiti previsti per i sistemi di protezione, per l'esposizione di frutta e verdura la cui buccia non sia edibile.
 7. Quantitativi più significativi dei prodotti di cui sopra potranno essere collocati in veranda provvista di porte di accesso e di accorgimenti tecnici idonei a impedire il surriscaldamento dell'aria al suo interno nei periodi estivi.
 8. Qualora i titolari di generi alimentari intendano attrezzare i propri esercizi per il consumo sul posto di generi alimentari, prodotti di gastronomia, bevande devono possedere i seguenti ulteriori requisiti igienico sanitari:
 - a) disponibilità di posate, bicchieri e tovaglioli a perdere e di contenitori per i rifiuti dotati di coperchio;
 - b) disponibilità di un servizio igienico per il pubblico;
 - c) all'interno dei locali, disponibilità di una zona attrezzata per il consumo con piani di appoggio e di eventuali sedute;
 - d) all'esterno dei locali sia su aree pubbliche, previo ottenimento di concessione di suolo pubblico, che su aree private, rispetto dei requisiti previsti per le aree esterne ai pubblici esercizi di bar di cui all'art. 112 del presente Regolamento;
 9. Qualora, contestualmente alla vendita suddetta si intenda effettuare anche la vendita di mangimi e animali vivi, le due aree di vendita dovranno essere distinte e compartimentate.

Art. 94 – Prodotti ortofrutticoli

1. La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico e iniziata la maturazione.
2. È vietata la vendita di:
 - a) frutta immatura; è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purché raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
 - b) frutta con lesioni non cicatrizzate e umide, anche se di modeste entità;
 - c) frutta rotta o tagliata;
3. In deroga alla lettera c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi per i meloni, i cocomeri e le zucche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento a mezzo di pellicole plastiche per alimenti.

4. Gli imballaggi e i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso e al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere puliti. È tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe. Non possono essere utilizzati imballaggi di recupero.
5. I prodotti ortofrutticoli devono essere contenuti negli imballaggi originali fino al completo esaurimento di quanto contenuto negli stessi.
6. Nei punti vendita al minuto è inoltre vietato aspergere la frutta e gli ortaggi con qualsiasi presidio sanitario.

Art. 95 – Funghi e tartufi

1. La vendita dei funghi coltivati, sia sfusi che preincartati, agli effetti igienico sanitari è assimilata alla vendita dei prodotti ortofrutticoli di cui agli articoli 93 e 94.
2. La vendita di funghi epigei spontanei freschi e di funghi porcini secchi sfusi è invece soggetta a notifica allegando, se prevista, l'idoneità alla vendita conseguita presso AUSL territorialmente competente o ente privato autorizzato alla formazione in materia.
3. L'esposizione al pubblico di funghi freschi deve avvenire tenendo le diverse specie separate tra loro in contenitori distinti e provviste del relativo certificato di riconoscimento.
4. È vietata la vendita di funghi e tartufi invasati da parassiti, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole. È vietata la vendita di funghi e tartufi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato. È vietata la vendita di funghi congelati, mentre è consentita quella di funghi surgelati in confezioni integre con le indicazioni di legge.
5. È vietata la vendita di funghi epigei spontanei in forma itinerante.

SEZIONE III - DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 96 – Requisiti igienico sanitari per distributori automatici e semiautomatici per sostanze alimentari

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:

Allegato II - Cap. III Reg. 852/04: Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. Debbono inoltre essere progettati in modo da garantire:
 - a) il mantenimento delle temperature previste in base alla tipologia dei prodotti proposti o indicate sulla confezione degli stessi
 - b) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinamenti;
 - c) essere collocati in aree protette da precipitazioni atmosferiche e deiezioni animali; in particolare i distributori di bevande calde e di alimenti sfusi previa cottura devono essere collocati esclusivamente all'interno di ambienti confinati e protetti da irraggiamento solare diretto;

- d) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinamenti;
 - e) disporre nelle immediate vicinanze di contenitori per recipienti monouso o portarifiuti con coperchio a ritorno automatico; questi ultimi devono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza;
 - f) possono essere distribuiti alimenti confezionati e non, purché questi ultimi provengano da laboratori e stabilimenti registrati;
 - g) essere muniti di apposita targa o altro dispositivo inamovibile riportante i dati di cui ai punti a), b) comma 3, art. 95.
3. Qualora nei distributori vengano caricati alimenti freschi (quali panini, pizzette) provenienti da laboratori registrati, tali alimenti devono riportare, su ogni singolo involucro la data di confezionamento e il termine entro cui è preferibile la sua consumazione e le necessarie informazioni per il cliente in materia di etichettatura, anche a mezzo di un cartello unico degli ingredienti posto in modo leggibile sulle apparecchiature, comprensivo degli allergeni.

SEZIONE IV - MEZZI E CONTENITORI ADIBITI AL TRASPORTO DI GENERI ALIMENTARI - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE E VENDITA ITINERANTE

Art. 97 – Registrazione attività relativa al trasporto di sostanze alimentari

1. Il trasporto di alimenti di cui al presente articolo è soggetto a procedura di registrazione tramite presentazione di notifica.
2. Fatto salvo quanto previsto specificatamente nelle norme vigenti, i mezzi di trasporto e i contenitori di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) presenza di strutture che consentano un'ordinata collocazione della merce;
 - b) presenza di attrezzature che consentano una adeguata conservazione degli alimenti deperibili nel rispetto delle temperature di legge;
 - c) possibilità di accurato lavaggio di disinfezione delle superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 98 – Unità mobili, mezzi di trasporto e/o banchi con preparazione, trasformazioni e cottura di alimenti per la vendita su aree pubbliche

1. Le attività di cui al presente articolo sono soggette a procedura di registrazione mediante presentazione di notifica sanitaria on-line con le modalità previste dal portale.

Art. 99 – Commercio su aree pubbliche di generi alimentari confezionati

1. L'esercizio del commercio su area pubblica di generi alimentari confezionati a mezzo di banchi vendita, è subordinato alla procedura di registrazione mediante presentazione di notifica che deve contenere:
 - a) La marca, il modello, la targa, il certificato ATP in caso di trasporto di alimenti soggetti a temperatura controllata e l'indirizzo ove di norma l'automezzo viene ricoverato;
 - b) indicazione dei generi alimentari posti in vendita;
 - c) indicazione degli estremi dell'atto abilitativo dell'eventuale deposito delle derrate alimentari.

2. Tutti i mezzi mobili destinati al commercio su aree pubbliche di alimenti e bevande devono rispettare i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia e inoltre devono disporre di:
 - a) attrezzature utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti in base alla tipologia di appartenenza (deperibili e non, cotti da consumarsi caldi o freddi, porchetta, salumi, formaggi);
 - b) vetrine espositrici a struttura fissa aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione dei prodotti deperibili e devono essere dotate di termometro di facile lettura. Gli eventuali banchi esterni andranno utilizzati esclusivamente per la vendita di alimenti non deperibili confezionati;
 - c) lavello con grande serbatoio di acqua potabile, sapone e asciugamani a perdere e inoltre predisposizione per il collegamento per la fornitura idrica pubblica e vasca/tanica di scarico per l'acqua utilizzata;
 - d) contenitore per i rifiuti a chiusura automatica.
3. La preparazione e/o la vendita di prodotti deperibili potrà essere consentita solo in presenza di attrezzatura idonea per il mantenimento delle temperature di legge e per la protezione dall'insudiciamento degli alimenti.
4. L'area di vendita o somministrazione tramite banchi esterni dovrà essere coperta e protetta dagli agenti atmosferici mediante tensostruttura o altro idoneo mezzo senza soluzioni di continuo, impermeabile e debordante dal profilo esterno dei banchi di almeno mt.1.
5. Nei casi in cui sia prevista la preparazione e la trasformazione, questa dovrà essere proporzionata alle attrezzature disponibili, in specie soprattutto per quanto riguarda la conservazione in regime di temperatura controllata degli alimenti deperibili cotti.
6. Non è consentita la preparazione e/o la vendita sui mezzi mobili dei seguenti prodotti:
 - a) pasticceria fresca dolce o salata se farcita con crema pasticcera o suoi surrogati contenenti latte e/o uova, anche in polvere, panna, yogurt, maionese;
 - b) prodotti che comportino l'uso di uova fresche in guscio o pastorizzate; è consentita la preparazione di crepes con utilizzo di basi liofilizzate, le quali una volta ricostituite dovranno essere conservate protette e refrigerate;
 - c) panna fresca e prodotti a base di latte;
 - d) condimenti a base di carne (es. ragù) e impasto per piadina romagnola e similari.
7. È ammessa la vendita di gelati sfusi di produzione artigianale o industriale in vaschette multidose, a condizione che il mezzo utilizzato disponga di lavello con disponibilità di acqua per il lavaggio degli utensili e delle mani.
8. Le attività artigianali che intendono consentire il consumo sul posto nei limiti previsti dalla normativa vigente ma che non siano dotate di servizio igienico per la clientela, potranno usufruire dei servizi igienici pubblici presenti nelle vicinanze (indicati con apposita cartellonistica) entro 500 m calcolati secondo il percorso pedonale più breve. In ogni caso deve essere garantita la presenza di gel igienizzante o simili all'interno del locale
9. Il commercio su area pubblica in forma itinerante di generi alimentari, frutta e verdura deve avvenire in modo tale che l'esposizione e l'orientamento dell'automezzo rispetto al traffico veicolare, alle polveri, all'irradiazione solare e a ogni altra possibile fonte di contaminazione non costituisca rischio per la salubrità degli alimenti.
10. È comunque vietata la vendita in forma itinerante di funghi epigei spontanei e funghi secchi.

SEZIONE V - CHIOSCHI

Art. 100 – Requisiti igienico sanitari per attività di produzione e vendita di piadina e similari

1. Per chiosco s'intende una struttura fissa, collocata su area pubblica o privata, nella quale si svolge prevalentemente attività di produzione e di vendita di piadina, crescioni, patate fritte e similari.
2. Qualora a mezzo chioschi si intendano produrre e vendere tipologie di prodotti diverse da quelle previste dal comma 1 del presente articolo, devono essere osservati i requisiti specifici previsti dall'art. 108 del presente regolamento a eccezione del doppio servizio igienico per la clientela e del dimensionamento della dispensa che deve essere non inferiore a mq 6.
3. Tali attività devono essere collocate nel rispetto delle distanze stabilite dal Codice della strada e dai regolamenti comunali appositi e al riparo da emissioni da traffico veicolare, inoltre su fondi compatti (cemento, legno, asfalto) al fine di eliminare polverosità, insudiciamento e influenza degli agenti atmosferici.
4. È consentita la produzione di piadina farcita con salumi, verdure, formaggi, marmellate, creme vegetali e altri prodotti alimentari conservati sott'olio e sott'aceto, creme e salse.
5. È consentita la vendita, oltre che dei suddetti alimenti, anche di bevande, caramelle, pastigliaggi, gelati confezionati monodose di produzione industriale e altri prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali sigillate.
6. Oltre ai requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia, la superficie complessiva netta minima dei chioschi deve essere non inferiore a mq.15. Inoltre deve essere presente un servizio igienico a esclusivo uso del personale. Qualora l'impasto venga acquistato già pronto all'uso da un laboratorio esterno registrato, la superficie minima netta potrà essere ridotta fino a mq. 12.
7. Può essere consentita la realizzazione di un servizio igienico privo di antibagno, ad uso del personale, qualora lo stesso abbia accesso dall'esterno, e sia sufficientemente ampio per ospitare gli armadietti spogliatoi a doppio scomparto, le attrezzature e i prodotti di pulizia. In questo caso dovrà essere presente un lavabo provvisto di accessori collocato all'interno della zona di produzione.
8. Dovrà essere ricavato un vano laboratorio per la produzione dell'impasto separato dalla zona di vendita.
9. Le apparecchiature per la cottura e frittura dovranno essere provviste di cappe di aspirazione e relative canne di esalazione a norma del presente regolamento e dotate di tutti gli accorgimenti tecnici necessari per limitare la diffusione all'esterno di maleodori e fumi.
10. Qualora vengano poste in essere strutture atte a favorire la sosta, dovrà essere predisposto un servizio igienico per il pubblico nel caso di capacità ricettiva fino a 50 posti. Per ricettività o volume di clientela contemporaneamente presente superiore, dovranno essere predisposti servizi igienici aggiuntivi/temporanei commisurati alla ricettività e al volume di clientela.
11. L'attività di cui al presente articolo è subordinata alla procedura di registrazione mediante presentazione di notifica.

Art. 101 – Chioschi per somministrazione di cocomeri o altre tipologia di frutta

1. Rientrano nel presente articolo le attività di manipolazione (quali mondatura, taglio, ecc.) e la preparazione di macedonie e complementi vari di frutta. Per esercitare tali attività occorre avviare procedura di registrazione mediante presentazione di notifica.
2. Le attività dovranno soddisfare i seguenti requisiti:
 - a) due vani separati di superficie complessiva non inferiore a mq. 15, di cui uno adibito a deposito della merce e l'altro destinato alla vendita con le relative attrezzature;
 - b) disponibilità di acqua corrente potabile;

- c) tavolo con superficie liscia, lavabile, disinfettabile, preferibilmente in acciaio, per il taglio e la vendita dei frutti;
 - d) lavello da utilizzarsi per il lavaggio igienico delle mani degli addetti e inoltre per le operazioni di pulizia e sanificazione della coltelleria e delle altre attrezzature d'uso;
 - e) scansia chiusa per stoccare la posateria a perdere;
 - f) campana protettiva o vetrinetta refrigerata per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
 - g) posateria a perdere; in caso di utilizzo di posateria tradizionale dovrà essere prevista una lavastoviglie o quantomeno la disponibilità di acqua calda;
 - h) lavabo ad acqua corrente a disposizione dei clienti con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere e relativo cestino;
 - i) servizio igienico a uso pubblico;
 - j) idonei tavoli rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile per il consumo sul posto dei frutti;
 - k) bidoni provvisti di coperchio per gli scarti e le bucce.
3. Qualora si utilizzino altri alimenti deperibili, quali salumi affettati (panna, yogurt, gelato e similari) dovrà essere presente un'apposita attrezzatura refrigerata

SEZIONE VI - FIERE, FESTE E ALTRE PUBBLICHE MANIFESTAZIONI

Art. 102 – Fiere, feste e altre pubbliche manifestazioni

1. In caso di manifestazioni temporanee in cui si svolga l'attività di produzione/preparazione sul posto di pasti, dovrà essere avviata procedura di registrazione mediante notifica.
2. La notifica dovrà avvenire tramite la compilazione dell'apposita modulistica online dei SUAP Comunali.
3. La preparazione, la manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande destinate al consumo umano deve avvenire in area apposita, lontano da strade di grande traffico e/o a elevata polverosità, da industrie insalubri e/o rumorose, al riparo da depositi di rifiuti e da acque luride e stagnanti;
4. L'approvvigionamento idrico deve avvenire attraverso acquedotto comunale. Nelle manifestazioni temporanee nelle quali sia svolto esclusivamente il porzionamento e la somministrazione di pasti e, non sia possibile l'allacciamento all'acquedotto comunale, è possibile utilizzare serbatoi di acqua potabile per consentire il lavaggio igienico delle mani e la sanificazione delle attrezzature ed il solo lavaggio di frutta e verdura.
5. Almeno un addetto di ogni attività di somministrazione, deve essere in possesso dell'attestato di formazione per alimentaristi; non potranno essere somministrati prodotti alimenti a rischio elevato quali salse o creme a base di uova che non subiscono un processo termico (dolci con mascarpone, tiramisù, maionese).
6. Nel caso in cui la pasta fresca o altri semi-lavorati vengano preparati presso laboratori ubicati in altra struttura, quest'ultima deve essere registrata ai fini sanitari mediante notifica. Qualora invece la pasta fresca e i prodotti di pasticceria siano acquistati dal commercio o da laboratori artigianali in possesso di titolo abilitativo, dovrà esserne conservata documentazione commerciale dimostrativa.
7. Devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:
 - a) preparazione sul posto di alimenti dovrà avvenire all'interno di stand convenientemente attrezzati, ben delimitati, coperti e accessibili solo agli addetti ai lavori, il più possibile protetti dagli insetti, dalla polvere e da ogni altro inquinante;

- b) il piano di calpestio dello stand dovrà essere coperto (asfaltato, cementato o provvisto di pedana di legno), lo stesso dovrà essere tenuto pulito e asciutto (ad es. si dovrà evitare il ristagno di acque piovane o di scarico);
- c) le pareti dovranno essere facilmente lavabili e senza soluzioni di continuo, mentre la copertura dovrà essere di materiale impermeabile, perfettamente raccordata alle pareti; è ammesso l'utilizzo di tensostrutture plastiche per la copertura;
- d) il locale o ambiente esclusivamente diretto alla preparazione dovrà avere una superficie minima coperta pari a mq. 20 con pareti uniformi e lavabili fino a una altezza di mt. 2 e dotati di idonei sistemi di protezione anti-insetto;
- e) i piani di lavoro, il banco di distribuzione e tutte le attrezzature interne allo stand dovranno essere di materiale lavabile e disinfettabile e in numero sufficiente ad assicurare quanto meno la separazione tra la lavorazione carni e verdure;
- f) all'interno dello stand di preparazione, o in altro a esso raccordato, dovrà essere realizzata una zona lavaggio delle stoviglie a uso della cucina e munita di rubinetto con erogazione di acqua calda e fredda. I lavelli saranno in numero adeguato alle necessità. Un lavello dovrà essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani e attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere;
- g) dovranno essere disponibili frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire all'interno di essi una conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto. All'interno dei frigoriferi dovrà essere rigorosamente mantenuta la separazione fra cibi crudi e cotti;
- h) durante la preparazione degli alimenti dovrà essere scrupolosamente evitata la contaminazione crociata fra le carni crude, ovvero tra uova e alimenti cotti;
- i) dovranno essere disponibili scaffalature di materiale liscio e lavabile in cui andranno collocati gli alimenti non deperibili e contenitori o armadietti chiusi per le stoviglie e gli utensili di cucina;
- j) i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati dovranno essere del tipo monouso. È consentito l'uso di posateria tradizionale qualora sia disponibile lavastoviglie o un'adeguata attrezzatura per il lavaggio. È comunque vietato l'uso di vasche e tinozze non dotate di acqua corrente. In ogni caso le posate andranno conservate al riparo da ogni contaminazione e offerte al cliente preconfezionate in appositi sacchetti di carta;
- k) la cottura alla brace in spazi esterni dovrà avvenire nelle immediate vicinanze dello stand adibito alla preparazione degli alimenti; le sostanze alimentari preventivamente tagliate, preparate e aromatizzate all'interno dello stand di cui sopra, dovranno essere condotte alla cottura in recipienti chiusi;
- l) la zona di cottura all'aperto di cui al punto precedente dovrà essere localizzata a distanza da potenziali cause di contaminazione e insudiciamento, tenendo conto che per l'emissione di fumi dovranno essere messi in atto tutti gli accorgimenti affinché non si arrechi disagio alle abitazioni e agli abitanti delle zone limitrofe;
- m) i reflui dovranno essere allontanati per mezzo di condutture chiuse e collegate con la pubblica fognatura. In casi particolari potrà essere imposta l'installazione di pozzetti deglassatori o altri dispositivi atti al pretrattamento dei reflui;
- n) i rifiuti solidi derivanti dall'attività di preparazione e somministrazione di alimenti nonché da qualsiasi altra attività svolta nel corso della festa dovranno essere raccolti in sacchi e smaltiti evitandone l'accumulo;
- o) il responsabile della manifestazione è tenuto al ripristino dell'area dello svolgimento della festa con particolare riguardo alla pulizia dei luoghi e alla rimozione di ogni tipo di rifiuto;

- p) nel caso di attività che comportino un discreto utilizzo di olii (es. stand friggitoria), gli olii esausti di frittura dovranno essere raccolti e conferiti a ditta autorizzata al loro ritiro, ai fini di un corretto smaltimento;
 - q) dovrà essere disponibile, nelle immediate vicinanze dello stand, un servizio igienico a esclusivo uso del personale addetto alla preparazione-somministrazione di alimenti, dotato di lavandino con erogatore dell'acqua a comando non manuale, di distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani del tipo monouso;
 - r) le bevande dovranno essere poste in deposito, sollevate dal terreno e qualora collocate all'esterno dello stand dovranno essere riparate con tettoie o simili;
 - s) i cibi precotti e i condimenti dovranno essere preparati, cotti, consumati nella stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti da utilizzare il giorno successivo.
8. Inoltre, nel caso in cui la manifestazione preveda somministrazione al tavolo dovranno essere rispettati i seguenti requisiti:
- a) i tavoli, che dovranno sempre essere mantenuti puliti, devono essere costruiti o rivestiti in materiale lavabile;
 - b) disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - c) disponibilità di servizi igienici per il pubblico rapportati al numero di posti al tavolo.
9. Nel caso di sagre o feste in cui vi sia semplice somministrazione di bevande accompagnate da biscotteria secca oppure preparazione di una sola tipologia di alimenti che non richiede particolari manipolazioni (es. polenta/piadina), nonché la somministrazione di prodotti di gastronomia provenienti da laboratori esterni in possesso di titolo abilitativo, l'attività di preparazione può essere effettuata anche in stand o in appositi spazi aventi le seguenti caratteristiche minime:
- il piano di calpestio dovrà essere coperto (es.: asfaltato, cementato, o provvisto di pedana di legno) e protetto da idonee coperture;
 - i banchi e i piani di lavoro dovranno essere costruiti o rivestiti in materiale lavabile;
 - i contenitori dovranno essere idonei per alimenti;
 - i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati per la somministrazione dovranno essere del tipo monouso e dovranno essere conservati al riparo da ogni contaminazione;
 - dovrà essere disponibile un lavello con acqua potabile, sapone liquido e asciugamani a perdere. Tale lavello, da impiegarsi per la necessaria e frequente detersione delle mani degli operatori, dovrà essere posto nelle immediate vicinanze dell'unità di produzione. Nelle manifestazioni temporanee nelle quali sia svolto esclusivamente il porzionamento e la somministrazione di pasti e, non sia possibile l'allacciamento all'acquedotto comunale, è possibile utilizzare serbatoi di acqua potabile per consentire il lavaggio igienico delle mani e la sanificazione delle attrezzature;
 - dovranno essere disponibili tutte le attrezzature necessarie a garantire la conservazione dei prodotti deperibili a idonee temperature.

Art. 103 – Somministrazione temporanea di alimenti e bevande in scuole e collettività

1. In occasione di momenti ricreativi interni alle classi scolastiche è consentito agli alunni portare per la distribuzione ai compagni alimenti scarsamente deperibili e basso rischio igienico quali pasticceria secca o farcita con marmellate o creme vegetali, pizzette, prodotti da forno salati non farciti con salse o maionese e bevande utilizzando posateria a perdere.
2. Nelle case di riposo è consentito ai familiari portare generi alimentari di conforto agli ospiti con le stesse caratteristiche di cui al comma precedente.

SEZIONE VII – CANTINE VINICOLE

Art. 104 – Cantine di produzione vinicola e/o deposito di vini e mosti

1. Sono soggette a procedura di registrazione mediante notifica tutte le cantine e gli stabilimenti di produzione e deposito di vini e mosti destinati alla vendita indipendentemente dalla capacità produttiva. Sono pertanto escluse dall'obbligo soltanto le cantine con produzione destinata all'autoconsumo.
2. Tutti i locali delle cantine dovranno avere pareti tinteggiate con tempere lavabili e trattamento antimuffa, o, in alternativa, per superfici a pietra vista, trattamento con resine lavabili antipolvere. I pavimenti dovranno essere piastrellati, o in battuto di cemento o in altri materiali simili, costruiti con adeguata pendenza e provvisti di scoline per consentire il deflusso delle acque di lavaggio.
3. Le cantine dovranno avere la disponibilità di:
 - a) almeno un vano organizzato in settori distinti rispettivamente destinati:
 - alla produzione del mosto e al contenimento delle relative attrezzature. Qualora per lo scarico delle uve destinate alla vinificazione venga utilizzata una fossa esterna, questa dovrà essere protetta dagli agenti atmosferici mediante tettoia di adeguata profondità e riparata dalle polveri mediante cementatura dell'area circostante;
 - al contenimento dei vasi vinari. Per le nuove attività sono ammessi esclusivamente vasi vinari non interrati provvisti di base con adeguata pendenza che consenta lo svuotamento totale delle soluzioni detergenti e delle acque di risciacquo.
Solo per le attività tuttora in attività dalla data di entrata in vigore del regolamento sono consentiti vasi e vasche interrati, a condizione che dispongano del pavimento inclinato verso una zona concava di raccolta e che la botola sul piano di calpestio sia sopraelevata rispetto al pavimento. I vasi vinari, se collocati all'esterno, devono essere posti su piattaforme cementate e con le eventuali botole e sfiatatoi presenti sul colmo adeguatamente protetti dagli agenti atmosferici;
 - b) un vano per il deposito degli additivi e coadiuvanti tecnologici o, in alternativa nel caso di cantine di piccole dimensioni, un armadio lavabile e disinfettabile, destinato a tale uso;
 - c) un vano per il confezionamento delle bottiglie. Tale vano, potrà essere ricavato anche all'interno del locale cantina; dovrà essere dotato di pavimento e pareti perimetrali piastrellate o, in alternativa, realizzate con materiali che garantiscano le medesime caratteristiche di resistenza e impermeabilità all'acqua e ai prodotti utilizzati per la sanificazione (come per esempio: cemento al quarzo e copertura con resine epossidiche antipolvere ecc.). Inoltre il pavimento dovrà essere dotato di pendenza e scoline idonee a favorire il deflusso dei reflui di acqua potabile e di un lavello. I vuoti destinati all'imbottigliamento devono essere obbligatoriamente ubicati in locali chiusi e protetti dall'ingresso di animali;
 - d) un servizio igienico per gli addetti con le caratteristiche previste dal presente regolamento;
 - e) un locale spogliatoio o, in alternativa, qualora l'attività non disponga di un apposito locale separato potrà essere destinato a tale uso l'antibagno del personale a condizione che lo stesso sia stato realizzato in conformità a quanto previsto dall'art. 98 del presente regolamento;
 - f) un idoneo vano o zona destinata alla commercializzazione del prodotto qualora sia prevista la vendita diretta al pubblico. In cantine di modeste dimensioni tale spazio potrà essere individuato anche all'ingresso della struttura produttiva.

4. Le cantine non dovranno essere in nessun caso utilizzate come locali di deposito di materiali e prodotti non attinenti l'attività enologica. Non dovrà esservi accatastamento di materiali tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti.
5. L'approvvigionamento idrico dovrà avvenire mediante allacciamento all'acquedotto pubblico con possibilità di integrazione da pozzi privati. Per tutte le fasi relative alla vinificazione, per il lavaggio di vasi vinari e delle attrezzature destinate a venire a contatto con il vino è consentito l'uso esclusivo di acqua dell'acquedotto civile. L'eventuale coesistenza della rete acquedottistica e di un pozzo artesiano dovrà essere contraddistinto mediante tinteggiatura differenziata delle due condotte idriche. L'utilizzo di acque provenienti dall'acquedotto industriale, da pozzo artesiano o da altre reti acquedottistiche, comunque non sottoposte ai controlli di potabilità, è consentito solo per il lavaggio di pavimenti o in generale per tutte le fasi non collegate direttamente con la vinificazione.
6. All'atto della presentazione della notifica dovrà inoltre essere allegata la seguente documentazione:
 - planimetria quotata dei locali, in scala almeno 1:100, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti la disposizione delle linee di produzione con indicazione dell'ubicazione, dei materiali e della capacità di ciascun vaso vinario e della zona di lavorazione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. La planimetria non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.

Art. 105 – Attività di degustazione (enoturismo)

1. Il presente articolo riguarda le attività di conoscenza del vino di cui alla DGR 2355 del 22.11.2019, espletate nel luogo di produzione, limitatamente a come sotto indicato.
2. Definizioni di degustazione in abbinamento ad alimenti: si intende la degustazione delle produzioni viti-vinicole aziendali, in abbinamento a prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati e/o trasformati da altri stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi dei Regg. CE 852-853/2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione Emilia Romagna.
3. L'attività di degustazione deve essere notificata con procedura di registrazione.
4. Devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:
 - a) un wc per gli ospiti dimensionato e accessoriato in conformità a quanto previsto dalla normativa per i portatori di handicap
 - b) un idoneo spazio destinato a sala di degustazione dotato di:
 - a) un'area, anche a vista, per il porzionamento degli alimenti da somministrare
 - b) uno o più tavoli per la somministrazione
 - c) mobili lavabili e chiudibili per il contenimento dei piatti e delle posate qualora non si preveda l'utilizzo di prodotti di plastica monouso
 - c) uno o più frigoriferi se la degustazione contempla anche l'utilizzo di prodotti deperibili (quali formaggi, dolci, pasticcini, ecc.)
 - d) un vano dispensa o un mobile idoneo destinato esclusivamente a tale uso
 - e) un lavabo
 - f) In caso di riscaldamento di alimenti precotti (piadine e prodotti similari) effettuato mediante piano a fiamma libera è necessario che sopra al medesimo venga installata una cappa aspirante munita di relativa canna di esalazione protratta oltre il colmo del tetto.

Art. 106 – Deroghe per cantine vinicole a capacità limitata ubicate in edifici rurali preesistenti

1. Rientrano in questa definizione le cantine vinicole storicamente ubicate in edifici rurali caratterizzate da processi produttivi semplici, senza elaborazioni enologiche, con lavorazione di uve raccolte nella propria azienda per almeno due terzi, a conduzione familiare e senza attività di imbottigliamento.
2. In tal caso, l'interessato ha titolo a presentare la notifica a condizione che l'altezza dei locali non sia inferiore al minimo di mt. 2,40, inoltre il rapporto di illuminazione e di aerazione potrà non essere vincolato ai valori minimali previsti da questo regolamento.
3. Per quanto riguarda il servizio igienico per gli addetti potrà essere utilizzato quello a disposizione della civile abitazione, a condizione che nel locale cantina sia installato un lavandino.

SEZIONE VIII - ATTIVITÀ RURALI

Art. 107 – Requisiti strutturali per i locali destinati a ristorazione agrituristica

1. Le attività agrituristiche che esercitano la somministrazione di pasti, devono essere dotate di una cucina utilizzata per la preparazione degli stessi, in aggiunta alla cucina dell'abitazione. Per le aziende che esercitano una marginale produzione di pasti (fino a 3000 pasti/anno) e limitatamente a quelle aziende che dispongono di immobili di modeste dimensioni (fino a 100 mq), può essere prevista un'unica cucina da adibire all'attività agrituristica con possibile utilizzo anche da parte dell'operatore e della propria famiglia. In tal caso la cucina rientra tra gli ambienti degli edifici agrituristiche, oggetto di vigilanza. Dovranno essere indicate le superfici interne ed esterne destinate alla somministrazione dei pasti, con l'indicazione del numero dei posti- tavola.
2. I locali cucina devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) pareti piastrellate almeno fino a m 2 di altezza, oltre tale altezza imbiancate;
 - b) pavimento realizzato in materiale lavabile, disinfettabile, impermeabile, duraturo e assolutamente privo di pedane per facilitare le operazioni di pulizia;
 - c) finestre e aperture dotate di dispositivi anti-insetti e anti-roditori.
 - d) requisiti dimensionali minimi in relazione al numero di pasti annui prodotti:
 - superficie di almeno mq. 12 con una superficie illumino-ventilante di 1/8 e una altezza minima di cm 270, nel caso in cui siano previsti fino a 6.000 pasti/anno,
 - superficie di almeno mq. 20 con una superficie illumino-ventilante di 1/8 e una altezza minima di cm 270, nel caso in cui sia prevista una produzione di pasti/anno compresa tra i 6.000 e i 15.000;
 - superficie di almeno mq. 20 fino ai 50 posti a sedere, sopra i 50 posti di mq0,25 per ogni posto in più con una superficie illumino-ventilante di 1/8 e una altezza minima di cm 270, nel caso in cui sia prevista una produzione di pasti/anno superiore ai 15.000 pasti/anno;
 - e) Il numero massimo dei pasti consentiti contemporaneamente dovrà tenere conto della presenza di superfici esterne utilizzate in aggiunta o in alternativa a quelle interne. In caso di restauro o risanamento conservativo di edifici rurali esistenti sono ammessi, in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e aerazione sopra descritti, i seguenti requisiti minimi: altezza media 250 cm, rapporto aero-illuminante minimo: 1/16;
 - f) zone dedicate alle singole lavorazioni in numero e dimensioni adeguate alla potenzialità e al tipo di preparazioni (quali la zona verdura, la zona carne, la zona cottura, la zona finitura del piatto, ecc.);

- g) piani di lavoro (tavoli e/o taglieri) e attrezzature (coltelli, contenitori, ecc.) chiaramente identificati e nettamente separati per le lavorazioni delle carni rosse, delle carni bianche, del pesce e delle verdure nelle zone dedicate alla preparazione delle materie prime;
 - h) un lavello a due vasche, dove una sia dedicata al lavaggio delle verdure e l'altra al lavaggio delle carni con un rubinetto con apertura obbligatoriamente non manuale. Oltre i 15.000 pasti/anno dovranno essere presenti almeno due lavelli nettamente separati e distinti per le verdure e le carni;
 - i) zona cottura dove siano collocati tutti i fuochi; sopra di essi deve essere collocata una cappa aspirante dotata di filtri e allacciata a canna esalatoria costruita a norma di legge;
 - j) frigoriferi e/o congelatori, con termometro a lettura esterna, in numero e grandezza sufficienti alla quantità delle lavorazioni; in caso di raffreddamento rapido o di il congelamento degli alimenti deve essere previsto un abbattitore di temperatura;
 - k) zona di lavaggio delle stoviglie (sguatteria) con lavastoviglie, lavello e piani di lavoro; Oltre i 15.000 pasti la zona sguatteria deve essere fisicamente separata dal resto della cucina;
 - l) contenitori per i rifiuti con coperchio ad apertura a pedale vicino alle zone di utilizzo.
3. Il locale dispensa deve avere i seguenti requisiti:
- a) una superficie di almeno 8 mq nel caso in cui siano previsti fino a 6000 pasti/anno e di 12 mq nel caso in cui siano previsti oltre i 6000 pasti/anno;
 - b) deve essere direttamente collegata con la cucina e avere l'accesso direttamente dall'esterno o comunque tale da non comportare l'attraversamento obbligato della cucina delle merci in arrivo;
 - c) le pareti, almeno fino all'altezza di m 2, e il pavimento devono essere realizzati in materiale liscio lavabile e disinfettabile,
 - d) le eventuali finestre devono essere provviste di reticelle anti-insetti;
 - e) devono essere presenti idonee scaffalature, realizzate in materiale lavabile e disinfettabile e con il ripiano più basso rialzato da terra almeno di 20-30 cm per facilitare le operazioni di pulizia;
 - f) se sufficientemente ampia e ventilata, può contenere frigoriferi, congelatori - tutti dotati di termometro con lettura esterna - e abbattitori di temperatura.
 - g) L'entrata degli alimenti provenienti da altri locali deve avvenire previo controllo dell'idoneità degli stessi e di questa verifica deve rimanere traccia sul manuale di autocontrollo dell'azienda.
4. Il locale sala da pranzo deve possedere i seguenti requisiti:
- a) la superficie non deve essere inferiore ai mq 30, con la disponibilità di almeno mq 1,2 per posto a sedere;
 - b) deve essere adeguatamente illuminata e ventilata in maniera naturale, salvo le deroghe previste dai regolamenti comunali;
 - c) il pavimento deve essere realizzato in materiale lavabile, disinfettabile, impermeabile e duraturo;
 - d) le pareti e il soffitto devono essere pulibili e sanificabili agevolmente e realizzati in modo da non consentire la caduta della polvere;
 - e) se presente un montavivande, questo deve essere realizzato con pareti lavabili e disinfettabili e prevedere due scomparti separati per il trasporto dei piatti pronti e dei piatti sporchi.
5. Inoltre, dovranno essere presenti:
- a) un ripostiglio;
 - b) uno spogliatoio per il personale con posto per un armadietto per operatore. Nel caso lo spazio sia sufficientemente ampio, gli armadietti possono essere collocati anche nell'antibagno dei servizi igienici dedicati al personale;

- c) un servizio igienico per il personale, con le caratteristiche descritte all'art. 79 del presente Regolamento;
 - d) servizi igienici per il pubblico con le caratteristiche descritte all'art. 79 del presente Regolamento.
6. La dotazione minima di servizi igienici per il pubblico è la seguente:
 - a) n. 1 WC per locali che prevedano fino a 6000 pasti/anno;
 - b) n. 2 WC per locali che prevedano tra i 6000 e i 15000 pasti/anno
 - c) per attività che prevedano contemporaneamente più di 80 coperti, dovrà essere presente una dotazione di servizi igienici pari a quella prevista dall'art. 87, relativo alla ristorazione pubblica.
 7. Nel caso in cui sia presente una sala pluriuso, dovranno essere indicate le attività in essa svolte e la capienza massima della sala. Nella sala dovrà essere disponibile almeno un servizio igienico per gli utenti, salva la presenza all'interno dell'azienda agrituristica di altri servizi igienici facilmente fruibili a disposizione per altre attività svolte (ristorazione, impianti sportivi, ecc.).
 8. È consentito macellare animali di bassa corte, quali volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche e piccioni), selvaggina da penna allevata (fagiani, pernici, quaglie) e conigli. Il locale macellazione deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili; il pavimento deve essere dotato di pozzetto con sifone per la raccolta dei reflui; le aperture, finestre e porte, devono essere protette da reti anti-insetto; deve essere garantita la potabilità dell'acqua. Il lavello deve essere di dimensioni idonee alla lavorazione con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, ecc.), con acqua calda e fredda; inoltre deve essere presente un distributore di sapone liquido, distributore di asciugamani a perdere, contenitore per rifiuti con apertura a pedale e sterilizzatore per coltelli (acqua a 82° a sfioramento continuo). Le dimensioni del locale dovranno essere adeguate al volume dell'attività che si intende svolgere sulla base del numero di animali macellati giornalmente e del numero di giornate di macellazione settimanali indicati nella relazione tecnica allegata alla notifica. Le carcasse degli animali macellati dovranno essere identificate mediante etichetta nella quale dovranno essere riportate almeno le seguenti indicazioni: azienda produttrice, specie animale e giorno di macellazione; nel caso l'azienda intenda effettuare la vendita diretta la bollatura dovrà essere a norma di legge. In caso di congelamento delle carni per la loro conservazione è necessaria la presenza di un abbattitore di temperatura. La data del congelamento dovrà essere riportata in etichetta. I sottoprodotti della macellazione dovranno essere smaltiti da aziende autorizzate; è consentito lo stoccaggio di tali materiali in appositi congelatori specificatamente identificati in attesa del conferimento alle aziende sopra citate.
 9. Qualora sussistano le condizioni, la cucina dell'attività agrituristica potrà essere utilizzata, in tempi separati rispetto all'allestimento dei pasti, per la preparazione di pasta fresca, conserve vegetali, confetture e prodotti apistici. I quantitativi massimi, le attrezzature necessarie e le specifiche procedure adottate dovranno essere previste nel manuale di autocontrollo.
 10. Le produzioni di marmellate e conserve di pomodoro, possono essere fatte o all'interno della cucina oppure in un laboratorio dedicato e possono riguardare prodotti da consumarsi esclusivamente all'interno dell'attività agrituristica oppure da destinarsi alla vendita diretta. Se preparate all'interno di una cucina con superficie inferiore a mq 20, devono essere prodotte in tempi dedicati, quali i giorni di chiusura durante la settimana oppure in periodi di chiusura durante l'anno.
 11. Nelle cucine con superficie superiore a mq 20, la produzione di marmellate e conserve di pomodoro potrà essere svolta in tempi dedicati (giorni di chiusura durante la settimana o mesi di chiusura durante l'anno) – oppure in apposito reparto allestito all'interno della cucina stessa; in questo caso la produzione sarà possibile in qualsiasi momento; le operazioni di cernita e

- toelettatura della materia prima avvengano in locale esterno adeguato presente all'interno di un'altra struttura dell'azienda agricola (magazzino, cantina ecc.).
12. Nel caso si volessero produrre marmellate e conserve di pomodoro destinate alla vendita le operazioni di preparazione saranno consentite all'interno della cucina soltanto nei periodi di chiusura al pubblico dell'azienda agrituristica.
 13. In presenza di un locale laboratorio sono consentite produzioni destinate sia al consumo interno dell'agriturismo sia alla vendita diretta senza limitazione o restrizione per l'attività ristorativa. Tale locale potrà essere dislocato in altre strutture aziendali e dovrà possedere i seguenti requisiti igienico sanitari minimi:
 - a) superficie non inferiore a mq. 9;
 - b) aerazione naturale con apposizione di appositi dispositivi anti-insetti;
 - c) pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
 - d) attrezzature lavabili e disinfettabili
 - e) un punto acqua per il lavaggio dei locali
 - f) un punto acqua per il lavaggio delle materie prime, delle attrezzature e delle mani;
 - g) zona per eventuale confezionamento a seconda della produzione.
 14. Il laboratorio potrà essere utilizzato, in tempi diversi e dopo le opportune e accurate opere di sanificazione, anche per altre lavorazioni quali la smielatura.
 15. Le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate ed etichettate.
 16. Per la produzione di sottaceti e sott'oli sono indispensabili attrezzature e processi che garantiscano la sterilità del prodotto finale (autoclave).
 17. Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche per l'alimento, le uova di produzione aziendale possono essere utilizzate direttamente dall'operatore agrituristico.
 18. La produzione di pane e prodotti da forno è consentita in tutte le tipologie di struttura sopra descritte purché in tempi esclusivamente dedicati. La cottura potrà essere effettuata nei forni aziendali presenti purché riconosciuti idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
 19. La vendita diretta di detti prodotti è condizionata dal regolare confezionamento ed etichettatura.
 20. L'imbottigliamento del vino proveniente da altre aziende agricole, da somministrare presso l'agriturismo, deve essere effettuato in locale dedicato ove sia disponibile almeno un punto acqua. Le bottiglie di vino prodotte devono essere etichettate riportando la denominazione del vino, il grado alcolico e l'azienda di imbottigliamento. Questa produzione è subordinata all'acquisizione dell'apposita autorizzazione ministeriale. Nel caso il vino venisse somministrato sfuso e spillato tramite spina o damigiana è necessario acquisire la documentazione relativa alla provenienza e al grado alcolico del vino stesso (registri di carico e scarico) e le operazioni dovranno essere effettuate in locale o zona apposita individuata all'interno dell'azienda agrituristica.
 21. La lavorazione delle carni è consentita nei locali di macellazione in tempi diversi da quelli della macellazione stessa e dopo una profonda e accurata detersione e disinfezione dell'ambiente e delle attrezzature. La stagionatura e la conservazione degli insaccati deve essere effettuata in locali idonei già presenti nella struttura aziendale oppure appositamente costruiti purché rispondenti alle specifiche esigenze igienico-sanitarie. Nel caso di vendita di prodotti stagionati è indispensabile etichettarli secondo la normativa vigente ed è indispensabile uno specifico capitolo nel piano di autocontrollo.

Art. 108 – Produttori agricoli e vendita diretta delle produzioni

1. È ammessa la vendita diretta di prodotti agricoli, previo avvio di procedura di registrazione se venduti tal quali, a condizione che venga effettuata in locali annessi all'azienda agricola o, comunque, all'uopo destinati, aventi pareti tinteggiate in materiale lavabile e di colore chiaro e pavimenti con superfici lisce e impermeabili, tali da rendere facili le operazioni di pulizia e sanificazione.
2. Nel caso di prodotti ortofrutticoli che non abbiano subito alcuna manipolazione dopo la raccolta, a eccezione della cernita e sistemazione in cassette, la vendita può essere effettuata anche in campo mediante allestimento di un bancone, a condizione che le superfici su cui appoggiano i prodotti siano pulite, lavabili e sufficientemente sollevate da terra. Gli imballaggi contenenti tali prodotti devono riportare le indicazioni della ditta di produzione.
3. La trasformazione di prodotti agricoli con la produzione di conserve vegetali, prodotti a base di carne o latte, ecc.), dovrà avvenire in apposito laboratorio o sala polifunzionale di dimensioni adeguate al tipo di lavorazione, con pavimenti impermeabili e facilmente lavabili e pareti piastrellate fino all'altezza di 2 m. All'interno del laboratorio o sala polifunzionale dovrà essere presente un apposito servizio igienico per gli addetti. Per il punto vendita presente in azienda, dovrà essere presente almeno un lavabo con erogazione di acqua calda e fredda e, qualora siano presenti apparecchi per la cottura a fiamma libera, dovranno essere posizionate, sopra i medesimi, idonee cappe di aspirazione, mentre per il servizio igienico è ammesso l'utilizzo di quello della civile abitazione. In caso di lavorazioni differenti effettuate nel medesimo locale, queste dovranno essere effettuate in tempi diversificati e sempre seguite da un'adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei piani di lavoro.
4. Qualora la vendita avvenga in aree esterne al fabbricato rurale o in adiacenza a vie di comunicazione, il punto vendita deve essere collocato a distanza da fonti di inquinamento, in una zona a fondo compatto, utilizzando contenitori sollevati da terra per almeno 80 cm e protetti da agenti atmosferici con adeguata struttura. Nel caso di vendita in locali a uso negozio si applicano le norme specifiche per gli esercizi di vendita al minuto di prodotti ortofrutticoli.
5. Dovrà essere presente un locale dispensa o, almeno, una zona del suddetto locale adibita a tale uso, dotata di armadio in idoneo materiale lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile per il contenimento delle materie prime non deperibili e attrezzatura frigorifera per lo stoccaggio degli ingredienti deperibili.
6. Nel caso che le suddette preparazioni siano effettuate da personale dipendente, dovrà essere presente un servizio igienico a uso del medesimo (per le caratteristiche vedi precedenti), con antibagno dotato di armadietti a doppio scomparto in numero di uno per operatore. Per la vendita diretta del vino, si applicano le norme previste per le cantine vinicole.
7. Nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico sanitario.
8. Il consumo deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali e delle aree destinati all'attività di vendita sia su area privata che su area pubblica, della quale area pubblica l'imprenditore abbia la disponibilità;
9. Al fine di permettere al cliente la migliore fruizione dei prodotti da consumare sul posto è consentito l'utilizzo di piani d'appoggio, costituiti da mensole predisposte lungo le pareti del locale e/o da tavoli, oltre che da sedie e sgabelli, panchine, ecc., di dimensioni ed in numero congrui rispetto all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale o dell'area su cui si esercita l'attività di vendita;

10. Il ritiro da parte del consumatore, direttamente al banco di vendita, dei prodotti pronti per il consumo immediato deve avvenire al più utilizzando contenitori a perdere idonei alla vendita da asporto;
11. Possono essere fornite posate, tovaglioli e bicchieri a perdere, ossia di tipo monouso, oppure possono essere messi a disposizione anche posate in metallo, bicchieri in vetro e tovaglioli in stoffa, purché non disposti su tavoli apparecchiati e sia disponibile una lavastoviglie.
12. È consentita la vendita di bevande anche alcoliche per il consumo sul posto purché non congiuntamente al servizio di mescita;
13. Le mensole o gli altri dispositivi di supporto al consumo devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, mantenendoli in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione;
14. Le eventuali pareti retrostanti ai dispositivi di supporto al consumo devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
15. La zona destinata al consumo deve essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia e dotata di contenitori di rifiuti costruiti in modo adeguato.
16. Non è ammessa alcuna forma di servizio assistito in quanto si configurerebbe altrimenti un'attività di "somministrazione assistita".
17. Non è consentita la richiesta di un corrispettivo economico, sotto qualsiasi forma, per il servizio di consumo immediato degli alimenti in loco;
18. Non è possibile predisporre ambienti appositamente destinati al consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, arredati e attrezzati esclusivamente a tale scopo;
19. È esclusa la fornitura di piatti, bicchieri e posate non a perdere; e) Non è ammesso esporre e/o consegnare all'utenza un "menù" delle consumazioni in quanto indicatore del servizio assistito tipico degli esercizi di somministrazione;
20. Non possono essere raccolte le "ordinazioni" degli acquirenti presso i dispositivi di supporto e/o i piani di appoggio.

Art. 109 – Norme transitorie e deroghe

1. Le disposizioni del presente Capo si applicano integralmente a tutte le attività avviate successivamente alla data di entrata in vigore del medesimo. Sono fatti salvi i titoli abilitativi, comprese le eventuali deroghe regolarmente concesse, e le attività miste di pizzeria con ristorazione esistenti alla data di entrata in vigore del presente Capo, indipendentemente dagli eventuali subingressi intercorsi e futuri in assenza di modifiche ai locali. Qualora nei locali esistenti alla data suddetta intervengano modifiche strutturali, ampliamenti delle superfici o modica della tipologia dei prodotti somministrati, questi dovranno adeguarsi alle disposizioni di cui al presente Capo.
2. Per gli interventi in edifici situati in zona omogenea A e in quelli vincolati (dal PRG o dalla Soprintendenza), limitatamente all'insediamento di pubblici esercizi, attività di piccolo artigianato alimentare e rivendite al dettaglio, qualora non siano oggettivamente attuabili i requisiti dimensionali previsti dal presente CAPO, su espressa autorizzazione della AUSL, sentito il parere del Comune, possono essere ammesse deroghe per quanto riguarda i requisiti di illuminazione e ventilazione naturali, altezza e dimensioni minime. Non saranno ammesse deroghe in nessuna situazione che possa determinare rischi per la salute e sicurezza degli addetti.
3. L'avvenuta concessione eventuale della deroga deve precedere la presentazione alla AUSL della notifica ai fini della registrazione dell'attività alimentare.

CAPO 1.5 - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E CANTIERI

Art. 110 – Certificazione della salubrità degli alloggi ai fini dell’assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale pubblica

1. Il competente Servizio della AUSL potrà svolgere, su richiesta del residente/domiciliatario, visite ispettive per effettuare una valutazione igienico sanitaria finalizzata alla certificazione delle condizioni dei locali di civile abitazione.
2. La valutazione potrà tenere conto, oltre che della salubrità dell’alloggio, anche della congruità dell’alloggio rispetto al numero di soggetti ivi residenti e alle caratteristiche degli stessi (es. persone con disabilità che necessitano di as-senza di barriere architettoniche)
3. Tale certificazione, utile ai fini dell’assegnazione di alloggi di Edilizia Residenziale pubblica potrà riportare la dichiarazione di “alloggio antigienico” con la relativa classificazione:
 - a) Mediocre;
 - b) Cattivo;
 - c) Pessimo.

Art. 111 – Provvedimenti a seguito di verifiche sulla salubrità degli alloggi

1. Nel caso in cui le suddette ispezioni accertino che sussistono elementi di pericolo o situazioni cagionevoli per la salute, su proposta dall’AUSL, il Comune previa valutazione di tutti gli elementi necessari e riconducibili alla situazione di cui trattasi, provvederà a emettere apposita ordinanza per la rimozione delle cause di insalubrità e il risanamento dell’alloggio.
2. Qualora l’alloggio sia liberato, potrà essere rioccupato solo dopo che siano state rimosse le cause dell’insalubrità riscontrate previa accertamento dell’AUSL.

Art. 112 – Dichiarazione di alloggio inabitabile

1. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dell’AUSL può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene. Tra i motivi che possono determinare l’inabitabilità si segnalano:
 - a) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l’incolumità degli occupanti;
 - b) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
 - c) insufficienti requisiti di superfici e di altezza;
 - d) mancanza di aero-illuminazione o grave carenza (inferiore a 1/16);
 - e) mancanza di servizi igienici e acqua potabile ed elettricità.
 - f) presenza di impianti e/o apparecchi di riscaldamento tali da non garantire il raggiungimento del benessere termico.
2. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza dell’organo comunale competente e non potrà essere rioccupato se non dopo la rimozione delle cause che hanno comportato la dichiarazione di inabitabilità, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

Art. 113 – Misure igieniche nei cantieri edili

1. In tutti i cantieri dove si eseguono lavori di costruzione, manutenzione, riparazione o demolizione di opere edilizie, elettriche, stradali, idrauliche, di sterro, etc. devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l’igiene e l’incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

2. Per tutta la durata dei lavori il cantiere deve essere recintato con reti o pannelli metallici, in plastica o legno e provvisto di segnalazioni di ingombro e di pericolo visibili anche nelle ore notturne e in condizioni di scarsa visibilità.
3. Per lavori su fabbricati o parti di fabbricati prospicienti le aree pubbliche o private non di pertinenza del cantiere, devono essere allestite le opere provvisorie necessarie a impedire la caduta di materiali e rischi per le persone terze.
4. Nell'esecuzione di lavori che determinano sviluppo di polveri si devono adottare le procedure e i mezzi di lavoro appropriati a ridurre la formazione e le protezioni adatte a impedirne la dispersione e inconvenienti a terzi.
5. Durante la stagione asciutta l'area di cantiere deve essere bagnata almeno due volte al giorno e i mezzi di trasporto dei materiali polverulenti devono essere protetti da teli.
6. Nella scelta di macchine e attrezzature da impiegare nel cantiere devono essere privilegiate quelle che producono il più basso livello di rumore e, quando ciò sia possibile, esse devono essere collocate in zone isolate o protette da muri o altre barriere. Dovrà essere comunque rispettato quanto previsto nel titolo 2 del presente Regolamento.
7. Ai lavoratori addetti al cantiere deve essere data la disponibilità di servizi igienici e acqua potabile, laddove non disponibili dovranno essere installati box provvisori dotati di servizi igienici, lavandini, docce e spogliatoio. Tali installazioni provvisorie dovranno essere ben aerate, illuminate e riscaldate nella stagione fredda e avere un corretto scarico dei reflui.
8. Per i cantieri edili vale il rispetto degli orari di lavoro compresi nelle seguenti fasce orarie: 7.00-20.00. Le attività rumorose come definite dal Regolamento sono consentite dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00.
9. Per ogni intervento di demolizione, scavo o altro, l'allontanamento dei materiali di risulta deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti (art. 185 DLgs 152/2006 e smi e DM 161/12).
10. Devono essere adottati tutti gli accorgimenti per contrastare la diffusione degli insetti nocivi (zanzare, etc...) e per mantenere le aree pulite da rifiuti e vegetazione spontanea.

Art. 114 – Cantieri stradali

1. Nei cantieri stradali devono essere posti in opera tutti gli accorgimenti ai seguenti fini:
 - a) per il controllo dell'inquinamento acustico
 - b) per evitare insudiciamento nelle zone esterne al cantiere;
 - c) per evitare, nella misura massima possibile, il sollevamento delle polveri e la loro propagazione, in particolare modo quando si tratta di interventi su fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico

Art. 115 – Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private

1. Il proprietario e l'utilizzatore devono mantenere le costruzioni e gli spazi esterni di pertinenza (compreso il verde privato) in condizioni di pulizia, e costantemente sgombri da ogni rifiuto e da qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, proliferazione di insetti o roditori.
2. Nelle aree verdi anche agricole, confinanti con abitazioni devono essere fatti periodici interventi di sfalcio alla vegetazione incolta e allontanamento del rifiuto verde.

Art. 116 Edifici con materiali contenenti amianto in matrice compatta

1. Nel caso l'edificio principale o altre parti accessorie siano costituite di materiali contenenti amianto (es. coperture, pavimenti, canne fumarie, pareti, coibentazioni, ecc) devono essere

rispettate le specifiche norme di settore relativamente alla manutenzione, bonifica e sostituzione degli elementi delle costruzioni in cui sia presente amianto.

2. Il proprietario/gestore dell'immobile o l'amministratore di condominio deve:
 - a) individuare il materiale;
 - b) reperire, ove possibile, la documentazione relativa ed eventuali analisi;
 - c) acquisire una perizia tecnica redatta ai sensi delle Linee-Guida per la Valutazione dello stato di conservazione delle coperture in cemento amianto e per la valutazione del rischio emanate dalla Regione Emilia Romagna;
 - d) attuare le azioni previste dalle Linee guida, da intraprendere sulla base dello stato di conservazione e del rischio associabile.
3. Sui manufatti contenenti amianto è vietato effettuare manutenzione, sostituzione, rimozione o demolizione di prodotti in amianto o contenenti amianto personalmente (esclusi i casi contemplati dalla procedura delle microraccolte e relative istruzioni tecniche) o tramite aziende non abilitate.
4. In ogni caso è vietato:
 - a) Effettuare operazioni di pulizia con sfregamento, spazzolatura, raschiatura;
 - b) Effettuare operazioni di taglio, foratura, rottura e danneggiamento in qualsiasi modo;
 - c) L'utilizzo di utensili che producono vibrazioni (trapano, flessibile, mola abrasiva ecc).

CAPO 1.6 – PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI EDIFICI

Art. 117 – Condizioni e salubrità del terreno

1. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido o esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti a impedire che l'umidità salga ai muri sovrastanti dalle fondazioni, che saranno realizzate nel rispetto di quanto stabilito dalle norme tecniche riguardanti le indagini sui terreni e sulle rocce, la stabilità di pendii naturali e scarpate, i criteri generali e le prescrizioni per la progettazione, l'esecuzione e il collaudo delle opere di sostegno dei pendii e delle opere di fondazione, come da norme vigenti, senza dar luogo a prelievo d'acque dal sottosuolo.
2. L'emungimento delle acque di drenaggio, ove indispensabile, deve essere ridotto al minimo consentito. A tal fine l'impresa esecutrice dei lavori deve attuare le misure preventive indicate nella relazione geologica e/o geotecnica redatta allo scopo. Le acque di drenaggio, in tal caso, andranno convogliate in acque superficiali o nei condotti fognari previsti per le acque bianche.
3. Nel caso di interventi edilizi in siti contaminati, le bonifiche/decontaminazioni dovranno avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Dlgs.152/2006 e pertanto graduate in funzione della successiva destinazione d'uso dei suoli. Gli oneri del risanamento sono a carico del proprietario del terreno o del responsabile dell'inquinamento, come previsto dal DLgs 152/2006 e smi. Preventivamente alla realizzazione degli interventi devono essere verificati i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo. È vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti.
4. Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri devono distare da essi almeno di m 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione. La distanza delle finestre/porte dei locali abitativi non dovrà tuttavia essere minore di m5 dalla scarpata/ muro di sostegno

5. Tutti i locali al piano terreno devono essere isolati dal suolo con tecniche idonee a garantirne la salubrità, la prevenzione del rischio di esposizione degli occupanti alla radioattività naturale (radon), e alla penetrazione di insetti, topi e altri animali.

Art. 118 – Ampiezza dei cortili interni

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore a una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
2. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m 6.
3. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate a chiostrine e devono perciò, agli effetti di ambienti e dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime. Per i muri di fabbrica in arretrato rispetto a uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.
4. Limitatamente a opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce e aria a scale, servizi igienici, corridoi e a una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di 4 stanze per ciascun piano, sempreché l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di 3 stanze oltre l'ingresso e gli accessori.
5. Non è ammesso l'affaccio sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residence o simili.
6. I cortili secondari o interni devono essere facilmente accessibili per la pulizia.

Art. 119 – Pozzi luce, cavedi e chiostrine

1. Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce e aria solo in linea di massima alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce non dovrà essere inferiore a m 4. I pozzi di luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la pulizia. Nei pozzi di luce e nelle chiostrine non sono permesse rientranze nei perimetri.
2. Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo tale da evitare ristagni di acqua; è vietato versare in detto scarico acqua o materiali di rifiuto provenienti dalle abitazioni. I cavedi devono essere sempre accessibili dal piano più basso e comunque anche da un locale comune.

Art. 120 – Pavimento dei cortili e dei pozzi luce

1. I cortili e i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno cm 80 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque e impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. È vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per areare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 121 – Igiene dei passaggi e spazi privati

1. Ai vicoli e ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione e il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili. 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 imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa cagionare inconvenienti igienici, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.
2. Alla pulizia di detti spazi come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

Art. 122 – Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.
2. Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i fratoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.
3. Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buche, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessioni dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate. In caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, devono essere usati tubi a forte inclinazione o verticali.
4. Negli ambienti con imbocchi di canne d'aspirazione o con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.
5. All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.
6. Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali. I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni rispettando le relative norme tecniche.
7. Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine devono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.
8. Prevedere fin dall'installazione dei pannelli solari e fotovoltaici i sistemi antipenetrazione e nidificazione dei volatili.

Art. 123 – Marciapiede perimetrale

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a 90cm oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione è consentito l'uso di idonea pavimentazione. Qualora il marciapiede sia anche passaggio pedonale la sua larghezza minima dovrà essere pari a m 1,50.

Art. 124 – Canali di gronda

1. Tutte le coperture devono essere munite, sia verso il suolo pubblico che verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

2. Le condutture di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, e di idoneo diametro interno. Tali condotte non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
3. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie le condotte di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine a esclusione delle acque di condensa di impianti di condizionamento.
4. I terminali a terra dei pluviali devono essere inseriti all'interno di appositi pozzetti di scarico connessi alla rete di smaltimento e non devono in alcun modo disperdere le acque in zone di passaggio.

Art. 125 – Condotture di scarico servizi igienici e lavelli

1. Le condutture di scarico dei servizi igienici devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero dei servizi igienici serviti; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
2. Le condutture di scarico saranno di regola verticali e ventilate attraverso un condotto di areazione sfociante oltre la copertura, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. Tutti i lavelli, i lavandini e gli apparecchi sanitari in genere devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere facili le riparazioni.
4. Nel caso di interventi di nuova costruzione o ristrutturazione edilizia che comporti il rifacimento completo delle reti interne di scarico, le condutture di scarico dei servizi igienici devono essere separate da quelle delle eventuali cucine presenti. Le reti di scarico dei servizi igienici devono essere realizzate in maniera da poter separare le acque nere (WC) da quelle grigie saponate (lavabi, bidet, vasche, docce, ecc.). Tale separazione deve essere mantenuta fino in prossimità della connessione alle reti fognarie pubbliche. La connessione alla rete fognaria deve essere eseguita nel rispetto delle specifiche normative e regolamenti vigenti.

CAPO 1.7 - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

Art. 126 – Campo di applicazione

1. Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.
2. Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risulti, un evidente miglioramento igienico.

Art. 127 – Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

1. Sono locali di abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:
 - a) A.1. soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata;
2. A.2. uffici, studi, sale di lettura, studi professionali.

3. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:
 - b) B.1. servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva negli alberghi, nelle pensioni, negli stabilimenti balneari;
 - c) B.2.
 - a) scale che collegano più di due piani;
 - b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq 12 di superficie o m 8 di lunghezza;
 - c) magazzini e depositi in genere;
 - d) garage di solo posteggio;
 - e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
 - f) lavanderie private, stenditoi e legnaie;
 - d) B.3.
 - a) disimpegni inferiori a mq 10;
 - b) ripostigli, magazzini, armadi a muro, cabine armadio e simili inferiori a mq 9;
 - c) vani scala colleganti solo due piani;
 - d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.
4. I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio del SUE/SUAP.

Art. 128 – Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m 2,70 riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegni, i bagni, i servizi igienici e i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m 2,70 con minimo di m 2,00, salvo specifiche disposizioni normative sovraordinate in merito al recupero dei sottotetti.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq 14, per i primi 4 abitanti e di mq 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq 14, se per due persone. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina devono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
5. L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq 28 e non inferiore a mq 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.
6. I locali accessori di categoria B.1 non possono avere accesso da locali di categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia (alloggio, ufficio, albergo o simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B e ad eccezione dei monolocali.
7. Ogni alloggio deve comprendere un locale di almeno 9 mq di superficie o uno spazio adibito a cucina, dotato di sistema di evacuazione all'esterno dei prodotti della combustione e cottura. In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq 14. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq 5,40, con finestratura pari ad almeno 1/8 della superficie di pavimento e con foro di ventilazione esterno di dimensioni idonee, indipendente dalla finestra. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte ampiamente e prive di infisso, su altro locale regolamentare della superficie di almeno mq 14, purché la

- superficie complessiva non sia inferiore a mq 19 e la nicchia sia attrezzabile di quanto necessario alla funzione e sia dotata di canna fumaria. Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
8. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento e almeno la parete ove sono le apparecchiature per un'altezza minima, nella parte scoperta da arredi lavabili, di m 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
 9. I locali a uso ripostiglio, nelle nuove costruzioni, devono avere superficie inferiore a mq 9,00.
 10. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC, lavabo, bidet, vasca o doccia. La stanza da bagno principale deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4,50 e una finestra che sia pari ad almeno 1/8 della superficie di pavimento. Per il servizio igienico non principale, sono ammesse le seguenti dimensioni:
 - a) superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
 - b) lato minore non inferiore a m 0,90;
 - c) superficie di pavimento dell'antibagno non inferiore a mq 1,20.
 11. Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine e camere da letto se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B. È in ogni caso vietato l'accesso diretto dalla cucina e dal soggiorno-pranzo. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, WC e lavabo, devono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m 2,00 di materiale impermeabile di facile lavatura.
 12. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali devono avere spessore non inferiore a m 0,10 se in materiali tradizionali, inferiore in altro materiale purché adeguatamente coibentato dal punto di vista acustico e nel rispetto dei requisiti strutturali. Le aperture di ventilazione devono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
 13. I W.C. devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata. Le colonne di scarico dei W.C. saranno dotate di ventilazione primaria sfociante sulla copertura dell'edificio di idonea sezione. È permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi di presenza di altro bagno con ventilazione naturale o sull'esistente limitatamente agli edifici, ricadenti nei centri o nuclei storici o negli edifici vincolati ai sensi di legge o degli strumenti urbanistici comunali.
 14. Qualora oggettivamente non applicabili, su espressa autorizzazione del SUE/SUAP, i requisiti previsti nel presente articolo, possono essere derogati per gli edifici, ricadenti nei centri o nuclei storici o negli edifici vincolati ai sensi di legge o degli strumenti urbanistici comunali.
 15. Per gli edifici vincolati ai sensi del Codice dei beni culturali (D.Lgs. n. 42/2004) le disposizioni del presente articolo possono essere derogate secondo quanto previsto dall'art. 51 della L. 108/2021.
 16. Non sono comunque ammessi in deroga, interventi peggiorativi della situazione preesistente all'intervento.
 17. I locali del medesimo alloggio devono essere collegati internamente.

Art. 129 – Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

1. La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurno non inferiore allo 0,018 (2%), misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale a un'altezza di m

0,60 dal pavimento. Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata utile non sia inferiore a 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Art. 130 – Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta nei locali sottotetto esistenti e condizioni di aerazione

1. Ai fini abitativi, nei locali sottotetto degli edifici esistenti delle zone omogenee A e degli edifici vincolati ai sensi di legge o strumenti urbanistici comunali, il requisito di cui all'articolo precedente, può essere soddisfatto anche con aperture in falda. Negli altri edifici esistenti ai fini della L.R. n. 5/2014, ai fini abitativi, il requisito è soddisfatto con apertura in falda, solo nel caso in cui i locali sottotetto siano collegati direttamente e funzionalmente all'unità immobiliare sottostante, oppure con ambienti finestrati su parete verticale appartenenti allo stesso alloggio. Se le aperture aeroilluminanti sono ricavate nella falda del tetto, il rapporto di illuminazione può essere ridotto fino a 1/16 della superficie del locale.
2. Qualora le finestre siano ubicate sia in falda che a parete, va inteso che queste ultime concorrono al raggiungimento di 1/16 solo in ragione della metà della loro superficie. La superficie illuminante così definita, misurata al lordo degli infissi, deve essere apribile per garantire un'adeguata ventilazione dei locali. Qualora le aperture illuminoventilanti risultino collocate esclusivamente in falda gli infissi dovranno garantire la possibilità di apertura anche in caso di condizioni atmosferiche avverse.

Art. 131 – Superficie illuminante utile: condizioni e metodi di verifica

1. Il requisito è convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:
 - a) rapporto di illuminazione $R_i > 1/8$ dove R_i = rapporto fra la superficie del pavimento e la superficie dell'infisso, esclusa quella posta a un'altezza compresa tra il pavimento e 60 cm, e al netto di velette, elementi architettonici verticali del medesimo organismo edilizio che riducano l'effettiva superficie illuminante (es. pilastri, colonne, velette esterne, ecc.) e al lordo dei telai standard portanti la superficie vetrata;
 - b) superfici vetrate con coefficienti di trasparenza $t > 0,7$;
 - c) profondità dello spazio (ambiente), misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore o uguale a 2,5 volte l'altezza dal pavimento del punto più alto della superficie dell'infisso. Dal calcolo va escluso lo spazio strettamente necessario al transito per accesso agli altri ambienti;
 - d) per finestre che si affacciano sotto porticati, balconi o aggetti di qualsiasi genere di profondità superiore a 1,5 m, il rapporto di illuminazione R_i va calcolato con riferimento alla superficie del pavimento dello spazio interno interessato. La superficie illuminante così definita va aumentata di 1/8 della superficie del portico, balcone, aggetto in genere, per la sua parte prospiciente l'apertura come sopra calcolata.

Art. 132 – Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze esterne

1. Qualora le finestre si affaccino esclusivamente su cortili al piano terra devono essere rispettate le seguenti ulteriori condizioni:
 - a) l'area dei cortili, detratta la proiezione orizzontale di ballatoi o altri aggetti, deve risultare maggiore a 1/5 della somma delle superfici delle pareti delimitanti il cortile;
 - b) l'altezza massima delle pareti che delimitano il cortile deve risultare inferiore o uguale a 1,5 volte la media delle distanze fra le pareti opposte;

- c) la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto deve risultare maggiore di 6 m, esclusi i muri di cinta inferiori a m 3.

Art. 133 – Superficie apribile e ricambio minimo d'aria

1. Per i seguenti locali di abitazione: soggiorni, pranzo, cucine, camera da letto, l'ampiezza della parte apribile della finestra non deve essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Art. 134 – Locali accessori: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

1. La stanza da bagno principale deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, per il ricambio dell'aria, pari ad almeno 1/8 del pavimento.
2. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in estrazione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico asservito all'impianto di illuminazione, con spegnimento temporizzato ritardato che assicuri l'aspirazione per almeno 5 minuti successivamente all'uscita dal servizio.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza maggiore di m 10 o superfici maggiore di mq 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 135 – Definizioni

1. Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.
2. Si definiscono camini i condotti ad andamento prevalentemente verticale, per l'espulsione in atmosfera dei prodotti della combustione.
3. Si definiscono canali da fumo gli elementi di collegamento tra i generatori termici ed i camini.
4. Si definiscono canne fumarie i sistemi costituiti da camini e canali da fumo, siano essi per generatori singoli che per una pluralità di generatori omogenei (canne fumarie collettive ramificate) per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari (caldaie, caminetti, stufe ecc.).
5. Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane anche derivanti da apparecchi a fiamma libera.

Art. 136 – Installazione impianti e apparecchi a combustione

1. Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria di ventilazione dovrà essere realizzato secondo la normativa tecnica in vigore (norme UNICIG 7129 e successivi aggiornamenti).
2. La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971 n. 1083 s.m.i. , dalla Legge 46/90 s.m.i., L. 10/91 s.m.i. e relativi decreti attuativi, nonché dalle sopravvenute leggi e norme nazionali e regionali sul risparmio

energetico e sugli impianti deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dalla impresa installatrice che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo, secondo le indicazioni contenute nel DM 37/2008 s.m.i.

3. La manutenzione degli impianti ed apparecchi di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato
4. La corretta installazione e i divieti di installazioni relativi ad impianti ed apparecchi a combustione alimentati a gas o altro combustibile, deve avvenire in conformità alle seguenti leggi e norme:
 - a) Legge n. 1083 del 6/12/1971 "Norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile"
 - b) Legge n. 46 del 5/3/1990 "Norme per la sicurezza degli impianti" e suoi Decreti attuativi e s.m.i.
 - c) D.M. 21/4/1993 "Approvazione tabelle UNI-CIG" di cui alla legge 6/12/1971 n. 1083";
 - d) Legge 10 del 09/01/1991 "Norme per l'attuazione del Piano energetico nazionale in materia di uso nazionale dell'energia, di risparmio energetico e di sviluppo delle fonti rinnovabili di energia" e sui Decreti attuativi e s.m.i.
 - e) D.M. 08/11/2019 " Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la realizzazione e l'esercizio degli impianti per la produzione di calore alimentati da combustibili gassosi"
 - f) UNI EN 13384-1 Camini - Metodi di calcolo termo e fluido dinamico - Parte 1: Camini asserviti a un unico apparecchio a combustione
 - g) UNI EN 13384-2 Camini - Metodi di calcolo termo e fluido dinamico - Parte 2: Camini asserviti a più apparecchi a combustione
 - h) UNI EN 13384-3 Camini - Metodi di calcolo termico e fluido dinamico - Parte 3: Metodi per l'elaborazione di diagrammi e tabelle per camini asserviti ad un solo apparecchio di riscaldamento
 - i) UNI 10640 Canne fumarie collettive ramificate per apparecchi di tipo B a tiraggio naturale. Progettazione e verifica.
 - j) UNI 10641 Canne fumarie collettive e camini a tiraggio naturale per apparecchi di tipo C con ventilatore nel circuito di combustione. Progettazione e verifica
 - k) DM 26/11/1998 "Approvazione di tabelle UNI CIG di cui alla L. 1083/71, recante norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile"
 - l) D.Lgs. n. 192 del 19/08/2005"Attuazione della direttiva (UE) 2018/844, che modifica la direttiva 2010/31/UE sulla prestazione energetica nell'edilizia e la direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica, della direttiva 2010/31/UE, sulla prestazione energetica nell'edilizia, e della direttiva 2002/91/CE relativa al rendimento energetico nell'edilizia" e suoi Decreti attuativi e s.m.i.
 - m) D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 s.m.i. "Norme in materia ambientale" e s.m.i.
 - n) Decreto 22.01.2008 n. 37 "Regolamento concernente il riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'intero degli edifici"
 - o) D.P.R. n. 59 del 02/04/2009 "Regolamento di attuazione dell'articolo 4, comma 1, lettere a) e b), del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192, concernente attuazione della direttiva 2002/91/CE sul rendimento energetico in edilizia" e s.m.i.
 - p) D.Lgs. n. 28 del 03/03/2011 s.m.i. "Attuazione della direttiva 2009/28/CE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, recante modifica e successiva abrogazione delle direttive 2001/77/CE e 2003/30/CE" e s.m.i.
 - q) D.Interministeriale del 26/06/2015 "Applicazione delle metodologie di calcolo delle prestazioni energetiche e definizione delle prescrizioni e dei requisiti minimi degli edifici" e s.m.i.

- r) D.G.R. 967 del 20/07/2015 "Approvazione dell'atto di coordinamento tecnico regionale per la definizione dei requisiti minimi di prestazione energetica degli edifici (artt. 25 e 25-bis L.R. 26/2004 e s.m.)" e s.m.i., con particolare riguardo alle D.G.R. 1715 del 2016, D.G.R. 1383 del 2020 e 1548 del 2020.
- s) Piano aria integrato regionale 2020 (PAIR 2020) della Regione Emilia Romagna.

Art. 137 – Allontanamento degli aeriformi: prodotti della combustione, odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

1. L'impianto di smaltimento dei gas combustibili deve garantire un'efficace espulsione degli aeriformi prodotti, il reintegro con aria esterna, affinché siano soddisfatte le esigenze di benessere respiratorio olfattivo e di sicurezza.
2. I terminali delle canne fumarie, canne di ventilazione e canne di esalazione di qualsiasi prodotto aeriforme non devono interferire con aperture di ventilazione poste nelle vicinanze. L'impianto deve inoltre assicurare la salvaguardia dall'inquinamento e garantire la massima economia d'esercizio, nel rispetto delle leggi e norme di cui all'articolo precedente.
3. Sono vietati accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno dei prodotti aeriformi.
4. INTERVENTI DI NUOVA COSTRUZIONE, RISTRUTTURAZIONE URBANISTICA, RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA, CAMBIO DI DESTINAZIONE D'USO, CAMBIO DI ATTIVITÀ CLASSIFICATA, SENZA CAMBIO DI DESTINAZIONE D'USO, AI SENSI DELL'ART. 13 DELLA L.R. 33/90: il requisito è soddisfatto quando le caratteristiche degli spazi destinati a contenere i generatori di calore, il dimensionamento e i requisiti tecnici dei camini e delle canne fumarie, di ventilazione e di esalazione, le condizioni di installazione e il sistema di tiraggio dei gas combustibili rispettano quanto prescritto dalla vigente normativa, anche in merito all'obbligatorietà del progetto redatto da tecnico abilitato. In particolare:
 - a) ciascun apparecchio a fiamma libera va dotato di un proprio adeguato impianto di evacuazione dei gas combustibili, a funzionamento meccanico o naturale;
 - b) gli spazi dove sono installati apparecchi a fiamma libera devono essere dotati di prese d'aria esterne di opportune dimensioni, definite dalle Leggi e norme vigenti;
 - c) le canne di esalazione di qualsiasi prodotto aeriforme vanno convogliate sempre oltre la copertura; i terminali vanno previsti fuori dalla zona di reflusso e localizzati in modo tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.
5. INTERVENTI SUL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE: il requisito s'intende soddisfatto quando sono garantite le seguenti condizioni:
 - a) nel caso di installazione di nuove canne o di caldaie di portata termica superiore a 35 kW vanno rispettate tutte le norme per le nuove costruzioni.
 - b) per gli impianti a gas per uso domestico, alimentati da rete di distribuzione, aventi portata termica nominale non superiore a 35 kW è ammesso lo scarico a parete, secondo le indicazioni delle norme UNI qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:
 - non vi sia interferenza con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale;
 - le opere progettate non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'intero edificio o di sue porzioni da cielo a terra;
 - non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non sia consentita la costruzione di nuove canne con scarico a tetto, per vincoli particolari o perché attraverserebbero i piani sovrastanti.

- il rendimento termico utile al 100% della potenza nominale "Pn" del nuovo generatore termico sia superiore al minimo indicato nel D.P.R. 59 del 2009 s.m.i. per gli specifici interventi.

Art. 138 – Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

1. I comignoli devono essere conformi alle norme UNICIG sia per quanto concerne le dimensioni che per i dimensionamenti e le altezze rispetto agli ostacoli presenti nelle vicinanze. L'espulsione dei fumi e prodotti della combustione in genere deve essere effettuata nel rispetto delle norme e regolamenti vigenti in modo da evitare penetrazione negli ambienti limitrofi.
2. Modalità organizzative diverse sono ammesse in presenza di apposito calcolo tecnico, che dimostri la pari efficacia della soluzione adottata.

Art. 139 – Impianti di riscaldamento

1. Gli alloggi devono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare, nel periodo invernale, temperature interne di 20°C diurne e 16°C notturna con tolleranza da 0 a +2°C. La temperatura prescritta deve essere per quanto possibile omogenea in tutti gli ambienti di categoria A1, A2, B1
2. Gli impianti di riscaldamento di nuova realizzazione e assoggettati a ristrutturazione devono essere progettati, installati e messi in servizio nel rispetto di tutte le leggi vigenti, con particolare riguardo alla L. 10 del 1991 s.m.i., al D.Lgs. 192 del 2005 s.m.i., alla D.G.R. 967 del 2015 s.m.i. ed alle norme tecniche vigenti con particolare riguardo alle norme UNI TS 11300.

Art. 140 – Condizionamento: caratteristiche degli impianti

1. Gli impianti di climatizzazione devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
 - a) negli impianti di ventilazione forzata l'aria esterna di rinnovo deve essere adeguatamente filtrata ed in quantità non inferiore alle indicazioni contenute nella norma UNI 10339 s.m.i.;
 - b) nella stagione estiva la temperatura operativa deve essere compresa tra 25 e 27°C in corrispondenza della temperatura esterna di progetto di 33°C con U.R. (umidità relativa) di 40-70% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non superiore a 7°C nel caso di temperature dell'aria esterna superiori a quella di progetto;
 - c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione, adeguata pulizia e manutenzione dell'impianto, eventuale disinfezione) atti a prevenire la trasmissione di malattie infettive e il rispetto delle condizioni contenute nella norma UNI 10339 s.m.i.;
 - d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di quanto riportato nella norma UNI 10339 s.m.i..
2. Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, strutture sanitarie ecc.
3. Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque a un'altezza di almeno m 3,00 dal suolo.

4. La distanza da camini punti di emissione in atmosfera di camini, canne fumarie, canne di esalazione o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il ricambio d'aria forzato e la climatizzazione.

Art. 141 – Umidità per condensa

1. Nelle normali condizioni di occupazione e uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

Art. 142 – Impianto elettrico

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, devono essere eseguiti a regola dell'arte. Gli impianti si considerano eseguiti a regola dell'arte se sono realizzati in conformità alla vigente normativa e alle norme dell'UNI e del Comitato Elettrotecnico Italiano. A fine lavori dovrà essere redatta dichiarazione di conformità e i relativi allegati obbligatori secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 37/2008.

Art. 143 – Installazione di bombole di gas liquefatti

1. La progettazione, l'installazione, la messa in servizio e la manutenzione degli impianti deve essere eseguite secondo le indicazioni contenute nelle norme UNI 7129e UNI 7131.
2. Rientrano nel campo di applicazione delle citate norme gli impianti aventi apparecchi utilizzatori di portata termica nominale minore di 35KW e serbatoi di GPL singoli o collegati aventi capacità complessiva minore o uguale a 70 kg.
3. Qualora l'impianto abbia caratteristiche superiori dovranno essere osservate le specifiche norme prescritte dal comando Provinciale dei VV.FF.

Art. 144 – Scale

1. Per gli edifici di nuova costruzione, le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) devono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq 1. Eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
2. Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere agevolmente apribili con comandi posti ad altezza d'uomo o tramite impianti elettrici motorizzati.
3. I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore a un metro dal pavimento devono essere antisfondamento, oppure protetti da elementi di protezione di altezza almeno di m 1.
4. Nei vani scala comuni/condominali è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui, potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
5. L'illuminazione artificiale dei vani scala comuni/condominali deve essere laterale con comandi a spia luminosa su di ogni pianerottolo e assicurare livelli di luce uniformi non inferiori a 150 Lux.
6. Le pareti dei vani scala comuni/condominali devono essere rivestite fino all'altezza di m 1,50 di facile lavatura e disinfezione e rispettare la normativa antincendio.

7. Le scale, devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano su almeno un lato, posto ad altezza tra m 0,90 e m 1,00, conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
8. Le scale devono avere un andamento regolare con rampe di lunghezza contenuta e grandini di forma preferibilmente a pianta rettangolare con rapportoalzata/pedata tale che la somma di due alzate più una pedata sia compresa tra 62 e 64 cm.
9. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli delle scale comuni/condominali al servizio di due piani non deve essere inferiore a m 1,20. Le rampe di scale che non costituiscono parte comune o non sono di uso pubblico devono avere una larghezza minima di m 0,80.
10. Limitatamente agli interventi di "nuova edificazione" e "ristrutturazione" di edifici privati non aperti al pubblico, per la verifica del requisito dell'adattabilità, è richiesta la possibilità di installazione del servoscala o, in alternativa, la previsione di uno spazio adeguato all'installazione della piattaforma elevatrice.
11. La realizzazione di nuove scale di collegamento tra vani principali di fabbricati esistenti, è soggetta alla disciplina del presente articolo.

Art. 145 – Approvvigionamento di acqua potabile

1. Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.
2. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. È proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.
4. Il dimensionamento delle reti distributive, degli impianti di produzione dell'acqua calda sanitaria, i criteri per l'installazione e la messa in esercizio degli impianti devono rispettare le indicazioni contenute nelle norme tecniche vigenti (UNI 9182).
5. Per quanto non contenuto nel presente articolo, si rimanda al regolamento del Servizio Idrico Integrato di Atersir (Agenzia Territoriale Emilia Romagna per i Servizi Idrici e Rifiuti).

CAPO 1.8 - CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

Art. 146 – Case coloniche e costruzioni accessorie

1. Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane.
2. In caso di case coloniche site in aree non servite dalla pubblica fognatura, deve essere garantito il trattamento/depurazione dei reflui domestici secondo le vigenti normative nazionali e regionali (DLgs 152/06 e smi e DGR 1053/2003).

Art. 147 – Stalle per allevamento e ricoveri animali

1. I ricoveri e le stalle devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive. Devono inoltre consentire, un sufficiente riparo delle avversità climatiche, adeguata aerazione e luminosità naturale.

2. I pavimenti dovranno essere di materiale antisdrucchiolevole e facilmente lavabili e disinfettabili. I liquami provenienti dagli allevamenti dovranno essere convogliati in apposite vasche a tenuta perfetta in attesa del loro utilizzo ai fini agronomici, nel rispetto delle migliori pratiche agricole.
3. Le stalle non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione. Le stalle per le vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e il deposito di recipienti.
4. Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, dev'essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno 1,80m; le finestre devono essere apribili sull'esterno e munite di serramenti a vetro e reti anti mosche; il locale deve disporre d'acqua potabile corrente per il lavaggio di recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.
5. I reflui provenienti dal lavaggio dei locali destinati all'attività di cui sopra devono essere gestiti nel rispetto delle vigenti normative ambientali, ovvero scaricati in idoneo corpo idrico previo ottenimento di specifica autorizzazione allo scarico, oppure smaltiti come rifiuti o recuperati come sottoprodotti.

Art. 148 – Prodotti per uso agricolo

1. I prodotti specifici da destinarsi a uso agricolo quali anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi e altri presidi o sostanze chimiche tossiche, molto tossiche e nocive, dovranno essere conservati in luogo apposito e separato secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza di ogni prodotto, al riparo dalle derrate alimentari e dai bambini, nel rispetto del DPR 290/2001 e della Circolare del Ministero della sanità 15/1993.

Art. 149 – Servizi per il personale

1. Devono essere realizzati servizi (wc, doccia e spogliatoio), distinti da quelli dell'abitazione, dedicati alle persone addette alle attività agricole o di allevamento sia che l'azienda sia condotta in economia che con l'impiego di dipendenti. Tali servizi dovranno essere dimensionati e avere le caratteristiche previste per i luoghi di lavoro.
2. I reflui che derivano dai locali di cui sopra, devono essere idoneamente trattati con impianti di depurazione adeguati in relazione alla destinazione finale dello scarico (suolo, corpo idrico superficiale, fognatura pubblica).

Art. 150 – Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

1. Tutti i ricoveri di animali in cui all'art. precedente devono essere dotati di idonei contenitori per lo stoccaggio dei liquami, letami e assimilabili (come pozzi neri, concimaie, vasche e lagoni). Tali contenitori devono essere dimensionati e realizzati secondo quanto prescritto all'art. 4.4.10 del tomo iii nel rispetto delle DGR 2773/04, 285/05 e 1801/05.

Art. 151 – Impianti di produzione di energia da biomassa e biogas

1. Gli impianti di produzione di energia da biomassa sono disciplinati dal TOMO III del RUE, relativamente a tutti gli elementi di sostenibilità e prescrizioni attuative si fa riferimento alla Del. GR 362/2012 e ogni altra normativa di settore vigente in materia anche relativamente alle distanze di rispetto delle aree edificate.

2. Per gli impianti a biogas, in applicazione di quanto previsto dalla Del. CR 51/2011, le distanze minime da prevedere e rispettare sono:
 - a) 1000 m dal limite dei centri abitati o dagli ambiti per nuovi insediamenti residenziali e per nuovi poli funzionali;
 - b) 250 m da edifici di terzi esistenti e per i quali la residenza sia insediata e/o sia prevista la possibilità di cambio d'uso in residenza; tale distanza deve essere considerata anche nei confronti di edifici esistenti utilizzati o utilizzabili per altri usi sensibili oltre a quello della residenza, quali quelli sanitari e scolastici.
3. Le distanze di cui al comma precedente devono essere garantite anche nei confronti di analoghi insediamenti esistenti o insediabili nei territori di tutti i Comuni limitrofi. Deve pertanto essere previsto, ai fini dell'insediabilità a distanze inferiori a 1000 m dai confini comunali, un momento di verifica del rispetto delle distanze prescritte anche in relazione alle norme di pianificazione territoriale e urbanistica dei comuni interessati.

Art. 152 – Cessazione attività allevamenti animali

1. Nei centri abitati è vietato allevare animali. È consentito tenere unicamente animali di affezione.
2. Quando, a seguito dell'espansione del centro abitato, i ricoveri di animali esistenti non rispettano più le distanze previste dal presente regolamento dovranno entro un anno cessare l'attività.

CAPO 1.9 - EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITÀ LAVORATIVE

Art. 153 – Campo di applicazione

1. Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici privati e pubblici di tutti i settori lavorativi.
2. Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'Igiene e la Sicurezza del Lavoro.
3. Per la definizione di luoghi di lavoro o attività lavorativa, si riporta il contenuto dell'art. 62 D.Lgs. 81/08 in virtù del quale sono luoghi di lavoro: i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro

Art. 154 – Classificazione dei locali

1. **Categoria C1**
 - Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa
 - Magazzini e depositi adibiti ad attività lavorativa
2. **Categoria C2**
 - Uffici
 - Spogliatoi
 - Ambulatorio aziendale/camera di medicazione
 - Refettorio
 - Archivi con postazioni di lavoro

3. Categoria C3

- Servizi igienici
 - Docce
 - Disimpegni
 - Ripostigli o retrobottega (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali, escluso il deposito di materiali pericolosi così come definiti all'art 2.2 Dlgs 3/2/97 n. 52).
 - Autorimesse
 - Magazzini e archivi, anche automatici, senza postazioni di lavoro e simili quali, ad esempio, attività di cantina e ortofrutta destinate al deposito di materiali (cartone, bottiglie, bancali ecc.), rimesse agricole. Per tali locali dovrà essere chiaramente esplicitata la ragione sociale dell'attività che ivi si svolge nonché l'occasionalità delle operazioni che comportano la presenza di personale in detti locali.
4. Nel caso l'utilizzazione dei locali determini il passaggio alla categoria superiore, gli stessi dovranno essere adeguati preventivamente, ai requisiti previsti dal presente Regolamento per quest'ultima categoria.

Art. 155 – Altezza dei locali

1. Per i locali di Categoria C 1 l'altezza minima è di 3 m a esclusione dei locali destinati ad attività commerciali, intesi come superficie di vendita, per i quali è ammessa una altezza minima di m 2,70. Per i locali esistenti di Categoria C 1, di altezza inferiore a m 3, è ammessa una altezza minima di m 2,70 unicamente per quelli destinati a magazzini e depositi.
2. Per i locali di Categoria C 2 l'altezza minima è di m 2,70.
3. Per i locali di Categoria C 3 l'altezza media è minimo di m 2,40; nel caso di altezza media l'altezza minima assoluta non può essere inferiore a mt. 2,00.
4. Il locale doccia, inteso come vano contenente i box, devono avere altezza minima di mt. 2,70 qualora annesse a un locale spogliatoio e di mt. 2.40 se annesse al locale WC.
5. Quando ricorrono particolari esigenze tecniche legate al ciclo produttivo. Il Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPSAL) d'intesa con il Servizio di Igiene Pubblica (SIP) può concedere una deroga a seguito di esplicita richiesta da parte del richiedente.
6. Per i locali adibiti ad autorimessa, devono essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, in particolare quelle sulla prevenzione incendi.

Art. 156 – Superficie dei locali

1. Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni dello SPSAL la superficie minima dei locali deve essere la seguente:
 - a) Per i locali di Categoria C 1, la superficie minima deve essere:
 - Laboratori, magazzini e depositi: 2 mq per addetto con una superficie minima non inferiore a mq 20.
 - b) Per i locali di Categoria C 2 la superficie minima deve essere:
 - Uffici/Archivi con postazioni di lavoro: mq 6 per addetto con una superficie minima di 9 mq.
 - Spogliatoi: mq 1,2 x addetto con una SU superficie minima. di mq 6 per le attività di cui al punto 1.12 dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/08.
 - Per tutte le altre attività a eccezione di quelle del tipo "uffici e similari", è richiesto un locale accessorio di mq 4;
 - Ambulatorio aziendale/camera di medicazione: superficie minima di mq 12;

- Refettorio: mq 1,2 per utilizzatore previsto con una superficie minima di mq 12;
 - Locali a uso refettorio: sono obbligatori per le attività insudicianti, polverose, nocive, , ai sensi punto 1.11.2 dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/08, che abbiano 5 o più addetti oppure per aziende con più di 30 dipendenti.
 - Nel caso le aziende di cui sopra (insudicianti, polverose, nocive, infettanti, che abbiano più di 5 addetti, o con oltre 30 dipendenti) attivino convenzioni esterne per la somministrazione dei pasti, deve essere presente comunque un locale di 12 mq minimo dotato di acqua potabile, tavolo e sedie.
 - Le attività insudicianti, polverose, nocive, e che abbiano meno di 5 addetti dovranno disporre di un locale accessorio di almeno 4 mq.
- c) Per i locali di Categoria C 3 che contengano box docce o box W.C. devono essere rispettate le seguenti superfici minime: per ogni box mq. 1,2.
2. Per gli edifici o locali esistenti alla data di entrata in vigore delle seguenti modifiche e per gli interventi sugli stessi, lo Spsal d'intesa con il SIP può concedere una deroga ai requisiti sopra richiamati, sulla base di specifico progetto dettagliato, in ordine al rispetto dei requisiti funzionali oggetto del presente articolo.
 3. Per le attività disciplinate dal Titolo II Capo III "Igiene degli alimenti e delle bevande" del presente Regolamento Comunale di Igiene, si applicano i requisiti di superficie previsti nel Titolo II Capo III stesso nonché da normative di settore.
 4. Per le attività che si svolgono all'interno di chioschi, non valgono i requisiti di superficie fissati nel presente regolamento, bensì si fa riferimento a eventuali normative di settore.

Art. 157 – Locali interrati e seminterrati

1. È vietato adibire a luoghi di lavoro locali di categoria C 1 e C 2 interrati e seminterrati come definiti dalle definizioni tecniche uniformi della Regione Emilia-Romagna (art. 65 D.Lgs 81/08)
2. Per i locali interrati e seminterrati, dovranno risultare soddisfatti i seguenti parametri:
 - a) quota max piena della fognatura di scarico o falda freatica poste nelle vicinanze dell'area di sedime al di sotto del piano di posa del vespaio o soluzioni tecniche alternative che garantiscano pari efficacia e salubrità;
 - b) pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.
3. Quando ricorrono particolari condizioni tecniche indicate dall'art. 65 del D.Lgs. 81/08 commi 2 e 3 può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione, anche condizionata, del SPSAL d'intesa con il SIP. Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per garantire idonee condizioni di aerazione, illuminazione e microclima, pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo. Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature. La deroga decade qualora cambi il tipo di attività per la quale è stata concessa. Per la concessione della deroga da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione del progetto edilizio, alle attività commerciali di somministrazione di alimenti e bevande, in Centro Storico, sono necessari i seguenti requisiti:
 - a) la ventilazione naturale mancante venga integrata (per i seminterrati) o completamente sostituita (per gli interrati) con un impianto di climatizzazione in grado di garantire ricambio aria, temperatura e umidità relativa nei limiti fissati dalle Leggi e norme di buona tecnica vigenti;
 - b) vengano rispettati i criteri generali di sicurezza antincendio secondo quanto previsto dal DM 03/08/2015 s.m.i. e dalle norme antincendio specifiche per le varie attività e secondo quanto

- previsto per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro, nel rispetto del DM 10/03/98 s.m.i., con particolare riferimento alle uscite di emergenza;
- c) vengano utilizzati materiali di arredo che garantiscano un bassissimo carico di incendio, preferibilmente utilizzando materiali aventi caratteristiche autoestinguenti e/o non infiammabili
 - d) gli eventuali locali per fumatori siano realizzati nel pieno rispetto della Legge 3 del 16/01/2003 s.m.i.
 - e) la cucina o qualsivoglia laboratorio o attrezzatura di preparazione di cibi venga posta/realizzata al piano terra.

Art. 158 – Uscite

1. Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dai punti 1.5 e 1.6 dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/08.
2. Nei locali soggetti a prevenzione incendi va rispettata la specifica normativa prevista dalle leggi vigenti in materia di prevenzione incendi, in ogni caso va prevista almeno un'apertura apribile verso l'esterno con le caratteristiche delle porte di emergenza.

Art. 159 – Scale e parapetti

1. Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità al punto 1.7 dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/08
2. Le scale devono presentare un andamento regolare e omogeneo per tutto il loro sviluppo e rispettare i requisiti previsti dall'art. 144 del presente Regolamento.
3. La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale a chiocciola a esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli Uffici.

Art. 160 – Barriere architettoniche

1. Devono osservare le presenti norme, volte a eliminare gli impedimenti fisici comunemente definite "barriere architettoniche" che siano di ostacolo alla attività dei minorati:
 - i privati datori di lavoro
 - le amministrazioni
 - le aziende ed enti pubbliciche abbiano alle loro dipendenze un invalido o che, fatte salve le eccezioni di Legge, siano obbligati alla assunzione di invalidi in base alle norme vigenti.

Art. 161 – Dotazione e caratteristiche dei servizi igienico - assistenziali

1. Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 62 del D.Lgs. 81/08, devono essere dotati dei seguenti servizi:
 - a) LAVANDINI: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.
 - b) W.C.: almeno uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti con le seguenti caratteristiche:
 - I W.C. dovranno essere tamponati a tutta altezza e dotati di antibagno con lavandino.
 - Va assicurata la ventilazione dotando il locale W.C. di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq 0,40. In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 volumi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per almeno tre minuti

- successivi all'uscita dal servizio o, in alternativa conforme alle Norme UNI di buona tecnica.
- I W.C. dovranno essere collocati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.
 - Per uomini e donne devono essere previsti gabinetti separati; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione promiscua dei servizi. per le attività con superficie lavorativa superiore ai 150 mq ad esclusione di quelle a uso "magazzino senza postazione di lavoro" è necessario realizzare W.C. separati per sesso indipendentemente dal numero di lavoratori impiegati. Parimenti dicasi per le "nuove attività commerciali" previste dal successivo capoverso.
 - Per le nuove attività commerciali è richiesta la realizzazione di almeno 1 WC dotato di antibagno con lavandino.
- c) Docce (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività insudicanti, polverose, ecc):
- almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
 - Devono essere separate ma comunicare con gli spogliatoi.
 - i locali delle docce devono essere riscaldati nella stagione fredda
- d) Spogliatoi: i locali appositamente destinati a spogliatoio con armadietto devono essere messi a disposizione dei lavoratori quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici (punto 1.12.1 dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/08). In ogni caso ciascun lavoratore deve poter riporre i propri oggetti personali in idonea attrezzatura (punto 1.12.6 dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/08):
- la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/8 della S.U. superficie dello spogliatoio.
 - Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali con doppio scomparto: per le attività insudicanti, polverose, nocive, infettanti e in tutte le attività in cui gli abiti da lavoro possono contaminare gli indumenti personali.
 - Nel caso in cui gli spogliatoi siano comunicanti direttamente con i servizi igienici/docce, l'ambiente così risultante dovrà essere dotato di un adeguato impianto di ventilazione di estrazione dei vapori, opportunamente dimensionato e posizionato in modo da tenere in depressione i box doccia e i servizi igienici con funzionamento continuato negli orari di attività. L'aria estratta da tale ambiente dovrà garantire le prestazioni di cui al precedente comma 1. L'aria estratta dalle docce dovrà garantire l'estrazione in continuo di almeno 3 volumi/ora. L'aria di reintegro dovrà garantire il benessere termo- igrometrico dell'ambiente.
 - L'aria di reintegro dovrà garantire il benessere termo- igrometrico dell'ambiente.
- e) Per i locali spogliatoi – docce – servizi igienici, in alternativa alla illuminazione e ventilazione naturale è ammesso il ricorso a quella artificiale, nel rispetto dei parametri micro-climatici che assicurino un corrispondente benessere termo-igrometrico.
- f) Ambulatorio/camera di medicazione:
- è previsto per attività con oltre 50 addetti.
 - Oltre a contenere preferibilmente i presidi sanitari indispensabili per prestare le prime immediate cure ai lavoratori feriti o colpiti da malore improvviso, deve essere convenientemente aerata e illuminata preferibilmente e con aerazione e illuminazione naturale.
- g) Refettorio:

- devono essere rispettati i parametri della illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di Categoria C 1 di cui agli artt. 162lett. c) e 164.
 - Inoltre dovrà essere opportunamente ubicato in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.
2. In caso di variazione del numero degli addetti i locali dovranno essere adeguati ai requisiti previsti dai precedenti commi nel più breve tempo possibile.

Art. 162 – Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

1. Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 154 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni previste dal quadro legislativo e normativo vigente (L. 10/1991 s.m.i., DGR 967/2015 s.m.i., ecc).

a) Isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.

Nei locali di categoria C 1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscano una trasmittanza $k < 1 \text{ kcal/h m}^2\text{C}$. I coefficienti di trasmittanza dei materiali usati dovranno essere desunti dalle norme UNI vigenti.

Per i locali di categoria C 2 e C 3 vale quanto disposto dalla L. 10/91 e decreti attuativi.

b) Riscaldamento

I locali di categoria C 1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta, e comunque garantendo una temperatura minima dell'ambiente di 14°C.

Nei locali di categoria C 2 e C 3 vale quanto disposto dalla L. 10/91 e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18°C.

c) Aerazione naturale

Tutti i locali appartenenti alle categorie C 1 e C 2 devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari ad almeno 1/16 della superficie utile (SU) del locale.

Della superficie finestrabile apribile almeno 1/32 della superficie utile del locale deve essere posizionata a parete; 1/64 della superficie utile deve avere il davanzale a quota non superiore a mt. 1,20 dal pavimento, per favorire la circolazione dell'aria. Dette finestrate (con davanzale a quota non superiore a mt. 1,20 dal pavimento) devono essere ricavate preferibilmente in corrispondenza delle postazioni di lavoro.

Le aperture devono essere preferibilmente, uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

Tutte le finestre devono avere meccanismi di apertura facilmente azionabili dal basso.

Nel caso di interventi comportanti frazionamenti e/o fusioni di unità immobiliari, dovranno essere garantiti il rispetto dei requisiti del presente articolo.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche legate al ciclo produttivo, può essere derogato da quanto sopra sentito il parere del SPSAL d'intesa con il SIP.

d) Aerazione artificiale

Negli ambienti in cui è obbligatoria la illuminazione e la ventilazione naturale, l'impianto di climatizzazione e/o di aerazione artificiale non è sostitutivo delle aperture finestrate. I ricambi orari e parametri microclimatici devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurare flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno. L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinanti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata preferibilmente dal coperto e lontano da camini d'emissioni.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore ai limiti di cui alla norma UNI 10339.

Per i locali interrati e seminterrati, vale quanto disciplinato dall'art. 157.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche, legate al ciclo produttivo, può essere derogato da quanto sopra sentito il parere dell'ufficio AUSL competente.

Art. 163 – Aerazione, illuminazione e servizi in particolari tipologie di edifici

1. Per particolari tipologie di edifici quali:

- impianti sportivi (palestre, piscine, palazzetti ecc.)
- strutture ricreative (locali di spettacolo, discoteche, cinema, teatri, sale di ritrovo e da gioco, ecc.)
- medio-grandi e grandi strutture di vendita
- magazzini di logistica
- Centri Commerciali

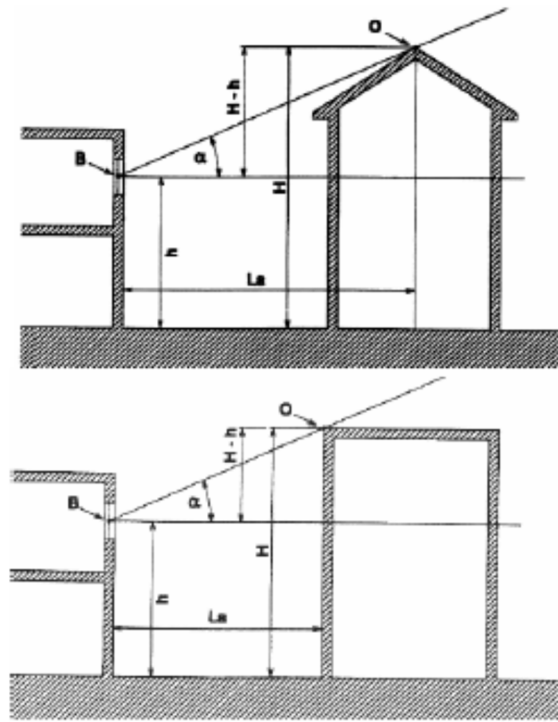
i requisiti di areazione e di illuminazione naturale e artificiale e la dotazione dei servizi igienici devono tendere al rispetto della disciplina di cui agli articoli precedenti. Le eventuali difformità dovranno essere adeguatamente motivate e dovranno essere previste soluzioni che garantiscano la pari efficacia.

2. Fermo restando la necessità di rispettare i limiti imposti dalle vigenti norme di contenimento dei consumi energetici, per le situazioni per le quali non è tecnicamente possibile adottare misure tali da rendere confortevole l'ambiente, si deve provvedere alla difesa dei lavoratori mediante misure tecniche localizzate o mezzi personali di protezione. I singoli progetti atti ad assicurare il corrispondente benessere termo igrometrico e funzionale dovranno essere presentati allo SPSAI d'intesa con il SIP per opportuna valutazione.

Art. 164 – Illuminazione naturale

1. I locali appartenenti alle categorie C 1 e C 2 devono essere illuminati con luce naturale. La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della S.U. del locale e assicurare il rispetto dei requisiti contenuti nel presente regolamento agli artt. 131 e 132, escluso il requisito della profondità. In ogni caso è necessario che la superficie illuminante sia comunque distribuita lungo tutta la profondità del locale, anche ricorrendo a illuminazioni dal soffitto) 133 e 134 per quanto necessario al benessere micro-climatico dell'ambiente di lavoro e in tutti i casi di soleggiamento diretto. Della superficie illuminante, 1/16 della superficie utile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai; 1/32 della superficie utile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna. In alternativa dovranno essere previsti opportuni sistemi di oscuramento esterni; 1/64 della superficie utile, al fine di consentire la visione di elementi del paesaggio, deve essere realizzato con davanzale ad altezza non superiore a mt 1,20 dal pavimento. Preferibilmente le aperture a shed o a lanterna devono essere orientati a nord. Per tutte le aperture a sud dovranno essere previsti opportuni sistemi di oscuramento esterni. Le quantità sopra definite (1/16, 1/32 e 1/64), non vanno intese come quantità da sommarsi. I parametri di cui sopra dovranno essere garantiti per ogni singolo ambiente. In caso di edifici contrapposti, se la distanza tra la finestra e l'edificio di fronte è inferiore all'altezza dell'edificio più alto e l'angolo α di Figura 1 è maggiore di 45°, la superficie vetrata va proporzionalmente aumentata.

- h = altezza dal baricentro B della finestra al piano stradale
- H = altezza del fabbricato contrapposto dal piano stradale
- L_a = distanza tra il fabbricato contrapposto (o comunque dell'ostacolo) e la finestra



Esempio di schemi relativi a due diversi tipi di costruzione per determinare l'angolo α

2. Nel caso di interventi comportanti frazionamenti e/o fusioni di unità immobiliari, dovranno essere garantiti il rispetto dei requisiti del presente articolo.
3. Quando ricorrono particolari esigenze tecniche, legate al ciclo produttivo, può essere derogato da quanto sopra sentito il parere dell'ufficio AUSL competente.

Art. 165 – Illuminazione artificiale

1. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.
2. Devono essere assicurati i requisiti illuminotecnici sul posto di lavoro, previsti dalla norma UNI EN 12464-1.
3. Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, si dovrà prevedere illuminazione di sicurezza secondo quanto indicato dal DLgs 81/2008 e dalle regole tecniche di prevenzione incendi, punto 1.10.7 di Allegato IV del D.Lgs. 81/08)

Art. 166 – Soppalchi

1. I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, qualora adibiti a postazioni di lavoro, nella parte sottostante e sovrastante, devono garantire la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro.
2. Per il calcolo della superficie illumino-ventilante, va computata anche la superficie del soppalco.

3. Per gli edifici esistenti, deroga al requisito illuminino-ventilante della zona sottostante il soppalco, può essere concessa, sentito il parere dello SPSAL d'intesa con il SIP, in relazione alla specifica funzione/attività.
4. Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile non superabile (kg/m^2) desunto dalla Scheda Tecnica o altra documentazione consegnata dalla ditta fornitrice o, in via alternativa, da relazione di calcolo strutturale a firma di un Tecnico abilitato.
5. In genere per i soppalchi destinati solamente a deposito senza presenza fissa di lavoratori, valgono tutte le condizioni su esposte a eccezione di quelle previste al comma 2 del presente articolo (illuminazione e ventilazione).
6. La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità
7. I soppalchi devono essere adeguatamente protetti dai rischi di caduta dall'alto con parapetto normale di cui ai punti 1.7.2.1.4 e 1.7.2.2 dell'Allegato IV del D.Lgs 81/08.

Art. 167 – Deroghe

1. Per gli interventi in edifici ricadenti nei centri o nuclei storici e vincolati ai sensi degli strumenti urbanistici comunali o del Codice dei beni culturali (D.Lgs. n. 42/2004), qualora non siano oggettivamente attuabili i requisiti dimensionali previsti dal presente TITOLO, su espressa autorizzazione del Comune, sentito il parere della AUSL, possono essere ammesse deroghe per quanto riguarda i requisiti di illuminazione e ventilazione naturali, altezza e dimensioni minime.
2. L'avvenuta concessione (eventuale) della deroga deve precedere la presentazione alla AUSL della notifica ai fini della registrazione dell'attività alimentare.

CAPO 1.10 - EDILIZIA SPECIALE E NORME D'ESERCIZIO

Art. 168 – Alberghi e simili

1. Le caratteristiche igienico - edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate da specifiche norme di settore a cui si rinvia.
2. Per i parametri igienico - edilizi, che le norme rinviano ai regolamenti comunali, si applicano le norme del vigente regolamento relative alle civili abitazioni.

Art. 169 – Abitazioni collettive

1. I collegi, convitti, conventi, e altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:
 - a. dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;
 - b. refettori con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;
 - c. cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
 - d. gruppi di servizi composti di un servizio igienico ogni 10 persone un lavabo ogni 5, e una doccia per ogni 10. I servizi igienici devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con aria e luce diretta;
 - e. locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
 - f. lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;

- g. locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio e una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.
2. Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto e unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale e artificiale.
3. In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 e art. 28 D.P.R. 10.6.1955, n. 854 per la lotta contro le mosche e altri artropodi vettori.

Art. 170 – Scuole

1. La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia e urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 338 del 13.12.77).
2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Art. 171 – Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale

1. L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili (ad esclusione delle strutture destinate ai bambini in età da 0 a 3 anni, per le quali si rimanda alla L.R. n. 1/2000 e ss.mm.) è assoggettata a DIA ai sensi dell'art. 19 della L. n. 241/1990 e ss.mm.
2. Le scuole o istituzioni simili devono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.
3. La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure a umido.
4. È di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni, ecc:) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione.
5. Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno.

Art. 172 – Palestre

1. Le nuove palestre per attività fisico/ricreative non aperte al pubblico dovranno possedere i seguenti locali:
 - locale destinato alle attività motorie, di superficie minima di mq. 10 incrementata di 4 mq per ogni utente ulteriore al primo di altezza > a mt. 3.00, avente superficie illuminante non inferiore a 1/8 della superficie in pianta del pavimento, e superficie ventilante pari ad almeno 1/16 della superficie in pianta del pavimento.
 - spogliatoio per utenti, distinto per sesso e comunicante con servizi igienici e docce, di superficie non inferiore a mq 6 e comunque che assicuri ulteriori mq 1,20 per ogni utilizzatore superiore ai primi 10;

- servizi igienici dotati di antibagno con lavandino, per utenti, distinti per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, in numero di 1 ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della palestra o sul numero di posti-attrezzature previste, e comunque di numero non inferiore a due;
 - docce per utenti, distinte per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, nel numero di 1 ogni 5 utenti;
 - almeno uno spogliatoio, con servizio igienico doccia riservato al personale addetto, o in alternativa nei locali spogliatoio utenti, dovranno essere individuati spazi riservati al personale attrezzati di armadietti riservati, tali spazi dovranno essere calcolati in aggiunta a quelli destinati agli utenti
 - vano deposito attrezzature sportive;
 - locale/zona dedicato al primo soccorso di mq. 6.00;
2. I servizi igienici, docce e spogliatoi, in alternativa all'illuminazione/ventilazione naturale, potranno essere dotati di adeguati impianti di illuminazione/ventilazione artificiali aventi i requisiti previsti dalla norma UNI 10339, che garantiscano il benessere termico – igrometrico degli utilizzatori.
 3. Nelle palestre è fatto divieto di effettuare attività sanitarie senza le autorizzazioni previste dalla normativa regionale vigente

Art. 173 – Alberghi diurni - saune e simili

1. Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, modificato dall'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854.
2. I camerini devono avere una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca e a mq 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2. Gli spogliatoi per i due sessi devono essere nettamente separati. I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza devono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.
3. I camerini devono essere riscaldati mediante impianto centrale e fornito di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.
4. Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., si deve procedere alla disinfezione della vasca e al cambio della biancheria.
5. Lo stabilimento deve essere dotato di latrine in numero non inferiore a uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini nonché di locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.
6. Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

Art. 174 – Lavanderie

1. Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere depositata la DIA ai sensi dell'art. 19 della L. n. 241/1990 e ss.mm..
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19.3.1956, n. 303 nonché dal D. Lgs. n. 626/1994 e successive modifiche.
3. Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati e illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale

liscio e lavabile fino all'altezza di m 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone e chiusura idraulica. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

4. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi. Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
5. Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
6. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.
7. Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura e adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati. La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, a immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno. In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

Art. 175 – Impianti di riscaldamento, climatizzazione e ventilazione artificiale per le attività non citate ai precedenti articoli del capo 1.10

1. Per le attività non citate negli articoli precedenti, per le quali non siano esplicitati requisiti prestazionali particolari nelle norme e leggi vigenti, specifiche di settore, gli impianti di riscaldamento, climatizzazione e ventilazione/aerazione artificiale dovranno essere realizzati almeno nel rispetto delle indicazioni contenute nei precedenti articoli del Capo 1.9 (Edifici adibiti ad attività lavorative).

Art. 176 – Autorimesse - requisiti igienici

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro di cui al D.P.R. 19.3.1956 n. 303 oltre che al D. Lgs. n. 626/1994 e successive modificazioni e D.LGs. 81/2008 s.m.i. I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi. Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 1,50.
2. I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione e in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.
3. Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre e i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione e impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive

o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

4. Le autorimesse con superficie complessiva coperta superiore a 300 mq sono ricomprese al punto 75 del D.P.R. 151/2011 e come tali devono rispettarne tutti i requisiti e le prescrizioni. Qualora siano dotate di sistema di ventilazione meccanica in ausilio alla ventilazione naturale, le canne di ventilazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa almeno 1 metro al di sopra della copertura del fabbricato e degli edifici circostanti, e non devono attraversare locali di abitazione. I ventilatori per l'aspirazione meccanica devono essere dotati di congegni che assicurino il funzionamento automatico e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO del CO₂ e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibile per i luoghi di lavoro.
5. È vietato adibire a autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

Art. 177 – Locali accessori ed impianti delle autorimesse

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (ripostigli, magazzini, ecc.) devono essere areati con impianto di ventilazione indipendente da quello dell'autorimessa. In ogni autorimessa devono essere realizzati servizi igienici adeguati.
2. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aereazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa o altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 178 – Caseifici e burrifici

1. I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani e arredamento per:
 - a) ricevimento latte e burro grezzo;
 - b) lavaggio e deposito di bidoni e attrezzi;
 - c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
 - d) caseificio;
 - e) salatoio e stagionatura;
 - f) confezione e magazzino;
 - g) servizi igienici.
2. Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

CAPO 1.11 - PISCINE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO E IMPIANTI SPORTIVI

Art. 179 – Definizione e classificazione

1. Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, sportive e/o terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.
2. In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico. Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente. Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture. Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.
3. Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Art. 180 – Caratteristiche dei bacini di uso pubblico e collettivo

1. Dimensionamento delle vasche:
 - nelle vasche per bambini (profondità max cm 60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 1,5 di specchio d'acqua per persona. In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 2 di specchio d'acqua per persona.
2. Morfologia delle vasche:
 - la conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza. La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino;
 - le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.
 - per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.
3. Sistemi di tracimazione:
 - si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.);
 - tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti a livello del pelo dell'acqua del bacino. Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle pareti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a m. 200 e deve essere obbligatorio per tutte le piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca. Per piscine con superficie di vasca inferiore a mq 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni mq 25 di superficie di vasca;
 - i canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.
4. Scale e mancorrenti.

- Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca. Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.
5. Qualità dei materiali:
 - sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antiscivolo;
 - i materiali in metallo devono resistere alla corrosione.
 6. Marcature: debbono essere apportate marcature sul bordo della vasca, indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.
 7. Presidi di bonifica dei frequentatori
 - l'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli; tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.
 8. Spazi perimetrali intorno alla vasca:
 - nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m 2,00. Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.
 9. Spazi direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione:
 - È necessario prevedere spazi comunque distribuiti, ma direttamente connessi allo specchio d'acqua, tali da consentire la sosta dei frequentatori.
 - ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee condizioni igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.
 - nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.
 10. Delimitazione spazi di attività: gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.
 11. Spazi per gli spettatori:
 - ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche.
 - per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi attraverso le due zone.
 - è necessario evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art. 181 – Spogliatoi

1. Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 30%, riducibile al 20% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinto per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Quanto sopra si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.
2. Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20, per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti. Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucchiolevoli, esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio. Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a mq 1,6. Nelle strutture coperte dovranno inoltre essere previsti un numero di asciugacapelli, pari a quello degli spogliatoi.

Art. 182 – Servizi igienici

1. Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno 1 W.C. ed 1 doccia di tipo chiudibile nelle immediate vicinanze della piscina.
2. Nelle strutture aperte al pubblico dovranno essere previsti almeno 1 W.C. ogni 30 frequentatori, 1 doccia ogni 20 frequentatori (di cui il 50% a box) ed 1 lavabo ogni 30 frequentatori.
3. In ogni caso vanno previsti 2 settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di 1 W.C., 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

Art. 183 – Igiene dell'ambiente, classificazione e requisiti delle acque utilizzate

1. L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme.
2. L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro, opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.
3. L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti. Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla Delibera di giunta regionale 1092/2005.

Art. 184 – Requisiti dell'acqua in immissione e contenuta in vasca

1. PARAMETRO ACQUA DI IMMISSIONE ACQUA DI VASCA
 - a) PH Per disinfezione a base di cloro. Ove si utilizzino disinfettanti diversi il pH dovrà essere opportunamente fissato al valore ottimale per l'azione disinfettante. 6.5 – 7.5
 - b) Torbidità in Si O₂ ≤ 4 mg/l Si O₂ (o unità equivalenti di formazina)
 - c) Solidi grossolani Assenti
 - d) Solidi sospesi ≤ 4 mg/l (filtrazione su membrana da 0,45 µm)
 - e) Colore ≤ 5mg/l Pt/Co oltre quello dell'acqua di approvvigionamento
 - f) Requisiti chimici:
 - Cloro attivo libero 0,7 ÷ 1,5 mg/l Cl₂

- Cloro attivo combinato $\leq 0,4$ mg/l Cl₂
 - Se Impiego combinato con Ozono Valori allegato A DGR 1092/2005
 - Acido isocianurico ≤ 75 mg/l
 - Sostanze organiche (analisi al permanganato) ≤ 2 mg/l di O₂ oltre l'acqua di immissione.
 - Nitrati ≤ 20 mg/l NO₃ oltre l'acqua di approvvigionamento
 - Flocculanti $\leq 0,2$ mg/l in Al o Fe (rispetto al flocculante impiegato)
- g) Requisiti microbiologici:
- Conta batterica a 22° ≤ 200 ufc/1ml
 - Conta batterica a 36° ≤ 100 ufc/1ml
 - Escherichia coli 0 ufc/100 ml
 - Enterococchi 0 ufc/100 ml
 - Staphylococcus aureus ≤ 1 ufc/100 ml
 - Pseudomonas aeruginosa ≤ 1 ufc/100 ml
2. La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.
3. La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.
4. Controlli interni:
- a) Ai fini di garantire il rispetto dei requisiti e il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie e di sicurezza a tutela degli utenti, ogni piscina deve essere dotata di un piano di autocontrollo, conservato presso l'impianto stesso che, mediante analisi dei processi e dei punti critici e il loro monitoraggio, assicuri il costante rispetto delle condizioni richieste e consenta l'attuazione degli interventi correttivi previsti in modo rapido ed efficace.
 - b) Il piano deve essere redatto secondo i seguenti criteri: a) analisi dei potenziali pericoli igienico - sanitari per la piscina; b) individuazione dei punti o delle fasi in cui possono verificarsi tali pericoli e definizione delle relative misure preventive da adottare; c) individuazione dei punti critici e definizione dei limiti critici degli stessi; d) definizione del sistema di monitoraggio; e) individuazione delle azioni correttive; f) verifiche del piano e riesame periodico, anche in relazione al variare delle condizioni iniziali, delle analisi dei rischi, dei punti critici, e delle procedure in materia di controllo e sorveglianza.
 - c) Il responsabile della piscina verifica che i controlli interni siano eseguiti secondo il protocollo di gestione e di autocontrollo redatto sulla base della valutazione del rischio, in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività. Il responsabile della piscina deve inoltre garantire la corretta applicazione delle procedure e l'aggiornamento delle stesse, qualora necessario al mantenimento dei requisiti igienico sanitari della piscina.
 - d) Fermo restando quanto previsto dal Decreto ministeriale del 1996 in materia di sicurezza sulle piscine sportive, il piano di autocontrollo deve contenere anche il numero massimo ammissibile di bagnanti, di frequentatori e di assistenti bagnanti;
 - e) I controlli e le registrazioni effettuate dal responsabile devono essere documentati e conservati per un periodo di almeno due anni, in modo da poter fornire all'Azienda Unità sanitaria locale tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati delle analisi effettuate. - Qualora, a seguito dell'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere alla soluzione del problema e al ripristino delle condizioni ottimali. Se si ravvisa un potenziale rischio per la salute dei bagnanti, il responsabile deve

altresì adottare i provvedimenti necessari (es. esclusione di vasche o sospensione dell'attività dell'intera piscina) e darne comunicazione immediata all'organo di controllo competente.

Art. 185 – Requisiti termoigrometrici e di ventilazione

1. Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%.
2. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 20°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

Art. 186 – Requisiti illuminotecnici

1. Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale dovrà assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori ed il controllo da parte del personale.

Art. 187 – Requisiti acustici

1. Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore, generato dagli impianti e da altre sorgenti tecnologiche, non deve superare il limite di 50 dBA.

Art. 188 – Caratteristiche impianti tecnici

1. Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione; la loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione. Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

Art. 189 – Circolazione dell'acqua e ricicli

1. Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno. La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino.
2. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.
3. RICICLI: L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:
 - Vasche per bambini (h max. 60 cm.) 1 ora
 - Vasche ricreative e di addestramento al nuoto 4 ore
 - Vasche ricreative attrezzate (idroscivoli) 3 ore

4. REINTEGRI E RINNOVI: Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore. Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente, e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

Art. 190 – Disinfezione

1. L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua. Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico, con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

Art. 191 – Deposito materiali e primo soccorso

1. I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.
2. Ogni piscina aperta al pubblico indistinto deve essere dotata di un locale di primo soccorso, preferibilmente ad uso esclusivo della piscina: esso deve essere costituito da un ambiente di adeguata accessibilità e superficie, convenientemente areato ed illuminato, dotato di lavabo con rubinetti a comando non manuale, con acqua potabile. Il locale deve essere chiaramente segnalato e agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno, attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. Il locale di primo soccorso deve essere dotato di collegamento telefonico con l'esterno e di un servizio igienico ad uso esclusivo. Nel caso in cui la piscina sia collocata all'interno di una struttura in cui sono presenti anche altre attività, il locale di primo soccorso può anche essere a servizio di dette attività, purché sia garantito un rapido e agevole accesso. Il locale dovrà disporre di idonei materiali e attrezzature di primo soccorso utilizzabili dall'assistente bagnante in attesa dell'intervento del personale dei servizi pubblici di emergenza.

Art. 192 – Dotazione di personale, di attrezzature e materiali

1. (Per impianti collettivi o aperti al pubblico) Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali di operatori:
 - a) responsabile della piscina,
 - b) assistente bagnanti,
 - c) addetto agli impianti tecnologici,
 - d) personale per le prestazioni di primo soccorso.
2. Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.
3. L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso, ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico

dovrà comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura. Nel periodo di utilizzazione delle vasche per i corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso.

4. L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti.
5. Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, dal personale della piscina che dovrà essere all'uopo formato, attraverso uno specifico addestramento teorico-pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali. In adiacenza del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Art. 193 – Gestione

1. In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata un'accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da un'accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.
2. Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.
3. Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato. All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori; questi, prima di accedere alle vasche, debbono sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; scarpette da ginnastica sono consentite solo al personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro.
4. La verifica dell'osservanza degli obblighi sopra descritti è demandata al responsabile della piscina.

Art. 194 – Accesso in vasca

1. Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm 15 minime per una lunghezza non inferiore a m 5 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.
2. Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.
3. In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

Art. 195 – Corsie e corridoi

1. Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingresso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte;

dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca.

2. Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.
3. Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca».

Art. 196 – Caratteristiche delle zone docce e dei WC

1. La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.
2. I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).
3. È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.
4. Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino a un'altezza di m 2,00.
5. Le pareti verticali e orizzontali devono avere spigoli arrotondati.
6. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.
7. I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.
8. Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
9. Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabili.

Art. 197 – Zone riservate ai tuffi

1. Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

CAPO 1.12 - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Art. 198 – Acque meteoriche

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico devono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.
3. È vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali e i condotti destinati alle acque piovane. È parimenti vietato usare i pluviali per effettuare allacci di acque di scarico ai pluviali o usare gli stessi come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.

4. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Art. 199 – Pulizia del suolo e manutenzione del verde privato

1. Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.
2. I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.
3. I proprietari e conduttori a qualsiasi titolo frontisti di terreni, strade, aree o spazi pubblici e comunque tutti i proprietari di terreni incolti in genere, devono provvedere ai sotto indicati interventi entro e non oltre il 15 giugno di ogni anno e successivamente ripeterli ogni qualvolta necessario:
 - taglio della vegetazione incolta;
 - taglio degli arbusti, rovi, sterpaglie, materiale secco di qualsiasi natura, dalle aree, ivi compreso quelle di cantiere, limitrofe a strade pubbliche o prospicienti spazi e aree pubbliche;
 - pulizia dei terreni incolti mediante rimozione di ogni elemento o condizione che possa rappresentare pericolo per l'incolumità e l'igiene pubblica o che possa essere veicolo o accrescere il pericolo di incendio.

Art. 200 Lotta alla processionaria del pino

1. Tutti i proprietari, amministratori condominiali o conduttori a vario titolo di aree verdi ed incolte, ove siano presenti pini o cedri, devono entro periodo autunnale e invernale e comunque non oltre il 31 gennaio di ogni anno:
 - a) porre in essere tutte le opportune verifiche ed ispezioni delle alberature presenti nelle aree verdi al fine di accertare l'eventuale presenza di nidi della "Processionaria del pino" (*Thaumetopoea pityocampa*), ponendo attenzione alle specie arboree soggette all'attacco del parassita, ovvero:
 - Pino nero (*Pinus nigra*)
 - Pino silvestre (*Pinus silvestris*)
 - Pino domestico (*Pinus pinea*)
 - Pino marittimo (*Pinus pinaster*)
 - Varie specie di cedro (*Cedrus spp.*).
 - b) provvedere, laddove sia riscontrata tale presenza, all'asportazione meccanica mediante taglio dei rami infestati con nidi di processionaria ed alla successiva bruciatura, avendo cura di operare con la massima cautela per evitare il contatto con i peli urticanti delle larve. In caso di infestazione estesa sono ammessi trattamenti con bio insetticidi a base di *Bacillus thuringiensis var. kurstaki* - BTK (larvicida biologico selettivo).
2. E' vietato depositare rami con nidi di "Processionaria del pino" sulla pubblica via e conferirli ai servizi comunali di raccolta dei rifiuti urbani compreso il centro di raccolta.
3. Tutte le operazioni sopra descritte devono avvenire in sicurezza, mediante una ditta specializzata con operatore munito di appositi D.P.I. quali: tuta, mascherina, guanti, occhiali protettivi ecc., ed idonea strumentazione.

Art. 201 – Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta

1. I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonee capacità.
2. E' vietato per i titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, abbandonare i rifiuti su suolo pubblico, al termine dell'attività devono lasciare la piazzola pulita e priva di rifiuti. Eventuali rifiuti prodotto nel corso dell'attività di vendita, devono essere raccolti da parte dell'ambulante e successivamente conferiti ai servizi di raccolta differenziata comunali. E' vietato smaltire rifiuti liquidi derivanti dall'attività ambulanti nelle caditoie stradali sia pubbliche che private.
3. Negli edifici a uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

Art. 202 – Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria

1. È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti o altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

Art. 203 – Protezione di materiali trasportati da autocarri

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali o liquidi di percolazione che possono rappresentare rischio e danno per la popolazione.

Art. 204 – Locali di deposito e vendita dei presidi sanitari - mezzi di trasporto

1. I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:
 - a) essere isolati da case di abitazione;
 - b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
 - c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
 - d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
 - e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
 - f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.
2. È consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.
3. Su carri, vagoni e ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari e alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari devono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 205 – Modalità d'uso dei presidi sanitari

1. L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato. In particolare deve curare che:

- a. il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai non addetti ai lavori e alle persone estranee all'azienda e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b. i contenitori vuoti vengano conferiti a specifici servizi di raccolta dei rifiuti e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica.
- c. durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte a evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:
 - far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
 - evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
 - esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.
- d. Tenere un registro con l'annotazione della data del Trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture Trattate.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati devono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe. Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

Art. 206 – Allevamenti di animali nei centri abitati

1. Nei centri e nuclei abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile; nonché di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare e animali a uso sportivo: cani da caccia, colombi (in voliera), cavalli, purché l'ubicazione e la condizione igienica e la consistenza dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato, e comunque all'interno della proprietà.

TITOLO 2 - NORME DI POLIZIA RURALE

CAPO 2.1 – PRESCRIZIONI

Art. 207 – Divieto di ingombrare le strade comunali

1. Fatto salvo quanto previsto dalle specifiche norme che disciplinano la materia dei rifiuti, è vietato fare depositi e ingombri sul suolo delle strade comunali, consorziali, vicinali, e private d'uso pubblico, tali da pregiudicare il libero transito o alterarne le dimensioni, forma e uso.

Art. 208 – Divieto d'alterare massicciata stradale e fossi laterali

1. È proibita ogni arbitraria alterazione, occupazione o scavo anche temporaneo della massicciata stradale, l'alterazione o modificazione dei fossi laterali e delle loro sponde, lo scavo di nuovi fossi, l'imbonimento anche parziale di quelli esistenti, per qualche motivo, compreso quello di praticarvi terrapieni o passaggi, di gettarvi ponti o, salvo il permesso dell'Autorità competente a norma della vigente normativa.
2. È proibito fare escavazioni nei terreni laterali alle strade vicinali, private di uso pubblico comunali, consorziali, provinciali o statali a distanze minore della loro profondità, partendo dal confine della strada (ciglio della strada o ciglio esterno del fosso, se esistente) o dal piede o ciglio della scarpata, se la strada è rispettivamente in rilevato o in trincea. In ogni caso la distanza non può essere inferiore ai tre metri.

Art. 209 – Conduzione e custodia del bestiame

1. È vietato condurre a pascolare bestiame di qualunque tipo lungo i cigli, le scarpate e i fossi laterali alle strade.
2. Per le strade il bestiame deve essere guidato e custodito da personale capace e in numero sufficiente per impedire che crei difficoltà al libero transito e rechi molestia ai passanti.
3. Gli animali indomiti e pericolosi devono essere condotti con tutte le misure atte a prevenire qualsiasi pericolo per chi transita.
4. È vietato lasciare scendere per le strade il bestiame, lasciarlo abbeverarsi in fossi e canali laterali; a meno che siano stati costruiti appositi abbeveratoi, dietro il consenso della competente amministrazione.
5. Nelle proprietà private è vietato lasciare sciolti tori, scrofe o animali che abbiano il vizio di cozzare, calciare, mordere, se la proprietà non è chiusa da ogni parte mediante muro o forte siepe e se gli ingressi non siano sbarrati in modo da rendere impossibile al bestiame di uscirne.

Art. 210 – Sosta delle greggi e mandrie

1. Le greggi e le mandrie non possono sostare lungo le strade e devono essere segnalati/e a distanza con il suono di una campanella o simile. Di notte devono essere precedute da persona munita di fanale acceso.

Art. 211 – Aratura fondi in prossimità di strade e scarpate

1. E' vietato arare o effettuare altre lavorazioni del terreno a distanza inferiore a 2 m da fossi o canali lungo strade di uso pubblico, a 1 m da altri fossi e canali, fatte salve distanze maggiori prescritte da norme sovraordinate.
2. Le lavorazioni agricole adiacenti alle sedi stradali (statali, provinciali e comunali e vicinali di uso pubblico) devono mantenere una fascia di rispetto a terreno saldo di almeno 3m dal ciglio superiore della scarpata a monte e dal ciglio inferiore della scarpata a valle della sede stradale. Le scarpate devono essere recuperate da vegetazione autoctona locale, facilitando la ricolonizzazione spontanea o ricorrendo alle tecniche dell'ingegneria naturalistica con preferibile inserimento di compagini erbaceo-arbustive.
3. I frontisti delle strade pubbliche non possono arare i loro fondi sul lembo delle strade ma devono formare lungo di esse la regolare capezzagna per rivolgere l'aratro senza danno delle strade, rive e fossi.
4. Nella lavorazione dei terreni a coltura agraria devono essere rispettati gli alberi isolati e a gruppi, nonché le siepi ed i filari a corredo della rete idrica esistente o in fregio ai limiti confinari, preservandone in particolare l'apparato radicale; se mandanti, tali elementi lineari devono essere ricostruiti; tali formazioni devono essere ricostituite anche a protezione di compluvi soggetti a erosione.

Art. 212 – Divieto di variazione del corso delle acque

1. È vietato apportare qualsiasi variazione o innovazione nel corso delle acque pubbliche, mediante la formazione negli alvei dei fiumi, torrenti e scolatoi pubblici, di chiuse, pietraie, sollevamenti, canali d'invito alle derivazioni ed altre simili opere le quali, ancorchè instabili, possono tuttavia alterare il libero corso delle acque.
2. I proprietari dei terreni su cui defluiscono per via naturale acque di fondi superiori non possono impedire il libero deflusso delle acque con opere di qualsiasi natura ed origine.
3. Sono pure vietate le piantagioni, che abbiano a inoltrarsi dentro i fossi ed i canali in modo tale da restringere la sezione normale del deflusso delle acque, e l'esecuzione di qualunque altra opera tale da recare danno ai terreni vicini o alle strade.

Art. 213 – Tutela del corso delle acque

1. Sono vietate le derivazioni abusive, le piantagioni che si inoltrano dentro gli alvei, lo sradicamento e l'incendio dei ceppi degli alberi aderenti alle sponde, le variazioni o i guasti ai ripari o manufatti posti lungo i corsi d'acqua, la posa di tronchi di alberi e di qualsiasi altro mezzo idoneo a ostruire il corso dell'acqua del letto dei fiumi e torrenti e le opere che rendano disagevole il passaggio sulle sponde destinate alla sorveglianza e custodia delle acque. Resta fermo il divieto di prelievo, salve le autorizzazioni rilasciate in conformità delle norme vigenti.
2. È vietata la copertura dei corsi d'acqua che non sia imposta da ragioni di tutela della pubblica incolumità, come prescritto dall'art. 115 del DLgs 152/06 e smi.
3. Per la manutenzione dei canali e delle altre opere consortili destinati alla irrigazione ed allo scolo delle acque, si applicano, se esistenti, le norme dettate in materia del consorzio stesso. In mancanza, si applicano quelle di cui al presente regolamento

Art. 214 – Denuncia di animali nocivi

1. I proprietari dei fondi devono denunciare all' Autorità sanitaria la comparsa di animali nocivi, crittogame, bruchi ed altri insetti dannosi alle piante, nonché le malattie ed i deperimenti avvertiti sulle piante che possano essere stati determinati da insetti malefici all'agricoltura.

Art. 215 – Comportamento in caso di malattia infettiva

1. Nel caso di malattia infettiva o diffusiva, anche prima dell'intervento dell'Autorità sanitaria a cui sia stata fatta la denuncia, il proprietario o conduttore degli animali infetti, o sospetti, dovrà provvedere al loro isolamento, evitando specialmente la comunanza a mezzo degli abbeveratoi e dei corsi d'acqua.
2. I proprietari ed i conduttori degli animali infetti, o sospetti, dovranno uniformarsi a tutte le disposizioni che verranno impartite dalla competente autorità.

Art. 216 – Pulizia dei fossati e regimentazione idrica superficiale

1. I proprietari ed i conduttori dei terreni devono realizzare una adeguata rete di regimazione delle acque, della quale deve essere assicurata manutenzione e piena efficienza; parimenti deve essere mantenuta efficiente, da proprietari e frontisti, la rete scolante generale, liberandola dai residui di lavorazione dei terreni e/o di origine vegetale e da eventuali rifiuti.
2. I proprietari, gli affittuari, i frontisti e tutti coloro che hanno un diritto reale di godimento sui terreni devono mantenere in condizioni di funzionalità ed efficienza: le condotte di cemento sottostanti i passi privati, i fossati, i canali di scolo e di irrigazione privati adiacenti le strade comunali e le aree pubbliche, al fine di garantire il libero e completo deflusso delle acque ed impedire che la crescita della vegetazione ostacoli la visibilità nelle strade.
3. È fatto obbligo, inoltre, a tutti i proprietari e conduttori di terreni con termini nei canali e nei fossi di scolo, nei rii e loro affluenti che non siano di dominio pubblico, esistenti in tutto il territorio del Comune, di provvedere, ogni qualvolta necessiti, alla perfetta ripulitura e manutenzione degli alvei dei detti canali, fossi e rii e loro affluenti, in modo che sia garantito, da parte di ciascun obbligato e per la sua parte di competenza, il libero e rapido deflusso delle acque ivi scorrenti.
4. È fatto obbligo a tutti i proprietari di terreni, frontisti di strade statali, provinciali, comunali e vicinali a uso pubblico, di sistemare e ripristinare le ripe e le scarpate di loro proprietà, per evitare il verificarsi di cedimento di terreno o di altro materiale, in modo da salvaguardare l'incolumità pubblica.
5. La pulizia degli spazi suindicati deve essere effettuata almeno due volte l'anno, rispettando le seguenti scadenze: per il periodo primaverile entro il 30 aprile e per il periodo autunnale entro il 30 settembre.
6. Nei centri abitati, è fatto divieto per le operazioni di cui sopra di impiegare diserbanti e/o disseccanti di qualsiasi classe e tipo.
7. I proprietari e gli utenti dei canali artificiali esistenti lateralmente ed in contatto delle strade pubbliche sono obbligati a impedire l'espansione dell'acqua sulle medesime ed ogni guasto al corpo stradale o alle sue pertinenze. Il deflusso delle acque nei fossi laterali alle strade deve essere regolato in modo tale che non derivi danno alle medesime, costruendo, secondo il bisogno, il controfosso.
8. I proprietari confinanti e i conduttori dei fondi sono tenuti a conservare in buono stato gli sbocchi degli scoli o delle scoline che affluiscono ai fossi o alle cunette latitanti alle strade stesse.
9. Per lo scavo di fossi o canali presso il confine si deve osservare una distanza dal confine stesso uguale alla profondità del fosso o canale.

10. Per lo scavo di fossi o canali presso i cigli stradali la distanza di cui sopra va misurata dal punto d'inizio della scarpata ovvero dalla base dell'opera di sostegno.