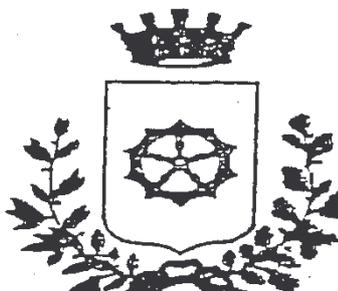
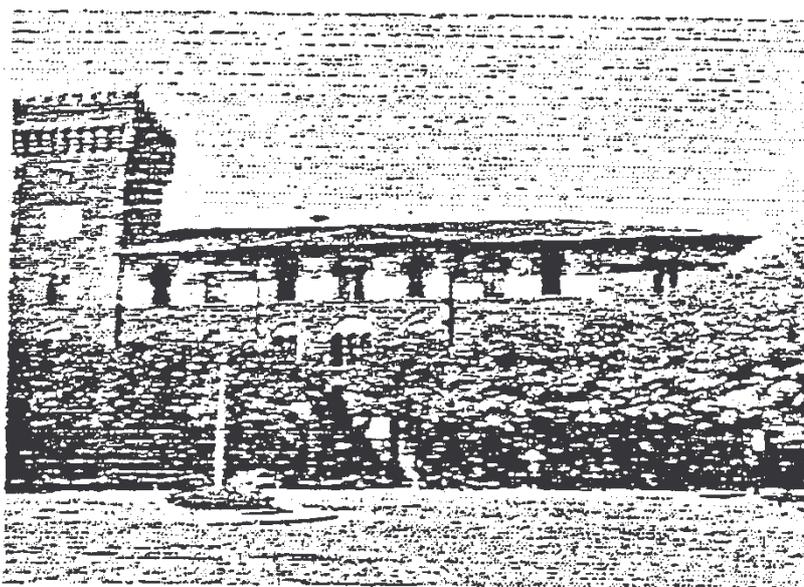


COMUNE DI RHO

**REGOLAMENTO
D' IGIENE**



CITTA' DI RHO
PROVINCIA DI MILANO



REGOLAMENTO COMUNALE
D'IGIENE

Delibera n. 182 del Consiglio Comunale del 19.12.1991
Parere di compatibilità delibera USSL n. 68 n. 400 del 13.04.1992
Delibera n. 93 del Consiglio Comunale del 14.09.1995
Parere di compatibilità delibera Azienda USSL n. 33 n. 1156 del 28.11.1995
Delibera Azienda USSL n. 33 n. 263 del 19.04.1995
Delibera di Surroga Azienda USSL n. 33 n. 218 del 6.03.1996
Delibera n. 51 del Consiglio Comunale del 29.06.2004 ()*
Parere Sanitario delibera ASL n. 1 n. 788 del 28.10.2004 ()*
Delibera n. 48 del Consiglio Comunale del 20.07.2005 ()*

() Gli aggiornamenti introdotti dalle suddette delibere sono consultabili in allegato.*

0

PREMESSA

Il Regolamento Locale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale in materia di igiene, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, giusto il disposto dell'art. 344 del T.U.L.L.SS., approvato con R.D. 27.07.34, n. 1265. La Giunta Regionale predispose il Regolamento d'Igiene-tipo ed i successivi aggiornamenti (art. 53 L.R. 64/81).

Il Comitato di Gestione dell'Ente Responsabile dei Servizi di zona (di seguito denominato E.R.) formula all'Assemblea la proposta del Regolamento Locale di Igiene-tipo per i Comuni compresi nella propria zona socio-sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 3 della Legge Regionale 30.11.84 n. 61.

L'Assemblea di ciascun E.R. approva il Regolamento Locale di Igiene-tipo e le eventuali modifiche ed aggiornamenti.

La delibera di approvazione è sottoposta al controllo ai sensi dell'art. 25 della L.R. 35/80.

Sulla base del Regolamento-tipo dell'E.R. il Consiglio Comunale adotta il Regolamento Comunale d'Igiene che verrà sottoposto al controllo di legittimità (Comitato Regionale di Controllo), previo parere di merito del Comitato di Gestione dell'E.R. di appartenenza, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80.

In caso di eventuali inadempienze, valgono i poteri di surroga come specificati dall'art. 3 della Legge Regionale 61/84.

A monte della proposta di normativa contenuta nel presente Regolamento-tipo si ritiene utile fornire alcuni chiarimenti relativi alla intera impostazione che si è voluta dare allo stesso documento che, in concreto, oltre a dover rappresentare per gli organi tecnici di vigilanza e per gli amministratori uno strumento di agile consultazione e di aggiornamento per un puntuale controllo della sua applicazione, dovrebbe costituire uno strumento di informazione per gli operatori e per tutti i cittadini sull'intero complesso di norme e dei livelli di competenza degli Enti Locali (Comuni e E.R.).

In base a tali considerazioni e nel rispetto delle previsioni di legge vigenti, la Giunta Regionale ha ritenuto opportuno che la normativa proposta contenesse appositamente sia una parte sulla regolamentazione delle attività e dei servizi che dovrebbe costituire regolamento proprio di competenza dell'Associazione dei Comuni - E.R. - sia la parte più propriamente normativa di specifica competenza del singolo Consiglio Comunale.

Resta inteso che per le parti costituenti regolamentazione propria dell'E.R., che nel testo sono indicate mediante asterisco, i Comuni potranno intervenire solo nel momento formativo della decisione secondo le modalità di partecipazione e consultazione previste dalla legislazione regionale e dagli statuti dei singoli E.R., mentre nel momento della deliberazione di adozione del Regolamento Comunale i singoli Consigli Comunali di queste parti dovranno solamente prenderne atto in quanto decisioni di competenza dell'E.R. Pertanto tutte le parti contrassegnate con asterisco costituiranno regolamentazione propria interna dell'E.R. e non dovranno essere oggetto di

approvazione da parte dei Consiglio Comunali, che si limiteranno a recepirle, specificando nell'atto deliberativo che trattasi di sole indicazioni che non hanno valore normativo o dispositivo ai fini del Regolamento Locale di Igiene.

Le indicazioni su esposte riguardano principalmente il Titolo I ove si sono appositamente previsti i vari livelli di competenza sia amministrativa che tecnica, nonché le modalità organizzative e di esercizio dell'organo tecnico (USSL - Servizio n. 1) per l'espletamento delle attività sia di specifica competenza del suo Ente Gestore (E.R.) che di supporto all'Autorità Comunale.

Per quanto concerne il Titolo II, oltre alle indicazioni su esposte, occorre segnalare che nella normativa proposta sono state inserite disposizioni che trovano il loro fondamento legislativo in progetti di Legge regionali in via di approvazione. Resta inteso che con l'approvazione di tali p.d.l. le parti interessate del Regolamento dovranno essere tempestivamente adeguate ed aggiornate qualora i testi definitivi delle leggi si dimostreranno incompatibili con la normativa regolamentare proposta.

Al fine di assicurare la facilità e la tempestività dell'aggiornamento, che comunque interessa l'intero Regolamento, si è prevista una impostazione tipografica editoriale appositamente predisposta per accogliere modifiche ed integrazioni.

Per quanto concerne il Titolo III, Igiene Edilizia o Igiene degli ambienti confinati, si vuole cogliere l'occasione, nell'ambito delle funzioni di indirizzo e coordinamento propri dell'Autorità Regionale, per richiamare l'attenzione degli Enti locali periferici (Comuni, Comunità Montane, Associazioni di Comuni) su alcuni aspetti della materia.

Come noto infatti i Comuni, a norma dell'art. 33 della Legge 1150/42, devono dotarsi di Regolamento Edilizio, che deve contenere norme nelle materie previste dallo stesso articolo, ivi comprese quelle concernenti gli aspetti igienico-sanitari (punto 9), in armonia con le disposizioni del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Norme sull'igiene del suolo e delle abitazioni sono peraltro obbligatoriamente da inserire nei Regolamenti Comunali di Igiene ai sensi degli artt. 344 e 218 del T.U.L.L.S.S. 1265/34 e pertanto l'armonia e l'uniformità dei due strumenti di regolamentazione locale diventa fondamentale. Si rende perciò indispensabile che la normativa di igiene edilizia proposta, ed in particolare quella dei capitoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11 venga recepita dai Comuni o nel Regolamento di Igiene o nel Regolamento Edilizio, facendo in modo che un Regolamento contenga tutta la normativa in forma estesa e l'altro faccia esplicito richiamo ad esso, cosicché ogni modifica dell'uno diventi automaticamente valida anche per l'altro. In questo modo si eviterà il rischio di avere riferimenti difformi e/o contraddittori e per superare la difficoltà di avere o usare strumenti incompleti si farà opportuno uso di allegati. Resta comunque inteso che eventuali successive modifiche interesseranno entrambi i Regolamenti e dovranno quindi essere adottate nel rispetto delle procedure formali e delle competenze in fase istruttoria, di approvazione e di controllo, previsti per entrambi gli strumenti.

Si ricorda che il Regolamento Edilizio viene adottato con delibera del Consiglio Comunale previo parere della Commissione Edilizia e dell'Organo Tecnico dell'E.R. dei servizi di zona e che su di esso deve, prima dell'approvazione da parte della Giunta Regionale, essere acquisito l'obbligatorio parere già del Consiglio Provinciale di Sanità

(art. 11 D.P.R. 257/71, art. 36 Legge 1150/42) ora del Comitato di Gestione dell'E.R. (art. 24 L.R. 39/80).

Corre pure l'obbligo di richiamare l'attenzione dei Comuni al fatto che all'E.R. sono state trasferite altre competenze già del Medico Provinciale e del Consiglio Provinciale di Sanità ed in particolare l'espressione dei pareri obbligatori nelle materie previste dal citato art. 11 del D.P.R. 257/61, nonché sui progetti delle opere di cui all'art. 228 del T.U.L.L.SS. 1265/34 (acquedotti, fognature, ospedali, cimiteri, mattatoi e opere igieniche di ogni genere di Enti Pubblici) come modificato dalla Legge 595/59. Peraltro, a questo proposito, corre l'obbligo di richiamare l'art. 20 della Legge Regionale 64/81 che, dando attuazione all'art. 20, lettera f) della Legge 833/78 con una innovazione sostanziale rispetto il precedente sistema di controllo finale, ha introdotto un principio di partecipazione attiva dell'E.R. nella fase di formazione degli strumenti urbanistici generali, intendendosi per tali il Piano Regolatore Generale, il Programma di Fabbricazione e le relative norme di attuazione e varianti.

E' comunque opportuno che analoga procedura venga adottata per qualsiasi intervento di programmazione urbanistica che riguardi la gestione del territorio comunale o intercomunale.

Questa innovazione comunque nulla pregiudica in merito ai controlli finali ed alle procedure autorizzative regionali. Fermo restando comunque che gli atti regionali di approvazione sono complessivi ed esaustivi, per cui non occorre nessun altro parere e/o controllo successivo, si ritiene opportuno che con l'atto di trasmissione alla Regione per l'approvazione degli strumenti di regolamentazione urbanistica adottati, venga allegato, oltre che il parere tecnico propositivo espresso dai competenti organi dell'USSL in fase preliminare, anche il parere sull'atto adottato espresso dal Comitato di Gestione dell'E.R., nelle veci del soppresso Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'art. 230 del T.U.L.L.SS. 1265/34 ed agli effetti delle verifiche di compatibilità di cui alla lettera f) dell'art. 20 della Legge 833/78.

Da ultimo si richiama l'attenzione sulla vigenza delle recenti disposizioni dettate in materia di controllo dell'attività urbanistico edilizia con la Legge 28 febbraio 1985, n. 47 che introducono elementi di innovazione e di interesse specifico del settore e che, con ogni probabilità, anche in relazione alle previste norme regionali di attuazione, potrebbero interessare anche l'organo tecnico addetto alla verifica e al controllo oltre che le competenze amministrative. Ci si riferisce in particolare al nuovo regime autorizzativo previsto per alcune categorie di opere quali quelle di cui all'art. 26; ad alcune innovazioni previste all'art. 35 penultimo comma (anche se riferito alle sole costruzioni interessate dal condono edilizio), nonché alle disposizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 4. Anche per questo settore, non appena verrà approvata la prevista normativa regionale, attuativa della Legge 47/85, si provvederà tempestivamente a fornire gli aggiornamenti del caso.

Per le motivazioni di carattere generale già espresse, e cioè per la necessità di fornire uno strumento il più possibile completo, sia a livello di indicazioni e riferimenti normativi, sia di puntuale conoscenza dei rispettivi organi competenti, il Titolo IV già puntualmente ed esaustivamente trattato dalle varie Leggi e Regolamenti Statali vigenti, piuttosto che organizzato verso un rimando a tale legislazione, è stato impostato talvolta anche ad una ripetizione pedissequa della normativa; ciò allo scopo di consentire una lettura

conseguenziale della normativa nonché per chiarire i vari livelli di articolazione delle competenze tecniche ed amministrative.

Rispetto a precedenti proposte, nel presente Regolamento Locale di Igiene-tipo sono riportate in appendice alcune disposizioni finali contenenti indicazioni sulle sanzioni derivanti dall'applicazione del Regolamento, nonché sull'entrata in vigore dello stesso.

Data l'importanza del problema relativo alla previsione di una proposta di Regolamento Locale di Igiene "tipo" contenente norme da valere sia per l'E.R. che per il Comune, e considerato che i rispettivi atti deliberativi di adozione dei singoli Enti dovranno approvare solo le parti di propria competenza, si ribadiscono alcune indicazioni su cui occorre porre la massima attenzione.

Tutti gli articoli contrassegnati con asterisco dovrebbero costituire regolamentazione propria dell'E.R.; essi non sono pertanto oggetto di approvazione da parte dei singoli Consigli Comunali che potranno recepirli, nell'atto deliberativo di adozione del proprio Regolamento, come presa d'atto.

Viceversa, *tutti gli articoli non contrassegnati da asterisco*, costituiscono Regolamento "tipo" dell'E.R. e regolamentazione propria del Comune; essi sono pertanto oggetto di approvazione da parte dell'Assemblea dell'E.R. e da parte dei Consigli Comunali.

Il Regolamento "tipo" approvato dalla Giunta Regionale costituisce indirizzo per gli E.R. e pertanto nell'andare ad approvare nelle loro Assemblee il Regolamento "tipo" le Associazioni dei Comuni dovranno ad esso far riferimento non in modo acritico, dovendo adeguare quanto proposto alle effettive situazioni locali ed ai propri programmi.

Analogamente il Regolamento "tipo" dell'Associazione dei Comuni costituisce indirizzo e riferimento per i Regolamenti Comunali di Igiene che i singoli Consigli andranno ad approvare in piena autonomia e con la precisa indicazione che la conformità ai Regolamenti "tipo" non avvenga in modo tacito o acritico, dovendo il Comune esercitare una propria specifica competenza con riferimento precipuo alla situazione ed all'interesse della collettività locale.

Resta comunque inteso che nelle procedure di approvazione dovranno essere rispettati i tempi ed i modi previsti dall'art. 3 della L.R. 61/84 e nell'atto deliberativo della Giunta Regionale, e ciò anche al fine di non dar luogo al ricorso ai meccanismi di surroga previsti che costituirebbero comunque una rinuncia ad esercitare proprie competenze, con conseguenze sicuramente non utili agli effetti di una efficace tutela della collettività rappresentata.

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI - *Sommario*

PREMESSA	1
<i>Capitolo 1</i>	<i>1</i>
NORME GENERALI	1
1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona (E.R.)*	1
1.1.2. Competenze del Sindaco*	1
1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL*	1
1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'USSL*	1
1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi dell'USSL*	2
1.1.6. Operatività a livello distrettuale*	2
1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali	2
<i>Capitolo 2</i>	<i>3</i>
VIGILANZA IGIENICO SANITARIA	3
1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria*	3
1.2.2. Incompatibilità*	3
<i>Capitolo 3</i>	<i>4</i>
ATTIVITÀ INFORMATIVA	4
1.3.1. Raccolta dati*	4
1.3.2. Mappe di rischio*	4
1.3.3. Collaborazione Uffici Comunali e distrettuali*	4
1.3.4. Pubblicità dei dati*	4
<i>Capitolo 4</i>	<i>5</i>
ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE	5
1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive	5
Denuncia	5
1.4.2. Obbligo di segnalazione	5
1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione	5
1.4.4. Denuncia	6
1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia	6
1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce*	6
Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria	6
1.4.7. Provvedimenti urgenti	6
1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi	7
1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti	7
Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione	7
1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL	7
1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione	7
1.4.12. Interventi di derattizzazione	8
1.4.13. Avviso	8

* Da approvare solo dall'E.R.: I Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

* Vedere nota precedente a pag. 1

1.4.14. Prodotti impiegati	9
1.4.15. Protezione degli addetti	9
1.4.16. Controlli	9
1.4.17. Oneri del proprietario	9
1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche	9
Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche	10
1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'USSL	10
1.4.20. Segnalazione di morsicatura	10
1.4.21. Misure preventive	10
Vaccinazioni	10
1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL	10
1.4.23. Esenzioni	11
1.4.24. Interventi contingenti	11
1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate	11
1.4.26. Dati anagrafici	11
1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali	11
1.4.28. Certificazione	11
1.4.29. Controlli e richiami	12
1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive	12
1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori	13
Capitolo 5	14
ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE	14
1.5.1. Competenze*	14
1.5.2. Periodicità delle ispezioni*	14
1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze	14
1.5.4. Disposizioni urgenti*	14
Capitolo 6	15
ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA	15
1.6.1. Competenze	15
1.6.2. Normativa di riferimento	15
1.6.3. Attività necroscopica*	15
1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi	15
1.6.5. Lavori al cimitero	15
1.6.6. Riduzione aree di rispetto	16
1.6.7. Richiami normativi	16
1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità	16
Capitolo 7*	17
ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE	17
1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza	17
1.7.2. Figure soggette a vigilanza	17
1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza	17
1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli	18
1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti	18

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

1.7.6. Certificato di assistenza al parto	18
1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni	18
1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge	19
1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici	19
1.7.10. Autorizzazione sanitaria	19
1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria	19
1.7.12. Istruttoria *	20
1.7.13. Determinazioni successive	20
1.7.14. Direzione e responsabilit� sanitaria	21
1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati	22
1.7.16. Pubblicit� sanitaria	22
1.7.17. Ispezioni	23
1.7.18. Diffida e revoca dell' autorizzazione sanitaria	23
Capitolo 8	24
MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONE NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVIT�	24
1.8.1. Competenze *	24
1.8.2. Accertamenti di invalidit� *	24
1.8.3. Accertamenti di idoneit� alla guida *	24
1.8.4. Prestazioni nell' interesse del privato *	25
1.8.5. Attivit� distrettuale *	25
1.8.6. Controllo e coordinamento dell' Ufficio di Direzione *	25
Capitolo 9	26
RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA	26
1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini *	26
1.9.2. Accessibilit� dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL	26
1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilit� *	26
1.9.4. Modalit� ed organizzazione della USSL	26
Capitolo 10	27
NORME SUL FUMO	27
1.10.1. La vigilanza sul fumo	27
1.10.2. Norme sul fumo	27
Capitolo 11	28
LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI	28
A) LAVANDERIE	28
1.11.0. Campo di applicazione	28
1.11.1. Lavanderie: autorizzazione	28
1.11.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido	28
1.11.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali	29
1.11.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione	29
1.11.5. Veicoli per il trasporto della biancheria	30
1.11.6. Biancheria infetta	30

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedi nota precedente a pag. 1

* Vedi nota precedente a pag. 1

B) BARBIERI, PARRUCCHIERI, ESTETISTE ED ATTIVITA' AFFINI	30
1.11.7. Regolamentazione dell'attività	30
1.11.8. Apparecchiature consentite	31
1.11.9. Caratteristiche dei locali	31
1.11.10. Pulizia e disinfezione	31
1.11.11. Abbigliamento	33
1.11.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione	33
<i>ALLEGATO 1 - Barbieri, parrucchieri, estetiste ed attività affini</i>	<i>34</i>
<i>ALLEGATO 2: Barbieri, parrucchieri, estetiste ed attività affini</i>	<i>36</i>

Capitolo 1

NORME GENERALI

1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona (E.R.) *

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n.90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il Comitato di Gestione e il suo Presidente si avvalgono del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art. 3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n.39, di seguito denominato Servizio n.1.

Il Responsabile del Servizio n.1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto attribuito nel Regolamento del Servizio n.1 o dallo stesso delegato.

1.1.2. Competenze del Sindaco*

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art. 12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n.64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, come previsto nel Regolamento del Servizio n.1, del Servizio stesso.

1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL*

Il Servizio n. 1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona, di seguito denominato E.R., fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n. 1 dell'USSL.

1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n.1 dell'USSL*

Il Servizio n.1 della USSL esercita le proprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'E.R.

* Da approvare solo dall'E.R.: I Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Il servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2,3,4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14.08.81 e nel Regolamento del Servizio stesso.

Il Responsabile del Servizio n. 1 formula, tramite l'Ufficio di Direzione, al Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R., le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

1.1.5. Rapporti del Servizio n.1 con altri Servizi e Presidi dell'USSL *

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della USSL per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n. 1 informa, tramite l'Ufficio di Direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

Il Servizio n. 1 assicura a tutte le strutture operative dell'USSL la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri Servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della USSL, oltreché delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali.

Il Servizio n. 1, oltre ce della collaborazione degli altri Servizi dell'USSL si avvale del P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materia ed attività che non possono essere svolte direttamente.

1.1.6. Operatività a livello distrettuale*

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'équipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'USSL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti; forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, segnaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 2

VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria *

L'elenco del personale tecnico dell'USSL che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela della salute ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni, riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria sarà, a cura del Presidente dell'E.R., trasmesso al Presidente della Giunta Regionale per il riconoscimento formale della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. 64/81, come modificata dalla L.R. 61/84.

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi degli artt. 219 e seguenti del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza, tra i quali il sequestro cautelativo di sostanze destinate all'alimentazione, oltre alla diffida, all'ordine verbale contingente ed urgente, all'obbligo del rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Nel caso dell'adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzarli subito per iscritto e darne immediata comunicazione al Responsabile del Servizio e, tramite esso, all'Ufficio di Direzione dell'USSL.

1.2.2. Incompatibilità*

Il personale addetto ai Servizi di ispezione e vigilanza, oltre agli obblighi derivanti dal rapporto di pubblico impiego, deve astenersi da:

- 1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio conto o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza;
- 2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale;
- 3) instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e/o istituzioni della propria USSL soggetti a vigilanza del Servizio.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 3

ATTIVITÀ INFORMATIVA

1.3.1. Raccolta dati *

Spetta al Servizio n. 1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche dello stato sanitario della popolazione. In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente, sulla base dei moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

1.3.2. Mappe di rischio*

Lo stesso Servizio n. 1, sulla base dei dati raccolti dovrà, in collaborazione con gli altri Servizi dell'USSL, predisporre mappe sui rischi da lavoro e sui rischi ambientali.

Dovrà inoltre annualmente compilare una relazione sanitaria in cui, oltre all'esposizione e la valutazione di tali dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio.

1.3.3. Collaborazione Uffici Comunali e distrettuali*

Per i compiti di cui agli artt. 1.3.1 e 1.3.2, gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n. 1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

1.3.4. Pubblicità dei dati*

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta, tramite l'Ufficio di Direzione dell'USSL.

Tutti i dati saranno inoltre trasmessi all'organo di gestione dei Servizi di zona che ne curerà, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 4

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

Il Servizio n. 1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;
- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche, fatte salve le competenze del Servizio di Medicina Veterinaria;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

1.4.2. Obbligo di segnalazione

Ai sensi delle leggi vigenti (art. 254 T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (art. 256 T.U.LL.SS.).

1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso), ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

1.4.4. Denuncia

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5 sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero, la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le denunce vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio, assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'USSL.

1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.L.L.S.S. è quello approvato con D.M. 5 luglio 1975 e successive modifiche, cui vanno aggiunte la malattia di Lassa, la febbre di Marburg, l'A.I.D.S. e tutte le reazioni post-vaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce *

Il personale addetto al Servizio n. 1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dalla Regione (Allegato 1).

Tale scheda è composta di due fogli: il primo va inviato al Servizio Igiene Pubblica della Regione, il secondo è trattenuto dal Servizio n. 1 che se ne potrà avvalere per una eventuale elaborazione a livello locale.

Nel caso di pazienti residenti in Comune non facente parte dell'USSL sarà compito del Servizio n. 1 segnalare il caso al Comune di residenza che dovrà provvedere alla trasmissione della denuncia.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

1.4.7. Provvedimenti urgenti

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

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1, e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

* Vedere nota precedente a pag. 1

1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi

Il Servizio n. 1, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni della abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, territorialmente competenti; con gli stessi dovrà tenere uno stretto rapporto fornendo tempestivamente tutte le notizie utili all'accertamento e ad eventuali interventi da effettuarsi a cura dello stesso P.M.I.P. e /o U.O. del Presidio Ospedaliero interessati; valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione.

Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n. 1 dell'USSL.

Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n.1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti

gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.

È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

Le attività di disinfezione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande; in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.4.12. Interventi di derattizzazione

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

Quando si tratti di macelli o stabilimenti industriali, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'USSL.

1.4.13. Avviso

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.

In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14. Prodotti impiegati

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. 3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n. 147/27 e successive modifiche).

Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.4.15. Protezione degli addetti

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione degli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

1.4.16. Controlli

Il Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

1.4.17. Oneri del proprietario

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per la loro natura non appaiono riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua, nonché gli interventi disposti d'ufficio, in caso di malattie infettive diffuse in atto, eseguiti direttamente o avvalendosi del P.M.I.P.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni, disinfestazioni e derattizzazioni prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11 e 1.4.12, l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale, e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere

data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

Profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche

1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'USSL

Il Servizio n. 1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

1.4.20. Segnalazione di morsicatura

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia sia al proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n. 1 che provvede:

- a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità Operativa di Pronto Soccorso del Presidio Ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Mortuaria;
- b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.4.21. Misure preventive

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in altro luogo all'aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei mezzi pubblici di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

Vaccinazioni

1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81).

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita

circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandosi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.4.23. Esenzioni

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.

1.4.24. Interventi contingenti

Su disposizione del Responsabile del Servizio n. 1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

1.4.26. Dati anagrafici

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 ciascun utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.4.28. Certificazione

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 1.4.23 del presente Regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività

1.4.29. Controlli e richiami

Il Servizio n. 1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

- a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della Legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n. 1 dell'USSL.

La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo IV del presente Regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

- b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro trenta giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffusive e nel test tubercolinico, che qualora risultasse positivo dovrà essere seguito da accertamento radiologico.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

- c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche ed integrazioni.
- d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della Legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.
- e) Vaccinazione antitiflica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

- f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della Legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.
- g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patrie potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, etc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.

I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.

Il Servizio n. 1 dell'USSL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

Capitolo 5

ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE

1.5.1. Competenze *

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "Norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'USSL ed il Servizio n. 1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della USSL.

1.5.2. Periodicità delle ispezioni*

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'USSL costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. n. 46/83.

1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti.

Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R. ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Presidente della Giunta regionale, su proposta del Comitato di Gestione, dichiara la decadenza della autorizzazione.

1.5.4. Disposizioni urgenti*

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al Responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni altro obbligo, darà tempestiva segnalazione agli organi dell'E.R.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 6

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA

1.6.1. Competenze

Ferme restando le competenze del Prefetto ai sensi degli artt. 25, 26, 27, 102 del D.P.R. 803/75 e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi regionali 64-65/81, come modificato dalla L.R. n. 61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R.

1.6.2. Normativa di riferimento

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. 803/75, cui, peraltro, anche i Regolamenti di Polizia Mortuaria e Cimiteriale devono uniformarsi.

1.6.3. Attività necroscopica *

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 803/75 viene svolta da sanitari dipendenti dell'USSL, di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nell'USSL. Tali operatori, ancorché funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n. 1.

1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 803/5: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.6.5. Lavori al cimitero

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al custode che ne risponde anche al Responsabile del Servizio n. 1. Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che le norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro, la riservatezza e la tranquillità del luogo. Durante i lavori comunque è proibita ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente tenuti puliti.

* Vedere nota precedente a pag. 1

1.6.6. Riduzione aree di rispetto

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R.

Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni, previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7. Richiami normativi

Ad integrazione e parziale modifica del D.P.R. 803/75 si richiama la validità delle seguenti disposizioni:

- D.P.R. 627/81 sullo spessore delle tavole delle casse di legno (25 mm in ogni punto).
- Sentenza TAR Lazio 718/77 e Consiglio di Stato 960/79 che legittimano l'applicazione alle casse mortuarie delle speciali valvole autorizzate con provvedimenti ministeriali.
- Circolare ministeriale n. 400/49 del 19 giugno 1978 sulle dimensioni dei monumenti funebri delle tombe a inumazione (2/3 della superficie).
- LL.RR. 64 e 65/81 in particolare per le previsioni di cui all'art. 8, come modificato dalla LL.RR. 61/84, che detta norme sulla composizione della Commissione prevista dal D.P.R. 803/5.

1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n. 1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa di morte (Allegato 2). Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente, per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.

Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo (Allegato 3).

Capitolo 7 *

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 compete all'E.R. la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

1.7.2. Figure soggette a vigilanza

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

- a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetricia, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista.

1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

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

- a) Ambulatori medici;
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo (L.R. 79/80);
- c) Presidi di diagnostica strumentale;
- d) Case di cura;
- e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;

* Vedere nota precedente a pag. 1

f) Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio e case protette).

1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'USSL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste al precedente art. 1.7.2 deve dimostrare al competente Servizio n. 1 il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma, titolo di abilitazione e certificato di iscrizione all'albo professionale ove previsto come obbligatorio per l'esercizio della professione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n. 1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Servizio n. 1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente, e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i Sindaci ed all'E.R. sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n. 163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti in registri speciali, che sono loro forniti dall'E.R., fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 Legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.7.6. Certificato di assistenza al parto

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico-chirurgo e qualora, per forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre dodici ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n. 1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di stato

approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero (Allegato 4).

1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 1.7.2 devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della Legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10. Autorizzazione sanitaria

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3 senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titolo III del presente Regolamento locale di igiene.

1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria

Chiunque intenda aprire e gestire, ampliare, trasferire in altra sede una istituzione o una struttura sanitaria di cui all'art. 1.7.3, o comunque variare le condizioni esistenti, fermo restando la facoltà di una richiesta diretta all'Autorità competente per i casi sia identificata in Organi sovrazionali, deve inoltrare domanda al Sindaco per le eventuali autorizzazioni comunali ed al Presidente dell'E.R., per la speciale autorizzazione di cui all'articolo precedente.

La domanda deve essere completa di:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) tipo di istituzione che si intende aprire, ampliare, trasformare o trasferire;

- c) ubicazione;
- d) denominazione della medesima;
- e) generalità, titoli professionali, accademici e di studio del direttore responsabile;
- f) numero e qualifiche del personale.

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;
- copia dell'atto costitutivo, se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore designato;
- certificato di iscrizione alla Camera di commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;
- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;
- licenze d'uso dei locali.

1.7.12. Istruttoria *

Il Presidente dell'E.R. dispone l'esecuzione, da parte del Servizio n. 1, dell'ispezione tecnica della istituzione o struttura che deve aver luogo entro 30 giorni dalla presentazione della domanda: dispone altresì perché entro i successivi 30 giorni il Comitato di Gestione esprima il parere già di competenza dei Consigli Provinciali di Sanità, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80, per i casi ove tale parere fosse obbligatoriamente previsto.

1.7.13. Determinazioni successive

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

- a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Tra essi vanno compresi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. ed esclusi gli studi privati dei singoli professionisti, senza dipendenti e che non

* Vedere nota precedente a pag. 1

presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.

Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.

- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.
- c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n. 185/64 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.
- d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si praticino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, saune, lampade a raggi, magnetoterapia ed altre attività che implicino apparecchi elettromedicali); la domanda corredata dai risultati dell'ispezione tecnica e del parere del Comitato di Gestione viene inoltrata al Settore Sanità ed Igiene della Regione, ai sensi del D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981, sin quando la competenza non sia trasferita all'E.R. In tal caso si procederà come per il punto c).
- e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.
- f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti Organi regionali.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e/o mobili, per servizio di trasporto di malati con autolettighe, le domande inoltrate al Presidente dell'E.R. e istruite tramite l'ispezione tecnica del Servizio n. 1 e parere del Comitato di Gestione, vanno trasmesse al Settore Sanità ed Igiene della Regione per il rilascio dell'autorizzazione.

1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria

Le Istituzioni e Strutture sanitarie di cui agli articoli precedenti, fatta eccezione per i laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico per cui valgono le norme dell'art. 8 della L.R. 79/80, devono essere diretti da un medico chirurgo.

Il direttore sanitario è responsabile:

- a) dell'organizzazione tecnico funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;
- b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e paramedico, che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;

- c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;
- d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;
- e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;
- f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;
- g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati

I responsabili delle Istituzioni e Strutture sanitarie di cui al presente capitolo sono tenuti a registrare e conservare i risultati delle prestazioni effettuate:

- 1) Per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.
- 2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica, che vanno conservate per 20 anni.
- 4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.
- 5) Per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

1.7.16. Pubblicità sanitaria

Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di Autorità sovraordinate (Ministero della Sanità - Regione), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo, è soggetta ad apposita preventiva autorizzazione rilasciata dall'E.R. in cui ha sede l'istituzione sanitaria in oggetto, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 e dell'Ordine o Collegio professionale territorialmente competente.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda con allegato nulla-osta dei competenti Uffici comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, nonché di ogni altro dato eventualmente richiesto dal Responsabile del Servizio n. 1.

Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità anche a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al

nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti dalla legge.

Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazioni.

1.7.17. Ispezioni

Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui all'art. 1.7.3 sono ispezionate ogni tre anni ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità dal Servizio n. 1 dell'USSL.

Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e delle strutture ispezionate e che sarà trasmesso al Presidente dell'E.R.: in caso di strutture pubbliche il Servizio n. 1 può avvalersi o delegare di volta in volta operatori dei Servizi dell'USSL.

1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria

Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.L.L.SS. 1265/34, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'Istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine.

Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la speciale autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura, o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

Capitolo 8

MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONE NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ

1.8.1. Competenze *

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni dell'E.R. che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi, preferibilmente a rapporto di impiego a tempo pieno.

Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'USSL tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previste nella delibera della Giunta Regionale, n. 20711, del 5 ottobre 1982.

1.8.2. Accertamenti di invalidità *

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dalle relative circolari applicative.

1.8.3. Accertamenti di idoneità alla guida *

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1 preferibilmente a tempo pieno e appositamente a ciò incaricati.

Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

Restano fatte salve le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/79 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi o sedi all'uopo autorizzate a norma del punto 1.7.3 lettera a) del presente Regolamento.

* Vedere nota precedente a pag. 1

1.8.4. Prestazioni nell'interesse del privato *

Le prestazioni di cui al presente Capitolo, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente (art. 7 L.R. 61/84).

Le tariffe vengono rimosse dagli appositi Uffici amministrativi dell'USSL e nulla è dovuto direttamente ai sanitari accertatori.

1.8.5. Attività distrettuale *

Parte dell'attività di medicina legale deve essere eseguita dal Centro Distrettuale sanitario tramite i medici convenzionati per ciò che sia stato espressamente loro attribuito e tramite i medici di distretto, per delega o incarico del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

In relazione alla sede dove la prestazione viene svolta, al medico accertatore, al titolo della prestazione si fa riferimento allo schema indicativo di cui all'Allegato 5.

1.8.6. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione *

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione fra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni.

Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente Capitolo del Regolamento e a dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto è previsto.

* Vedi nota precedente a pag. 1

Capitolo 9

RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA

1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini *

Nelle materie di competenza, il Servizio n. 1 deve dare pronta evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga, nel rispetto della prassi amministrativa.

Il cittadino che singolarmente o in gruppo, ed in qualunque forma si rivolge all'E.R. o direttamente al Servizio n. 1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio n. 1 è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un Ufficio centrale almeno per quattro ore giornaliere per tutti i giorni lavorativi della settimana.

A livello dei Distretti dell'USSL il personale del Servizio n. 1 distaccato operativamente, assicura la presenza negli Uffici del Distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità *

Le segnalazioni di inconvenienti e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo l'E.R. assicura un servizio di ricevimento telegramma, telex, o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio n. 1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario d'ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico o da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti al centralino dell'USSL, funzionante in continuo, da parte di Enti ed Istituzioni pubbliche (Comuni, VVFF, Autorità Giudiziaria ecc.).

1.9.4. Modalità ed organizzazione della USSL

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'E.R. (da allegarsi).

* Vedi nota precedente a pag. 1

Capitolo 10

NORME SUL FUMO

1.10.1. La vigilanza sul fumo

La vigilanza sul fumo Legge 584/75 spetta al Servizio Igiene Pubblica, tramite i vigili sanitari-tecnici d'igiene.

1.10.2. Norme sul fumo

È vietato fumare nei locali previsti dall'art. 1 lettera a) e b) della Legge 584/75, nonché in tutti gli ambiti delle strutture socio-sanitarie e scolastiche. L'E.R. individua, su proposta dei responsabili delle strutture interessate, sentito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, le aree e i locali appositi per fumatori.

È vietato fumare nelle mense aziendali e negli ambienti di lavoro in cui sono presenti sostanze interagenti con il fumo.

Negli uffici pubblici aperti al pubblico è vietato fumare. Sarà cura dell'E.R., su proposta dei rispettivi dirigenti, prevedere aree per fumatori.

Negli uffici sopra citati in cui vige il divieto di fumare, dovranno essere affissi appositi cartelli a norma della Legge 584/75 a cura dei responsabili degli uffici stessi.

Capitolo 11

LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

A) LAVANDERIE

1.11.0. Campo di applicazione

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0 del Capitolo I del presente Regolamento, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

1.11.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n.1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvederà al loro smaltimento.

1.11.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;

- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina, completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

1.11.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

1.11.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n.1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali o lo spazio - oltre che di ventilazione naturale - a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici, possono essere adottate soluzioni diverse e alternative nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela ambientale e su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);

- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 915/82 e Leggi successive, e Legge Regionale 94/80.
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

1.11.5. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n.1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

1.11.6. Biancheria infetta

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecchi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

B) BARBIERI, PARRUCCHIERI, ESTETISTE ED ATTIVITA' AFFINI

1.11.7. Regolamentazione dell'attività

L'attività di barbiere e parrucchiere per uomo e donna è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14.2.63 n. 161, modificata con Legge 23.12.1970 n.1142.

Sono parimenti disciplinate da apposito regolamento, deliberato dal Consiglio Comunale in conformità ai principi della legislazione vigente ed a quanto previsto dalla Legge Regionale 15.9.89 n.48 e dalla Legge n.1, le attività di estetista e/o affini (truccatore, visagista, depilatore, manicure, pedicure, massaggiatore facciale) che non implicano prestazioni di carattere sanitario finalizzate alla prevenzione, cura e riabilitazione, ne l'uso di apparecchiature considerate alla lettera C) - art. 14 del R.D. 1924 del 29.9.1919, nel quale caso occorrerà invece l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 194 del T.U.LL.SS. R.D. 1265/34 che dovrà essere acquisita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 3 della Legge Regionale 5/86.

Le attività di cui al presente articolo non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività previo parere del Responsabile del Servizio n.1 il quale accerterà l'idoneità dei locali e della attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario in base ai requisiti di cui al successivo art. 1.11.9.

1.11.8. Apparecchiature consentite

L'attività di estetista potrà avvalersi esclusivamente delle apparecchiature di cui all'allegato 1 del presente Capitolo. L'uso delle apparecchiature, di cui all'allegato 2, è subordinato a certificazione medica che ne escluda eventuali controindicazioni per il soggetto.

1.11.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentati e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;
- b) il pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 1,20 dal pavimento; il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
- c) almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio possibilmente accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo e rubinetteria a comando non manuale;
- d) lavabi con acqua corrente potabile calda e fredda;
- e) arredamento di facile pulizia;
- f) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- g) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari;
- h) per l'attività di estetista è ammessa la suddivisione degli ambienti di lavoro in spazi di dimensioni minime di m 2 x m 2, e con superficie liscia e lavabile anche verso eventuali corridoi di accesso e/o disimpegno.

Inoltre devono essere disponibili:

- 1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato, i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

1.11.10. Pulizia e disinfezione

Gli ambienti di lavoro, le apparecchiature, gli arredi, la biancheria e gli utensili, devono essere sottoposti ad accurate operazioni di sanificazione e disinfezione. A tale scopo, fatta

salva l'adozione da parte dell'interessato di eventuali soluzioni tecniche alternative che assicurino migliori risultati previa comunicazione e parere del competente Servizio n.1, dovranno essere adottate le seguenti procedure minime:

- 1) gli aghi che a qualsiasi fine perforano la cute devono essere monouso o sterilizzati con mezzi fisici dopo ogni impiego. Gli aghi e gli strumenti taglienti (forbici, rasoï, ecc.) che vengono a contatto con superfici cutanee integre o lese e/o con annessi cutanei devono essere monouso o sterilizzati dopo l'uso con mezzi fisici. Nel caso di materiali non trattabili con il calore è necessario che essi vengano sottoposti ad un trattamento che garantisca una disinfezione.

E' imperativo che il materiale e gli strumenti che devono essere sterilizzati o disinfettati vengano accuratamente puliti prima della procedura.

Prima della pulizia è però necessario porre gli strumenti per 30 minuti in un disinfettante chimico al fine di proteggere il personale dall'esposizione a microrganismi prima e dopo il processo di pulizia.

La sterilizzazione dovrà essere praticata con l'utilizzo di sterilizzatori a vapori e/o a calore secco.

La disinfezione potrà avvenire mediante l'utilizzo dei seguenti agenti chimici:

<i>agente</i>	<i>concentrazione</i>
ipoclorito di sodio	01 - 0,5%
ipoclorito di calcio	0,5%
dicloroisocianurato	0,5%
clorammina	0,5-2%
alcool etilico	70%
alcool isopropilico	70%
glutaraldeide	2% sol. in acqua
formalina	4%
perossido di idrogeno	6%

- 2) i lavabi e/o i piani di lavoro devono essere ripetutamente ed accuratamente lavati con l'utilizzo di comuni detergenti;
- 3) le pareti e i pavimenti devono essere lavati con ipoclorito di sodio diluito al 10% in acqua e con amuchina diluita al 2% in acqua; almeno una volta al giorno per i pavimenti e una volta alla settimana per le pareti.

- 3) le pareti e i pavimenti devono essere lavati con ipoclorito di sodio diluito al 10% in acqua e con amuchina diluita al 2% in acqua; almeno una volta al giorno per i pavimenti e una volta alla settimana per le pareti.

Nel caso si presenti la necessità di una più ampia e/o determinata operazione di disinfezione, il titolare dell'attività dovrà darne comunicazione al Servizio n.1, ai sensi dell'art. 1.6.10 del presente Regolamento Locale di Igiene, che provvederà con proprio personale ad attivare le procedure ritenute necessarie.

1.11.11. Abbigliamento

E' fatto obbligo dell'uso dei guanti al personale addetto ai servizi di barbiere, di parrucchiere per uomo, donna, estetista e attività affini che adoperi cosmetici, tinture ed altro materiale a potenziale rischio tossico e/o allergizzante.

In ogni caso l'impiego dei prodotti di cui sopra dovrà avvenire osservando scrupolosamente le istruzioni per l'uso riportate e/o allegate alle confezioni dei prodotti medesimi.

Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

1.11.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di tolettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del Responsabile del Servizio Veterinario.

Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

ALLEGATO 1 - Barbieri, parrucchieri, estetiste ed attività affini

- Vaporizzatore con vapore normale e ionizzato non surriscaldato; stimolatore blu con scariche inferiori a cm 1 e solo effluvio (alta frequenza o ultrasuoni);
- Disincrostante per pulizia con intensità non superiore a 4 mA;
- Apparecchi per l'aspirazione dei comedoni con aspirazione non superiore ad una atmosfera e con cannule aventi diametro di non oltre cm 1;
- Doccia filiforme ed atomizzatore con pressione non superiore ad una atmosfera;
- Apparecchi per massaggi meccanici solo a livello cutaneo e non in profondità;
- Apparecchi per massaggi elettrici solo con oscillazione orizzontale e rotazione, che utilizzino unicamente accessori piatti o spazzole;
- Lampade abbronzanti UV-A (a bassa ed alta pressione);
- Lampade di quarzo con applicazioni combinate o indipendenti di raggi ultravioletti (UV) ed infrarossi (IR);
- Apparecchi per massaggio ad aria con pressione non superiore ad 1 atmosfera;
- Depilatori elettrici ed elettrofonici;
- Apparecchi per massaggi subacquei (idromassaggio);
- Apparecchi per presso-massaggio;
- Elettrostimolatore ad impulsi;
- Apparecchi per massaggio idrico con pressione non superiore ad 1 atmosfera;
- Scaldacera per cerette;
- Rulli elettrici e manuali;

- *Vibratori elettrici ed oscillanti;*
- *Attrezzature per manicure e pedicure;*
- *Apparecchi per il trattamento di calore totale o parziale (coperta termica)*
- *Apparecchi per massaggio aspirante con coppe di varie misure e applicazioni in movimento, fisse e ritmate, e con aspirazione non superiore ad 1 atmosfera;*
- *Attrezzi per ginnastica estetica;*
- *Apparecchi per massaggi meccanici picchiettanti;*
- *Apparecchi per massaggi elettrici picchiettanti;*
- *Stimolatore a luce blu con tutti gli elettrodi per uso estetico (alta frequenza);*
- *Apparecchi per ionoforesi estetica con intensità massima sulla placca di 1 mA ogni 10 centimetri quadrati;*
- *Apparecchi per massaggi ad aria con pressione superiore ad 1 atmosfera;*
- *Laser estetico;*
- *Saune;*
- *Sterilizzatori.*

ALLEGATO 2: Barbieri, parrucchieri, estetiste ed attività affini

- *Disincrostante per pulizia con intensità non superiore a 4 mA;*
- *Lampade abbronzanti UV-A (a bassa ed alta pressione);*
- *Lampade di quarzo con applicazioni combinate o indipendenti di raggio ultravioletti (UV) ed infrarossi (IR);*
- *Depilatori elettrici o elettronici;*
- *Elettrostimolatori ad impulsi;*
- *Apparecchi per il trattamento di calore totale o parziale (coperta termica);*
- *Attrezzi per ginnastica estetica;*
- *Attrezzi per massaggi elettrici picchiettanti;*
- *Stimolatore a luce blu con tutti gli elettrodi per uso estetico (alta frequenza);*
- *Apparecchi per ionoforesi estetica con intensità massima utile sulla placca di di 1 mA ogni 10 centimetri quadrati;*
- *Saune.*

nota: cfr. Legge Regionale 4.1.90 n.1

Titolo II - IGIENE DEL TERRITORIO - *Sommario*

<i>Capitolo 1</i>	37
SCARICHI IDRICI	37
2.1.1. Autorizzazioni	37
2.1.2. Vigilanza e controllo *	37
2.1.3. Campionamento degli scarichi *	38
2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi	38
2.1.5. Classificazione degli scarichi civili	38
2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio	39
2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura *	39
2.1.8. Acque di prima pioggia	39
2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76	40
Tabella 1 - Scarichi civili - Concentrazioni limite per i parametri utilizzati per l'individuazione degli scarichi assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi.	40
Tabella 2 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità	40
Tabella 3 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità	40
2.1.10. Fontanili	41
<i>Capitolo 2</i>	42
SUOLO	42
2.2.1. Terreni non edificati	42
2.2.2. Irrigazioni	42
2.2.3. Coltivazioni a riso	42
2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo	42
2.2.5. Trasporto di liquami	43
2.2.6. Fanghi	43
2.2.7. Compost	44
2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi	44
2.2.9. Serbatoi	44
2.2.10. Condotti di collegamento	45
2.2.11. Zone di carico e scarico	45
2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo	45
2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi	45
2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio (categoria C)	46
2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali	46
2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui al punto 2.2.15	46
2.2.17. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche	47
2.2.18. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo	47
2.2.19. Opere di smaltimento	48
2.2.20. Svuotamento delle opere di smaltimento	48
2.2.21. Smaltimento di materiali organici	48
<i>Capitolo 3</i>	49
ACQUE SUPERFICIALI	49
2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque	49
2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate	49
2.3.3. Bacini artificiali, recipienti	49
2.3.4. Acque meteoriche	49

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.3.5. Canali	50
2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni	50
2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali *	50
2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali	50
2.3.9. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari	51
2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature	51
Capitolo 4	52
FOGNATURA	52
2.4.1. Condutture pluviali	52
2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura	52
2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura	52
2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura	53
2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura	53
Capitolo 5	54
INQUINAMENTO DELL'ARIA (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 Luglio 1966, n. 615)	54
2.5.1. Ambito della disciplina	54
2.5.2. Impianti termici civili	54
2.5.3. Combustibili	54
2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili	54
2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili	55
2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione*	55
2.5.7. Parere CRIAL	55
2.5.8. Contenuto di zolfo	55
2.5.9. Camini	56
2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL	56
2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali	56
2.5.12. Focolari	56
2.5.13. Prescrizioni dell'E.R. *	57
2.5.14. Caratteristiche dei camini	57
2.5.15. Innalzamento dei camini	57
2.5.16. Ordinanze contingibili e urgenti	57
2.5.17. Stabilimenti industriali	58
2.5.18. Abbattimento degli inquinanti	58
2.5.19. Industrie insalubri	58
2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi	58
2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti	58
2.5.22. Nulla osta all'esercizio	58
2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento	59
2.5.24. Rifiuti solidi	59
2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia	59
2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi	59
2.5.27. Impiego dei combustibili	59
2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili	60
2.5.29. Pareri CRIAL e USSL	60
2.5.30. Contenuto di zolfo	61
2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)	61
2.5.32. Divieto di combustione all'aperto	61
2.5.33. Veicoli con motore diesel	61

* Vedere nota precedente a pag. I

* Vedere nota precedente a pag. I

<i>Capitolo 6</i>	62
INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	62
2.6.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti	62
2.6.2. Comunicazione preventiva di attività	62
2.6.3. Industrie insalubri	63
2.6.3.1. Classificazione	63
2.6.3.2. Nuovi insediamenti produttivi	63
2.6.3.3. Lavorazioni insalubri di 1 ^a classe	64
2.6.3.4. Insediamenti esistenti	64
2.6.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente*	64
2.6.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi	64
2.6.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti*	64
2.6.3.8. Ordinanza del Sindaco	64
2.6.4. Tossici ad alto rischio	65
<i>Capitolo 7</i>	66
RUMORI	66
2.7.1. Campo di applicazione	66
2.7.2. Caratteristiche della strumentazione	66
2.7.3. Modalità generali di misura del rumore	66
2.7.4. Rumore di fondo	67
2.7.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore	67
2.7.6. Tipi di zone	68
2.7.7. Periodi del giorno	68
Limiti massimi consentiti	68
2.7.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato	68
Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB) (A)	69
Tabella 2 - Livelli sonori consentiti nelle diverse bande di ottava dB.	69
2.7.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato	69
2.7.10. Correzioni ai limiti indicati	70
<i>Capitolo 8</i>	71
VIBRAZIONI	71
2.8.1. Campo di applicazione	71
2.8.2. Modalità di misura	71
2.8.3. Limiti massimi consentiti	72
Tabella 1 - Valori limite di base	72
Tabella 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno	73
Figure 1a - 1b - 1c	74
<i>Capitolo 9</i>	75
RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI	75
2.9.1. Normativa e competenze	75
2.9.2. Fanghi	75
2.9.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi	75
2.9.4. Controllo e vigilanza*	75
<i>Capitolo 10</i>	77
BALNEAZIONE	77

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.10.1. Normativa	77
2.10.2. Zone idonee alla balneazione	77
2.10.3. Stagione balneare	77
2.10.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee	77
2.10.5. Apposizione della segnaletica	77
2.10.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione*	78
2.10.7. Articolo 26 della Legge n. 319/76*	78
2.10.8. Campionamento ad accertamenti analitici*	78
Capitolo 11	79
DETERGENTI SINTETICI	79
2.11.1. Normativa	79
2.11.2. Autorizzazioni sanitarie*	79
2.11.3. Attività di vigilanza	79
Capitolo 12	80
IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA	80
2.12.1 Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici	80
2.12.1.1. Comunicazione preventiva	80
2.12.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva	80
2.12.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire	80
2.12.1.4. Modalità di preparazione delle miscele	81
2.12.2 Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei	81
2.12.2.1. Autorizzazione*	81
2.12.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione	81
2.12.2.3. Formulati consentiti	82
2.12.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare	82
2.12.2.5. Zone sensibili	83
2.12.2.6. Segnaletica a terra	83
2.12.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele	83
2.12.2.8. Erogazione dei prodotti	83
2.12.2.9. Intervallo di agibilità	83
2.12.3. Controllo e vigilanza*	83
Norme finali	85
DISPOSIZIONI	85
1. Sanzioni	85
2. Abrogazione delle norme preesistenti	85
3. Entrata in vigore	85

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 1

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Autorizzazioni

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n. 319/76 e successive integrazioni e modificazioni.

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

Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo e negli strati superficiali del suolo l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessario per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni di cui al presente Regolamento.

A domanda dei titolari dei nuovi scarichi, l'Autorità competente nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.

Il tempo concesso non deve di norma superare i 90 giorni dall'attivazione dello scarico, prorogabili di 60 giorni, in via eccezionale e dietro motivata richiesta.

La disciplina dello scarico durante il periodo assegnato è definita dall'Autorità competente con l'Autorizzazione provvisoria, in relazione alla natura dello scarico.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando sia stato accertato che gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità e le prescrizioni di cui al presente Regolamento.

2.1.2. Vigilanza e controllo

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 ed il P.M.I.P., ai sensi dell'art. 22 della Legge 833/78 e dell'art. 3 delle LL.RR. nn. 64-65/81.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo sono programmate dall'E.R. e svolte dai P.M.I.P. ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 650/79, fatta salva la facoltà che, previ accordi con i P.M.I.P., i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n. 1 della USSL.

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

2.1.3. Campionamento degli scarichi *

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

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

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla Legge 10 maggio 1976 n. 319, come modificata e integrata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650.

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

2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1-quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690.

Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 marzo 1980.

2.1.5. Classificazione degli scarichi civili

Gli scarichi degli insediamenti civili, come definiti dall'art. 1-quater del D.L. 10 agosto 1976, n. 544 convertito con modificazioni in Legge 8 ottobre 1976 n. 690, sono distinti nelle categorie di seguito convenzionalmente indicate:

Categoria A: Scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza inferiore a cinquanta vani o a cinquemila metri cubi, che non comprendono laboratori chimici, fisici o biologici;

Categoria B: scarichi provenienti da:

- B1: insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi scolastici e sanitari di consistenza uguale o superiore a cinquanta vani o a cinquemila metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;
- B2: insediamenti diversi da quelli delle categorie A e B assimilati ai sensi del successivo comma, e quelli provenienti da insediamenti abitativi;

Categoria C: scarichi di acque di rifiuto di insediamenti adibiti a prestazione di servizi, individuati ai sensi del successivo art. 2.1.6;

Categoria D:

- D1: scarichi delle categorie A e B1, qualora gli insediamenti da cui provengono comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;
- D2: scarichi diversi da quelli delle categorie A, B, C e D1.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Ai sensi della Legge 8 ottobre 1976, n. 690, sono assimilati a quelli provenienti da insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualsiasi attività a mezzo dei quali vengono annualmente allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume massimo non superiore a quello degli edifici di provenienza e il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, sia compreso nei parametri di cui alla allegata Tab. 1, e inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite.

2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio

Gli insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, di cui alla categoria C dell'articolo precedente, in attesa di essere individuati con Delibera della Giunta Regionale ex art. 37, comma 3° della L.R. 62/85, sono i seguenti:

- 1) Lavanderie e tintorie abiti
- 2) Stazioni di servizio, autofficine, autolavaggi, carrozzerie
- 3) Autorimesse, concessionarie auto, autotrasportatori
- 4) Studi e laboratori fotografici e radiografici
- 5) Impianti di smaltimento di rifiuti solidi urbani, ivi compresi centri di raccolta di rifiuti ed autoveicoli in disuso
- 6) Laboratori di analisi
- 7) Laboratori annessi alla vendita di prodotti alimentari
- 8) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o polverose
- 10) Mense, ristoranti e cucine con potenzialità maggiore a 300 posti/die.

2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura

Gli scarichi degli ospedali e delle case di cura a norma della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 devono essere sempre sottoposti al trattamento di disinfezione con la responsabilità dell'E.R. a seguito di valutazione tecnica del Servizio n. 1 della USSL, previo pretrattamento in vasche di sedimentazione.

Alla disinfezione vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori, laboratori di analisi mediche e simili.

2.1.8. Acque di prima pioggia

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le coltivate.

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76

Il Sindaco, su parere dell'E.R., può disporre specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi di cui ai capitoli SUOLO, ACQUE, FOGNATURA, ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.

Tabella 1 - Scarichi civili - Concentrazioni limite per i parametri utilizzati per l'individuazione degli scarichi assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi.

Parametri	Concentrazioni	
pH	6,5 - 8,5	
Temperature	30	
Colore	-	Non percettibile dopo diluizione 1:40 su uno spessore di 10 cm
Odore	-	Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere
Materiali sedimentabili (ml/l)	10	
Materiali in sospensione totali (mg/l)	200	
BOD ₃ (mg/l)	250	
COD (mg/l)	500	
Cloruri (mg/l come Cl)	100	
Fosforo totale (mg/l come P)	10	
Azoto ammoniacale (mg/l come NH ₄)	30	
Azoto nitroso (mg/l come N)	0,6	
Azoto complessivo (mg/l come N)	50	
Grassi e oli animali e vegetali (mg/l)	100	
Tensioattivi	10	

Per i restanti parametri di cui alle Tabelle A e C della Legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni, sono ammesse concentrazioni non superiori a quelle dell'acqua approvvigionata.

Tabella 2 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità

Parametri	Concentrazioni
Materiali sedimentabili	0,5
BOD (mg/l)	80
COD (mg/l)	200

Per tutti gli altri parametri contemplati nella Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

Tabella 3 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità

a) Per il fosforo (come P) è da osservarsi il seguente limite:

- 10 mg/l : per gli scarichi recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo in

zone esterne alle parti delle fasce di 1 Km dalla linea di costa dei laghi ricomprese nel bacino idrologico degli stessi.

b) Per tutti gli altri parametri contemplati dalla Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

2.1.10. Fontanili

Ai fini del presente Titolo, lo scarico nei fontanili, che sono strutture di intercettazione dell'acqua di falda, è considerato come scarico sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo.

Capitolo 2

SUOLO

2.2.1. Terreni non edificati

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti ed inquinamenti dai proprietari, ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità.

A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo od altre opere idonee che devono essere mantenute in buono stato di efficienza.

Per quanto riguarda le rive dei corpi d'acqua lacustri e fluviali, sono dettate le norme nell'art. 7 della L.R. 33/77.

2.2.2. Irrigazioni

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.3. Coltivazioni a riso

"Qualora il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, devono essere applicate le norme prescritte dal Regolamento approvato dall'E.R.", ai sensi degli articoli del Titolo III del T.U.L.L.SS.

2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, derivante da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980), è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alle Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia.

È consentito lo spargimento di deiezioni di animali sani, non sottoposte a pretrattamento, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame, o a un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fermentativo, solo in terreni di proprietà disponibili per contratto d'uso.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Ogni stalla deve essere dotata di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide.

Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, la vasca di accumulo deve avere una capacità di contenimento di almeno 120 giorni.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà dal 15 settembre al 15 maggio, non oltre le ore 10 e non prima delle ore 19 o orari similari, a seconda degli usi agricoli della zona, su ordinanza motivata dell'Autorità Sanitaria Locale.

Nelle vicinanze dei centri abitati sono di regola vietati lunghi lanci durante la distribuzione delle deiezioni, per evitare la diffusione degli odori, mentre è opportuno, compatibilmente con le tipologie colturali, l'impiego di attrezzature per l'interramento delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori.

È vietato lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli sui terreni con forte permeabilità o presenza di una falda idrica poco profonda, e comunque in un raggio di m 200 da pozzi di accesso alla falda.

Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81, su parere del Responsabile del Servizio n. 1.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.2.5. Trasporto di liquami

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 28 ottobre 1982, n. 298.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2.2.6. Fanghi

Lo smaltimento sul suolo di fanghi, provenienti dalla depurazione degli effluenti, purché non tossici e nocivi, è ammesso solamente se utile direttamente alla produzione agricola e non suscettibile di danneggiare le falde acquifere, ai sensi dell'art. 3 della L.R. 94/3.

I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. 915/82, del 27 luglio 1984.

La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n. 319/76 e successive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, del 4 febbraio 1977 e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione della L.R. 94/83.

2.2.7. Compost

Il compost, prodotto ottenuto da un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondono alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27 luglio 1984.

2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 748/84.

Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.9. Serbatoi

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

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

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze chimiche o prodotti infiammabili, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n. 1 della USSL.

Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dall'E.R.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere del Responsabile del Servizio n. 1, essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.

È fatto obbligo ai proprietari di serbatoi esistenti di fornire, su richiesta del Servizio n. 1, la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla Deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27 luglio 1984.

È fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni, per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.10. Condotti di collegamento

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

Le opere, di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione, devono essere realizzate a cura dei proprietari.

2.2.11. Zone di carico e scarico

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo

Gli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali del suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune su parere del Responsabile del Servizio n. 1.

2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi

È vietata l'immissione sul suolo e negli strati superficiali del suolo di scarichi provenienti da nuovi insediamenti produttivi, in mancanza della rete di pubblica fognatura.

È fatto divieto di attivare nuovi scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti sul suolo e negli strati superficiali del suolo, e comunque di recapitare scarichi da

insediamenti produttivi esistenti, già sversanti in altri recettori, sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti, ed aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo devono essere progressivamente disattivati e convogliati ad altri recapiti, nel termine notificato dal Sindaco, a norma dell'art. 17 della L.R. n. 62/85.

Inoltre il Sindaco può disporre la preventiva chiusura di scarichi di insediamenti produttivi esistenti ai sensi dell'art. 12, punto 3, o dell'art. 13, punto 3, della Legge 319/76, tenendo conto anche delle prescrizioni della Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE del 17 dicembre 1979 concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da sostanze pericolose, con particolare riguardo agli elenchi I e II di famiglie e gruppi di sostanze delle quali deve essere rispettivamente impedita l'immissione in acque sotterranee.

Le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali, e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi, qualora vengano recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo, debbono essere assoggettate alle prescrizioni stabilite per le acque di prima pioggia.

2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio (categoria C)

Agli scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo degli insediamenti di categoria C, come definiti nel punto 2.1.6, si applicano le disposizioni previste dal presente Regolamento per gli insediamenti produttivi.

2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali

Nelle zone non servite da pubbliche fognature e che si trovano in prossimità di corpi d'acqua superficiali, non sono ammessi nuovi scarichi civili, diversi da quelli della categoria A dell'art. 2.1.5, aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo.

Il Comune competente per territorio, sentito il parere dell'E.R. dei Servizi di Zona, determina le zone di cui al comma precedente.

Nelle zone di cui sopra gli scarichi in atto, diversi da quelli di cui alla categoria A del punto 2.1.5, aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo, dovranno mutare recapito entro il termine che sarà stabilito dal Sindaco del Comune competente per territorio con apposito provvedimento da notificarsi all'interessato, a norma della L.R. 62/85.

2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui al punto 2.2.15

1) I nuovi scarichi recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo, non ricadenti nelle zone di cui al punto 2.2.15 devono essere adeguati, fin dalla loro attivazione:

- a) alle norme tecniche stabilite dalla Deliberazione 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria A del punto 2.1.5;
- b) alle norme tecniche stabilite dalla Deliberazione del 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria B del punto 2.1.5;
- c) ai limiti di accettabilità della tabella 3 al presente Titolo, nonché alle norme tecniche stabilite dalla Deliberazione del 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria D del punto 2.1.5.

2) Gli scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo non ricadenti nelle zone di cui al punto 2.2.15 esistenti devono, entro i termini stabiliti dalla Autorità competente con appositi atti prescrittivi, e comunque entro 3 anni dalla entrata in vigore della L.R. 62/85 (1 settembre 1988), essere adeguati:

- a) alle norme tecniche stabilite dalla Deliberazione del 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento per le categorie A e B del punto 2.1.5;
- b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5, nonché alle norme tecniche stabilite dalla Deliberazione del 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria D del punto 2.1.5.

2.2.17. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

Lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche da insediamenti produttivi e di quelli adibiti a prestazione di servizio è ammesso previa separazione delle acque di prima pioggia, come definite nel punto 2.1.8..

Entro il termine notificato dal Sindaco, le acque di prima pioggia devono essere sottoposte ai trattamenti che il Sindaco medesimo, ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81, prescrive tenuto conto della natura della attività svolta e di ogni altro elemento utile che possa influire sulla valutazione del grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento e vengono smaltite congiuntamente alle acque di processo.

2.2.18. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo

È vietato recapitare sul suolo o negli strati superficiali del suolo nuovi terminali di pubbliche fognature.

Gli scarichi esistenti delle pubbliche fognature, recapitanti sul suolo o negli strati superficiali del suolo, devono essere disattivati, nei tempi stabiliti dalla legislazione regionale, e recapitati in corpi d'acqua superficiali nel rispetto delle disposizioni di cui al Capitolo 3 - Acque superficiali. Nel frattempo devono essere adeguati ai limiti di

accettabilità fissati dal piano regionale di risanamento delle acque nei tempi e nei modi dallo stesso fissati.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano agli scarichi delle fognature convoglianti esclusivamente acque bianche, purché tali acque siano depurate da quelle di prima pioggia.

2.2.19. Opere di smaltimento

Le opere di smaltimento sul suolo o negli strati superficiali del suolo di scarichi ammessi devono essere realizzate in modo da consentire il prelievo dei campioni per i controlli previsti per legge in modo agevole e in condizioni di sicurezza per gli operatori, e secondo le indicazioni della Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dell'inquinamento del 4 febbraio 1977.

2.2.20. Svuotamento delle opere di smaltimento

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione.

Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, va fatto solo dalle ore 4 alle ore 6, nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo.

In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali.

In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

2.2.21. Smaltimento di materiali organici

Lo smaltimento dei materiali organici di provenienza civile, che devono essere trasportati ad un recapito definitivo, sono assoggettati alle norme stabilite dal punto 2.2.5.

Presso il Servizio n. 1 dell'USSL deve essere tenuto un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da dove vengono prodotti.

Capitolo 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque

Il Sindaco, qualora il Servizio n. 1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello, nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81.

Inoltre il sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate

È vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali, di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini industriali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc 5, con superficie libera non inferiore a mq 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;
- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;
- c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

2.3.4. Acque meteoriche

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti, che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R., ai sensi della L.R. 64/81.

In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente è acquisita nella concessione edilizia.

Lo smaltimento delle acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti industriali è disciplinato dall'art. 20 della L.R. 62/85.

Alle medesime prescrizioni devono essere assoggettate le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi.

Resta comunque fatto salvo l'obbligo di non arrecare danno alle acque di falda.

2.3.5. Canali

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi, sentito il parere dell'E.R. e nel rispetto delle competenze e delle indicazioni date dall'art. 17 della L.R. 33/77.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94/80 e relative normative tecniche.

Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, la programmazione degli espurghi è stabilita dall'E.R. previa intesa con coloro che sono tenuti alla manutenzione dei canali e su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni

Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL prescrive la eliminazione delle cause secondo gli artt. 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali *

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dall'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilità stabiliti dalle Tabelle allegate alla Legge n. 319/76 e successive modificazioni.

* Vedere nota precedente a pag. 1

In relazione a particolari tipologie produttive, oltre ai parametri previsti nelle suddette, sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti e dalla letteratura tecnico-scientifica nazionale ed internazionale.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80.

2.3.9. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari

Nei corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro immissari, non sono ammessi nuovi scarichi provenienti da insediamenti civili appartenenti alla categoria A del punto 2.1.5.

I nuovi scarichi, diversi da quelli di cui al punto precedente comma, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, dovranno essere conformi:

- a) ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al presente Titolo, nel caso in cui appartengono alla categoria B del punto 2.1.5;
- b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al presente Titolo nel caso in cui appartengono alla categoria C e D del punto 2.1.5.

Gli scarichi di insediamenti civili, recapitati in corpi d'acqua superficiali sono soggetti alla seguente disciplina:

- a) nel caso in cui appartengono alla categoria A del punto 2.1.5 devono essere disattivati entro 5 anni dalla data di entrata in vigore della L.R. 62/85 e convogliati ad altro recapito, secondo le disposizioni date dall'E.R.;
- b) nel caso in cui appartengono alla categoria B del punto 2.1.5. devono essere adeguati entro 5 anni dalla data di entrata in vigore della L.R. 62/85 ai limiti di accettabilità delle Tabella 2 allegata al punto 2.1.5 nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitarie, essere muniti di trattamento di disinfezione;
- c) nel caso in cui appartengono alla categoria C e D del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni dalla data di entrata in vigore della L.R. 62/85 ai limiti di accettabilità delle Tabella 3 allegata al presente Titolo.

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature

Gli scarichi delle pubbliche fognature che recapitano in corpi di acque superficiali devono rispettare i limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

* A tutela della salute pubblica, a salvaguardia dell'ambiente e delle acque di falda, l'E.R. può disporre, in fase transitoria, che tali scarichi si adeguino ai limiti predisposti dal Servizio n. 1 della USSL, secondo i tempi e le modalità da questo previsti.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 4

FOGNATURA

2.4.1. Conduiture pluviali

È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali e comunque si fa rimando allo specifico contenuto dell'art. 3.2.10.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura

Tutti gli stabili a qualunque uso adibiti, ubicati nelle vicinanze di un spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente Gestore della fognatura pubblica.

Tutti gli scarichi devono essere provvisti di sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel Regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante l'allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco a norma dell'art. 2 comma 5 della L.R. 62/85.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.

Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n. 1 dell'USSL, del Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione e dell'Ente gestore della fognatura pubblica, per quanto di competenza.

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni.

I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, devono essere inseriti nel Regolamento di fognatura, anche se deliberati da Ente diverso dal Comune.

2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura

Gli scarichi di cui al precedente art. 2.1.5 sono ammessi nelle pubbliche fognature purché osservino i regolamenti emanati dall'Autorità Locale che gestisce la pubblica fognatura.

L'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione da parte dell'Autorità che gestisce la fognatura del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura

Tutti gli scarichi delle pubbliche fognature devono essere recapitati in corpi d'acqua superficiali nel rispetto dei limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

In fase transitoria tali scarichi possono essere disciplinati come stabilito dal punto 2.3.10.

Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.19.

Capitolo 5

INQUINAMENTO DELL'ARIA (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 Luglio 1966, n. 615)

2.5.1. Ambito della disciplina

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

2.5.2 Impianti termici civili

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla Legge 13 luglio 1966, n. 615 e relativo Regolamento di applicazione 22 dicembre 1970, n. 1391.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione di rifiuti (fino a 1 tonnellata/g);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane (Legge 25 luglio 1958, n. 860).

2.5.3. Combustibili

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui alle vigenti disposizioni.

I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento, o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestie accertate.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400).

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del Comando Provinciale di VV.FF.

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili

Ai fini dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.4 la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata della seguente documentazione:

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);
- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;
- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4° E (50°C);
- altezza del camino ed altezza degli edifici circostanti in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione

Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sull'opportunità di rilasciare o di rinnovare l'autorizzazione, tiene conto degli elementi ambientali, delle emissioni conseguenti alla combustione, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, dei dati del precedente 2.5.5 e di ogni altro elemento necessario.

2.5.7. Parere CRIAL

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del CRIAL ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente punto 2.5.4.

2.5.8. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4, devono avere contenuto di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteo-orografica della Regione.

Il contenuto massimo in zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6 e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.5.9. Camini

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Può essere consentita deroga ai sensi dell'art. 7 del citato D.P.R. a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto della richiesta di deroga.

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL, congiuntamente al motivato parere del Servizio n. 1 della USSL.

2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell'8 luglio 1968 od all'entrata in vigore del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, qualora all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comitato Provinciale dei Vigili del Fuoco il progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della Legge 615, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco su parere del CRIAL, sentito l'E.R., in deroga alle norme del citato D.P.R. 1391/70.

* Rimane pertanto facoltà dell'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, l'adeguamento dell'altezza di sbocco dei camini predetti a quanto disposto dall'art. 6 del D.P.R. 1391/70, qualora siano state evidenziate o possano sussistere molestie dirette o pericoli od altre cause.

2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle normative sulla sicurezza degli impianti.

2.5.12. Focolari

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL e il parere dei VV.FF. visti la Direttiva del Consiglio CEE del 15 luglio 1980 relativa al valore limite ed al valore guida della qualità dell'aria per anidride solforosa e le particelle in sospensione (80/779/CE in G.U. delle Comunità Europee n. L.

* Vedere nota precedente a pag. 1

229/30 del 30 agosto 1980) e il D.P.C.M. 28 marzo 1983 (in supplemento ordinario alla G.U. 28 maggio 1983 n. 145) e successive rettifiche pubblicate sulla G.U. 28 luglio 1983, n.206.

Il Sindaco, sentito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.5.13. Prescrizioni dell'E.R. *

Qualora risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'E.R. ingiunge di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.5.14. Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metri rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.15. Innalzamento dei camini

* Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, l'E.R. salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco, prescrive l'opportuno innalzamento.

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

2.5.16. Ordinanze contingibili e urgenti

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con ordinanza contingibile e urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.5.17. Stabilimenti industriali

Si intende per stabilimento industriale ogni installazione o complesso di installazioni volto in modo continuo o discontinuo ad effettuare estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di sostanze di qualunque natura.

La loro attività è regolata dalle norme della Legge 13 luglio 1966, n. 615, dal relativo Regolamento di applicazione D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322, dal D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche.

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti

Ai sensi dell'art. 20 della citata Legge 615/66, tutti gli stabilimenti industriali, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti, che il progresso della tecnica consenta, le emissioni di fumi, gas o polveri che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

2.5.19. Industrie insalubri

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni della Legge 615/66, del relativo Regolamento (D.P.R. 322/71), del D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983.

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.7.2. del presente Regolamento.

* Qualora sussistano le condizioni previste dall'art. 5, comma 6 del D.P.R. 322/71, il fatto deve essere comunicato al CRIAL dall'E.R. e dalle Province interessate.

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del D.P.R. 322/71, devono seguire le procedure previste dall'art. 10 dello stesso.

La relazione tecnica di cui all'art. 10 dovrà essere redatta secondo le indicazioni del modello predisposto dal Servizio Protezione Aria della Regione, indicando le produzioni in atto, le apparecchiature utilizzate per le suddette produzioni ed una valutazione delle emissioni.

2.5.22. Nulla osta all'esercizio

Ai sensi dell'art. 5 punto 4 del D.P.R. 322/71 tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di

* Vedere nota precedente a pag. 4

abbattimento da parte del CRIAL, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.

Il parere favorevole del CRIAL sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

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

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.24. Rifiuti solidi

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dai cicli produttivi o scaricati dagli impianti di abbattimento, devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai Regolamenti regionali n. 2-3/82 e dal D.P.R. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia

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

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi

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

L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27. Impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è richiesta autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del CRIAL.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;
- e) destinazione d'uso del calore prodotto;
- f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;
- g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E a 50°C;
- h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;
- i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;
- l) diametro interno dei camini;
- m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;
- n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;
- o) una planimetria orientata scala 1:1000 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Indicare, se possibile, la ragione sociale degli stabilimenti industriali compresi nella zona;
- p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1, e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri CRIAL e USSL

* Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del P.M.I.P.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Nel richiedere il parere del CRIAL, il Sindaco trasmette la documentazione della ditta e il parere del Servizio n. 1 dell'USSL.

2.5.30. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C oggetto dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.27 devono avere un contenuto massimo di zolfo non superiore al 3%.

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)

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

* L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, il parere consultivo del CRIAL o le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione e visti la Direttiva CEE del Consiglio 80/779/CEE, il D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e gli artt. 151 e 152 del Testo Unico della Legge Comunale e Provinciale.

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto

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

2.5.33. Veicoli con motore diesel

I veicoli circolanti con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 6

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.6.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni ed aree per iniziare una qualsiasi attività produttiva o istituire un deposito di materiale, è tenuto a comunicare preventivamente l'attività stessa al Sindaco e a richiedere il rilascio del nulla osta all'esercizio di tale attività.

Nessuna attività produttiva può essere avviata senza il nulla osta del Sindaco.

La comunicazione preventiva deve altresì essere fatta in caso di ampliamento, ristrutturazione e modificazione del ciclo produttivo, delle strutture edilizie e degli impianti o di cambiamento di ragione sociale dell'attività produttiva esistente.

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.7.2.

Tale comunicazione con relazione e documentazione, deve essere presentata in duplice copia.

La comunicazione vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.L.L.SS. n. 1265/34 e dell'art. 48 del D.P.R. n. 303/56 per quanto riguarda all'art. 21 della L.R. n. 64/81.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli (art. 48 ed art. 216) una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione Comunale.

Il nulla osta del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E.R.

Sulla comunicazione e a richiesta di rilascio di nulla osta il Sindaco si pronuncia comunque entro 90 giorni.

2.6.2. Comunicazione preventiva di attività

La comunicazione, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 dell'USSL e, per le attività di cui all'allegato I del Titolo III, con le integrazioni previste nel punto 3.1.6 del Titolo III.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Tale relazione, nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui al punto 3.1.5 del Titolo III, deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia.

Alla relazione va allegata la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:

- 1) relazione prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71 o copia del parere del CRIAL per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi;
- 2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;
- 3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;
- 4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;
- 5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente;
- 6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

Per i documenti già trasmessi al Sindaco o all'E.R. è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.

2.6.3. Industrie insalubri

2.6.3.1. Classificazione

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34, del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901 n.45, delle LL.RR. n. 64 e 65/81 e del Regolamento regionale n. 2 del 14.8.81 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 18.11.81, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco.

L'accertamento fatto dall'E.R. della classe cui appartiene l'insediamento è notificato al proprietario a mezzo di agenti del Comune.

Contro tale accertamento è ammesso il ricorso da parte di qualsiasi interessato nei modi di legge.

2.6.3.2. Nuovi insediamenti produttivi

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'E.R., ricevuta la comunicazione di cui ai punti 3.1.9. e 3.1.10 e previa istruttoria del Servizio n.1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia. Successivamente è riservata al Servizio n.1 dell'USSL la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.6.3.3. Lavorazioni insalubri di 1^a classe

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1^a classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati, così come definito dalla Legge 22.10.71, n. 865.

Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritte nella 1^a classe. Sono consentiti solo miglioramenti igienico-sanitari che siano approvati dal Servizio n.1 dell'U.S.S.L.

2.6.3.4. Insediamenti esistenti

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1^a classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

2.6.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente *

A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art. 216 del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34, l'E.R., sentito il Servizio n.1 dell'U.S.S.L. ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

2.6.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi

In conformità alle disposizioni della Legge 27 aprile 1956 n.547, le operazioni che presentino pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

2.6.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti *

Ai sensi del citato art. 216 del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34 e dell'art. 20, 1° comma della Legge 615/66, spetta all'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'U.S.S.L., stabilire se gli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, applicati a cicli tecnologici di lavorazioni insalubri, siano tali da costituire pericolo per la salute pubblica.

2.6.3.8. Ordinanza del Sindaco

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato.

* Vedere nota precedente a pag. 1

* Vedere nota precedente a pag. 1

Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 38 - 2° comma della Legge n. 142 dell'8.6.1990;

2.6.4. Tossici ad alto rischio

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale ed internazionale).

In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

Capitolo 7

RUMORI

2.7.1. Campo di applicazione

Il presente Regolamento si applica:

- a) al rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsiasi natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;
- b) al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

* Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività rumorose è di competenza dell'E.R.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL.

* L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore al di sopra dei limiti massimi consentiti.

2.7.2. Caratteristiche della strumentazione

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.7.5 risulta in generale adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 dalla International Electrotechnical Commission (I.E.C.).

Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz.

Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.7.3. Modalità generali di misura del rumore

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.

I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata. E precisamente:

* Vedere nota precedente a pag. 1

a) rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

- nel caso di spazi aperti, il rumore va misurato collocando il microfono ad un'altezza dal suolo non inferiore a m 1,5;
- nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono nel vano di una finestra aperta e ad una altezza dal suolo non inferiore a m 1,5;

b) rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive commerciali e assimilabili.

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

2.7.4. Rumore di fondo

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come causa specifica del disturbo stesso, è superato del 90% di un significativo periodo di osservazione.

In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro. Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.7.8 - 2.7.9 del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

2.7.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore

1) Rumori continui

Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:

- livello sonoro globale in dB (A);
- livelli sonori in dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

Si assume che il rumore preso in esame sia caratterizzato dalla presenza di un tono puro quando il livello sonoro misurato in una banda di ottava superi di almeno 3 dB il livello sonoro misurato in entrambe le bande ad essa adiacenti, oppure quando il livello misurato in una banda di un terzo di ottava superi di almeno 5 dB quello misurato in entrambe le bande di un terzo di ottava ad essa adiacenti.

2) Rumori impulsivi

Viene assunto come impulsivo un rumore caratterizzato da una successione di singoli eventi sonori di breve durata percepibili distintamente (cadenza di ripetizione indicativamente inferiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si effettua in misura globale in dB (A) con costante di tempo IMPULSE.

3) Rumori sporadici

Sono rumori di durata limitata che si verificano saltuariamente.

Si effettua in misura globale in dB (A) SLOW e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento.

Sono esclusi i rumori di allarme.

2.7.6. Tipi di zone

Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio viene schematicamente suddiviso in quattro tipologie di zone:

- Zone tipo O = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA
(per queste zone la quiete rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi atti comunali su proposta del Servizio n. 1 della USSL)
- Zone di tipo A = RESIDENZIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili);
- Zone di tipo B = MISTE
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili);
- Zone di tipo C = INDUSTRIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti industriali, artigianali ed assimilabili).

Tale tipo di zonizzazione deve tenere conto delle situazioni di fatto esistenti e quindi può non coincidere necessariamente con la zonizzazione prevista dal Piano Regolatore).

2.7.7. Periodi del giorno

La giornata è schematicamente suddivisa in due periodi:

- diurno: dalle ore 8 alle ore 20
- notturno: dalle ore 20 alle ore 8

Limiti massimi consentiti

2.7.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato

Non è ammesso l'esercizio di alcuna attività che alteri la situazione di quiete delle zone protette (zone di tipo O) indipendentemente dalla localizzazione dell'insediamento rumoroso e dalla circoscrizione amministrativa a cui esso appartiene.

Nel caso di nuovi insediamenti di attività rumorose, i limiti indicati vanno rispettati in ogni punto delle zone adiacenti destinate ad insediamenti abitativi ed assimilabili (uffici, alberghi, scuole, ecc.) anche se non ancora edificati, indipendentemente dalle circoscrizioni amministrative.

Per quanto riguarda le tipologie di zone A - B - C in funzione del tipo di rumore e del periodo del giorno si assumono come limiti massimi i valori in dB (A) indicati in tabella 1.

Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB) (A)

Tipo di rumore	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
Continuo senza toni puri	40	45	50	55	60	65
Continuo con toni puri	37	42	47	52	57	62
Impulsivo	40	45	50	55	60	65
Sporadico	55	60	65	70	75	80

Per maggiore dettaglio di valutazione, nel caso di rumori di tipo continuo, si può fare riferimento ai livelli sonori limite nelle diverse bande di ottava riportati in tabella 2.

Tabella 2 - Livelli sonori consentiti nelle diverse bande di ottava dB.

Frequenza centrale della banda d'ottava (Hz)	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
31,5	64	67	70	74	77	80
63	57	62	67	72	75	78
125	50	55	60	65	69	73
250	43	48	53	58	63	68
500	39	44	49	54	59	64
1.000	35	40	45	50	55	60
2.000	32	37	42	47	52	57
4.000	29	34	39	44	49	54
8.000	26	31	36	41	46	51

I limiti indicati nelle tabelle 1 e 2 sono relativi ai livelli sonori rilevabili presso l'insediamento disturbato, nel caso che l'attività rumorosa sia preesistente alla entrata in vigore del presente Regolamento.

2.7.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato

1) Periodo diurno

Rispetto al livello del rumore di fondo rilevabile nel locale in assenza del disturbo, è consentito un aumento di 3 dB (A) nella zona residenziale e mista, di 5 dB (A) nella zona industriale.

2) Periodo notturno

Non è consentita alcuna attività che modifichi il livello sonoro nel locale disturbato.

2.7.10. Correzioni ai limiti indicati

a) Rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

a1) Periodo diurno.

Qualora l'esercizio delle attività rumorose sia limitato ad una frazione del periodo diurno, relativamente ai rumori di tipo continuo o impulsivo, vengono ammessi i seguenti incrementi dei limiti indicati nelle tabelle 1 e 2.

Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 3
≤ 60	+ 6
≤ 30	+ 9

a2) Periodo notturno

Limitatamente al rumore prodotto per il funzionamento di impianti o apparecchiature in condizioni di emergenza è ammesso un incremento di 10 db (A) rispetto ai limiti indicati per i rumori di tipo sporadico.

a3) Impianti funzionanti con continuità

Nel caso di impianti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento e la cui attività è vincolata a un funzionamento continuo per esigenze tecniche, è ammesso, limitatamente al periodo notturno, un aumento di 5 unità dei limiti corrispondenti nelle tabelle 1 e 2.

b) Rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 2
≤ 60	+ 3
≤ 30	+ 4

Capitolo 8

VIBRAZIONI

2.8.1. Campo di applicazione

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

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede de locale disturbato.

* Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza dell'E.R.

* L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

2.8.2. Modalità di misura

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi - testa (asse Z)
- dorso - petto (asse X)
- destra - sinistra (asse Y)

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti).

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

* Vedere nota precedente a pag. 1

2.8.3. Limiti massimi consentiti

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631 - 1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631 - 1980) ed eventuali successive integrazioni.

Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y) e nella tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Tabella 1 - Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s ²)	
	Asse Z	Assi X e Y
1	1×10^{-2}	3.6×10^{-3}
1,25	8.9×10^{-3}	3.6×10^{-3}
1.60	8×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.00	7×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.50	6.3×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.7×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5×10^{-3}	9.02×10^{-3}
6.30	5×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.13×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

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

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale artigianale
- di particolare tutela (es. ospedali ecc.)	diurno	1	
	notturno	1	
- abitazioni e assimilabili	diurno	2	4
	notturno	1,4	1,4
- uffici e assimilabili	diurno	4	
	notturno	4	

Figure 1a - 1b - 1c

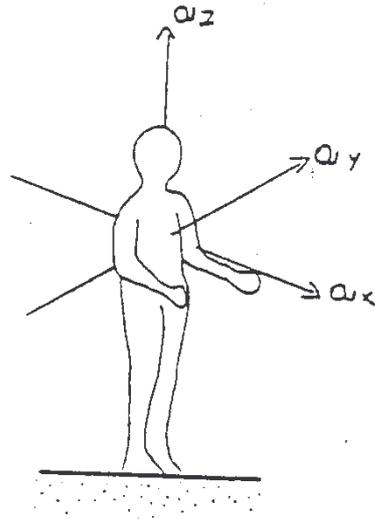


Fig. 1a

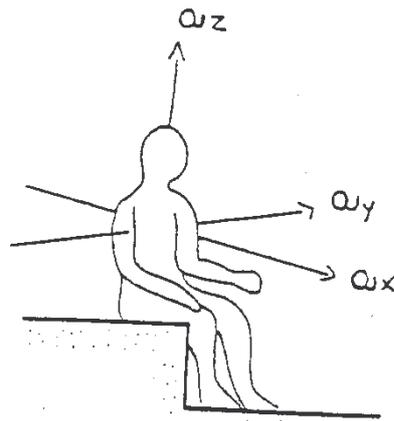


Fig. 1b

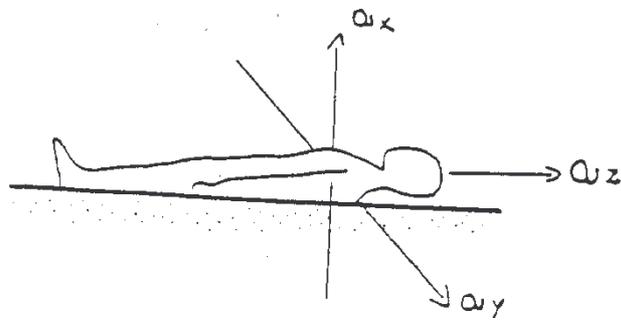


Fig. 1c

Capitolo 9

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

2.9.1. Normativa e competenze

Il D.P.R. 15 dicembre 1982 n. 915 disciplina lo smaltimento dei rifiuti solidi, fatta salva la previgente normativa (art. 32 del D.P.R. n. 915) in quanto compatibile.

Ai Comuni competono le attività inerenti allo smaltimento dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali derivanti dalla depurazione di acque di scarico o dallo smaltimento dei rifiuti urbani.

Allo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi, come individuati dalla delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 D.P.R. 915/82, del 27 luglio 1984, devono provvedere i produttori dei rifiuti stessi.

Il controllo sulle modalità di smaltimento è svolto dalle Amministrazioni Provinciali, che si avvalgono dei Servizi n. 1 delle USSL e dei P.M.I.P..

Resta inteso l'obbligo di assicurare il rispetto di quanto previsto dalla Regione con riferimento ai piani per lo smaltimento dei rifiuti, ai processi autorizzativi ed alle eventuali normative integrative e di attuazione del D.P.R. 915/82.

2.9.2. Fanghi

Lo smaltimento dei fanghi derivanti dagli insediamenti produttivi e dalla depurazione della pubblica fognatura è disciplinato dalle disposizioni della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, dalle norme regionali ed integrative, dal D.P.R. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione.

2.9.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal D.P.R. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza potenzialmente tossica o dannosa.

2.9.4. Controllo e vigilanza *

Il controllo e la vigilanza, per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cernita, trasporto,

* Vedere nota precedente a pag. 1

trattamento, inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'inocuizzazione dei medesimi, nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo spetta all'E.R. ai sensi dell'art. 14 della Legge 833/78 e dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Capitolo 10

BALNEAZIONE

2.10.1. Normativa

L'attività di balneazione è disciplinata dal D.P.R. n. 470 dell'8 giugno 1982, nonché dalle norme del presente Regolamento.

2.10.2. Zone idonee alla balneazione

L'individuazione delle zone idonee alla balneazione compete alla Regione che provvede a darne comunicazione all'E.R. almeno un mese prima dell'inizio della stagione balneare ai sensi dell'art. 4, lettera b), del D.P.R. 470/82.

Per "acque idonee alla balneazione" si intendono quelle corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 1 del D.P.R. 470/82 secondo quanto previsto dagli artt. 4, 6, 7, 8, 9 del D.P.R. 470/82.

2.10.3. Stagione balneare

Per "stagione balneare" si intende il periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre di ogni anno.

Tale periodo può essere ampliato con disposizione regionale a seconda delle esigenze e consuetudini locali, su proposta dell'E.R.

2.10.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee

*Prima dell'inizio di ogni stagione, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee alla balneazione e propone l'adozione dell'ordinanza al Sindaco ai sensi dell'art. 5, lettera a), del D.P.R. 470/82.

*Qualora durante il periodo di balneazione i risultati delle analisi non siano conformi alle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. 470/82, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee temporaneamente alla balneazione nei termini di cui al primo comma ai sensi dell'art. 5, lettera b), del D.P.R. 470/82.

Quando le analisi risultino favorevoli per tutti i parametri previsti nella tabella allegata al D.P.R. 470/82, il Sindaco adotta il provvedimento di revoca del divieto, su proposta dell'E.R.

2.10.5. Apposizione della segnaletica

Per quanto previsto dal punto 2.11.4, il Comune provvede all'apposizione di segnaletica nelle zone interessate al divieto di balneazione (art. 5, lettera d), del D.P.R. n. 470/82.

2.10.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione *

Qualora il Servizio n. 1 riscontri un caso di inquinamento massiccio delle acque di balneazione, provvede alla segnalazione immediata al P.M.I.P. per gli accertamenti previsti (art. 5, lettera e), del D.P.R. n. 470/82.

Contemporaneamente deve essere data comunicazione al Sindaco del Comune interessato.

2.10.7 Articolo 26 della Legge n. 319/76*

Qualora il P.M.I.P. o il Servizio n. 1 della USSL riscontrino la necessità di un provvedimento immediato per la tutela della salute pubblica, provvedono alla comunicazione al Sindaco per i conseguenti tempestivi provvedimenti ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 e dell'art. 153 del T.U.L.L.C.P.

2.10.8. Campionamento ad accertamenti analitici*

Il campionamento e gli accertamenti analitici sono di competenza del P.M.I.P. che, limitatamente al campionamento, può avvalersi del Servizio n. 1 della USSL.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 11

DETERGENTI SINTETICI

2.11.1. Normativa

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26 aprile 1983 n. 136, Legge 5 marzo 1982 n. 62 e successivi decreti ministeriali.

2.11.2. Autorizzazioni sanitarie *

Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'E.R. su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26 aprile 1983, n. 136 e dell'art. 3 della L.R. 64/81, modificato dall'art. 1 della L.R. 61/84.

L'E.R. dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi dell'art. 5 della stessa Legge.

Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica l'E.R. si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P.

2.11.3. Attività di vigilanza

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detergenti è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26 aprile 1983 n. 136.

Il sequestro di prodotti non rispondenti ai requisiti di legge è ordinato dal Sindaco, per quanto riguarda il contenuto di fosforo.

Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P., ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5 marzo 1982, n. 62.

* L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici è attribuita all'E.R. ai sensi dell'art. 3 della Legge Regionale n. 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge Regionale n. 61/84.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Capitolo 12

IMPIEGO DI PRESIDII SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.12.1 Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici

2.12.1.1. Comunicazione preventiva

Deve essere data comunicazione preventiva all'E.R. dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura 15 giorni prima dell'inizio degli stessi da parte dei conduttori delle aziende agricole.

L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di 1^a e 2^a classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture di tipo familiare.

2.12.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva

La comunicazione di cui al precedente articolo deve contenere:

- 1) il nominativo del committente;
- 2) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
- 3) una descrizione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici ecc.);
- 4) le colture da trattare;
- 5) l'indicazione del presidio sanitario usato per singola coltura, gli estremi della registrazione e le quantità previste;
- 6) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
- 7) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
- 8) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui saranno effettuati i trattamenti.

2.12.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.

Devono essere apposte, durante il trasferimento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, per il presidio sanitario utilizzato.

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

2.12.1.4. Modalità di preparazione delle miscele

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti.

Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo di trattamento, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di fenomeni di intossicazione.

I contenitori andranno raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.12.2 Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei

2.12.2.1. Autorizzazione *

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, autorizzato dall'E.R. e dalle Autorità agricole locali caso per caso ed in base a specifiche esigenze prospettate in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 16 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e il 1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità.

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R. da parte del committente del trattamento entro i termini fissati dall'E.R. stesso annualmente.

2.12.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione

La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- 1) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- 2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
- 2 bis) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
- 3) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- 4) la monocultura;

* Vedere nota precedente a pag. 1

- 5) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato(i) per l'impiego aereo e per la monocoltura e le quantità previste;
- 6) il diario ed orario del trattamento;
- 7) l'indicazione della base operativa;
- 8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.) da cui emerga:
 - a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
 - b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
 - c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio a monocoltura da trattare;
- 9) una copia della comunicazione formale al committente, da questi contro-firmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento sono di massima incompatibili con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

2.12.2.3. Formulati consentiti

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

2.12.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.

Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

La suddetta comunicazione formale, controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

2.12.2.5. Zone sensibili

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute al almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

L'E.R. può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

2.12.2.6. Segnaletica a terra

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

2.12.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.12.1.4.

2.12.2.8. Erogazione dei prodotti

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie a ultrabasso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

2.12.2.9. Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

2.12.3. Controllo e vigilanza *

All'E.R., tramite i Servizi dell'USSL per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio n. 1 dell'USSL, tramite i suoi operatori con qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria o Agente di Polizia Giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

* Vedere nota precedente a pag. 1

Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata all'Ufficio di Direzione dell'USSL a norma dell'art. 6 della L.R. 64/81 per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della USSL interessati.

Inoltre da parte del Servizio n. 1 dell'USSL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

Norme finali

DISPOSIZIONI

1. Sanzioni

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 marzo 1934, n. 383, art. 106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n. 689 e le Leggi Regionali di attuazione (LL.RR. 5 dicembre 1983, n. 90 e 4 giugno 1984, n. 27).

2. Abrogazione delle norme preesistenti

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

3. Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.

RHO - REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

Aggiornamento del Titolo III - Igiene Edilizia, Ambienti Confinanti

Approvato con deliberazione n. 1452 del Comitato di Gestione della USSL n. 68 nella seduta del 28.11.1990
Adottato con delibera n. 182 del Consiglio Comunale del 19.12.1991
Parere di compatibilità delibera USSL n. 68 n. 400 del 13.04.1992

Delibera n. 93 del Consiglio Comunale del 14.09.1995
Parere di compatibilità delibera Azienda USSL n. 33 n. 1156 del 28.11.1995

Aggiornamento delibera Azienda USSL n. 33 n. 263 del 19.04.1995
Adottato con delibera di surroga Azienda USSL n. 33 n. 218 del 6.03.1996

Delibera n. 51 del Consiglio Comunale del 29.06.2004 (*)
Parere Sanitario delibera ASL n. 1 n. 788 del 28.10.2004 (*)
Delibera n. 48 del Consiglio Comunale del 20.07.2005 (*)

(*) Gli aggiornamenti introdotti dalle suddette delibere riguardano i capitoli 1-2-3-4 e 9 e sono consultabili in allegato

Titolo III - Ambienti Confinati, Igiene Edilizia

Capitolo 1	1
NORME GENERALI (PROCEDURE)	1
3.0.0. Campo di applicazione	1
3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie: opere interne art. 26 Legge 47/85	1
3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni	1
3.1.3. Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro	2
3.1.4. Documentazione integrativa	2
3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro e/o depositi a destinazione generica	2
3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita	3
3.1.7. Licenza d'uso	3
3.1.8. Domanda per licenza d'uso	4
3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi	4
3.1.10. Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività	5
3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni	6
3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigienico	6
3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile	7
3.1.14. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici	7
Elenco 1	9
PROGETTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3.1.6. LETTERA B)	9
ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)	12
Capitolo 2	13
AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI	13
3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili	13
3.2.2. Protezione dall'umidità	13
3.2.3. Distanze e superficie coperta	13
3.2.4. Sistemazione dell'area	14
3.2.5. Divieto all'uso e al riuso di materiali	14
3.2.6. Intercapedini e vespai	14
3.2.7. Muri perimetrali	14
3.2.8. Parapetti	15
3.2.9. Gronde e pluviali	15
3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere	15
Capitolo 3	16
MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI	16
3.3.1. Sicurezza nei cantieri	16
3.3.2. Recinzioni	16
3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere	16
3.3.4. Sistemazione aree abbandonate	16
3.3.5. Allontanamento materiali di risulta	16
3.3.6. Rinvenimento di resti umani	17
3.3.7. Cantieri a lunga permanenza	17
Capitolo 4	18
REQUISITI DEGLI ALLOGGI	18
3.4.1. Principi generali	18
3.4.2. Estensione campo di applicazione	18
3.4.3. Tipologia dei locali	18
A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE	18
3.4.4. Superfici minime	18
3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali	19

3.4.6. Numeri di utenti ammissibili	19
3.4.7. Antigienicità e insalubrità da sovraffollamento	19
3.4.8. Altezze minime	19
A - AL PIANO, SEMINTERRATO OD INTERRATO O COMUNQUE SOTTO LA SOLETTA DEL PRIMO PIANO ABITABILE DELL'EDIFICIO	19
B - SULLA COPERTURA PLANA DELL'EDIFICIO:	20
C - AL PIANO SOTTOTETTO O COMUNQUE SOTTO LA COPERTURA A FALDE DELL'EDIFICIO	20
B) ILLUMINAZIONE	20
3.4.9. Soleggiamento	20
3.4.10. Aeroilluminazione naturale	20
3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	21
3.4.12. Superficie illuminante utile	21
3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione	22
3.4.14. Obbligo del progettista	22
3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre	22
3.4.16. Requisiti delle finestre	23
3.4.17. Illuminazione artificiale	23
3.4.18. Illuminazione notturna esterna	23
C) VENTILAZIONE E AERAZIONE	23
3.4.19. Finalità	23
3.4.20. Definizioni	23
3.4.21. Aerazione primaria dell'unità abitativa	24
3.4.22. Aerazione sussidiaria degli spazi di abitazione e accessori	25
3.4.23. Aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale degli spazi di servizio	25
1) STANZE DA BAGNO E SERVIZI IGIENICI	25
2) CORRIDOI, DISIMPEGNI	26
3) LAVANDERIE E/O STIRERIE	26
4) SPAZI COTTURA	26
5) CANTINE	26
6) ALTRI SPAZI DI SERVIZIO	27
3.4.24. Specifiche tecniche per l'installazione e l'utilizzo degli impianti di aerazione artificiale	27
3.4.25. Caratteristiche di aerazione sussidiaria	27
3.4.26. Allontanamento delle emissioni provenienti dalla cottura dei cibi	28
3.4.27. Caratteristiche di esalazione: caratteristiche e modalità di utilizzo	28
3.4.28. Identificazione delle cariche	30
D) UMIDITÀ E TEMPERATURA	30
3.4.29. Umidità - condensa	30
3.4.30. Temperatura negli ambienti dell'abitazione	30
3.4.31. Divieti	30
E) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE	30
3.4.32. Termini e definizioni	30
3.4.33. Norma generale	30
3.4.34. Comunicazione preventiva	31
E.1 IMPIANTI TERMICI PER LA CLIMATIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI CON O SENZA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA	31
3.4.35. Finalità	31
3.4.36. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: caratteristiche generali	31
3.4.37. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: luoghi di installazione	32
3.4.38. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: certificazioni e collaudi	33
3.4.39. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: gestione e manutenzione	34
3.4.40. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: campionabilità dei prodotti della combustione	34

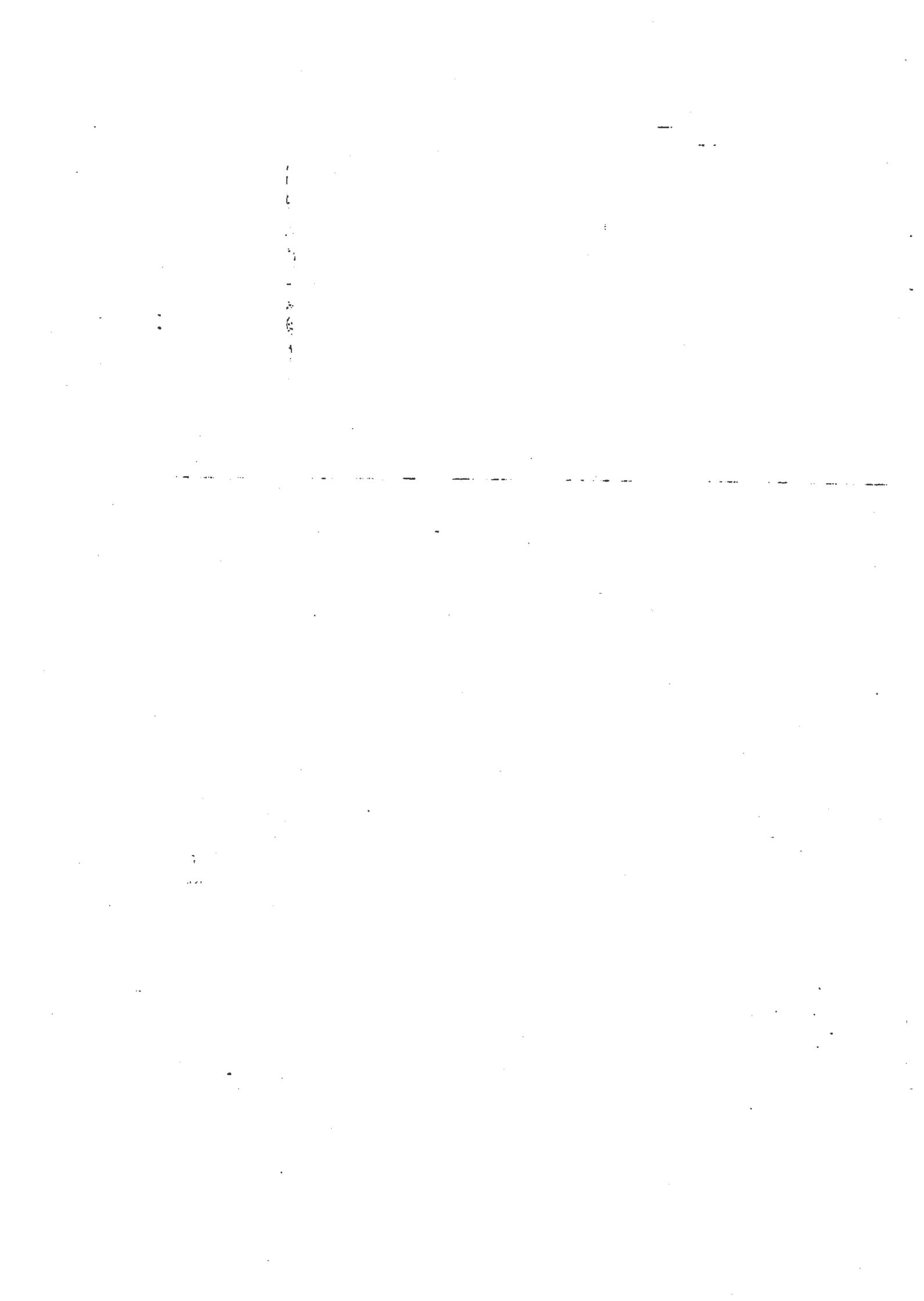
<i>E.2 ALTRI SISTEMI DI CLIMATIZZAZIONE (apparecchi di riscaldamento indipendenti)</i>	35
3.4.41. Stufe e radiatori individuali	35
<i>E.3 ALTRI APPARECCHI DI COMBUSTIONE</i>	35
3.4.42. Campo di applicazione	35
3.4.43. Altri apparecchi di combustione: certificazioni e collaudi	35
3.4.44. Altri apparecchi di combustione: gestione e manutenzione	36
3.4.45. Altri apparecchi di combustione: campionabilità dei prodotti della combustione	36
3.4.46.a Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili	36
<i>E.3.1 APPARECCHI A FLAMMA LIBERA</i>	36
3.4.46.b Apparecchi di combustione a fiamma libera: divieti di installazione	36
3.4.46.c Installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera nelle abitazioni: ventilazione dei locali	37
3.4.46.d Caminetti	37
<i>E.3.2 APPARECCHI A COMBUSTIONE STAGNA</i>	38
3.4.46.e Luoghi di installazione	38
<i>F) ALLONTANAMENTO PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE</i>	38
3.4.46.f Allontanamento dei prodotti della combustione: norma generale	38
3.4.46.g Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: requisiti generali	38
3.4.46.h Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: dimensionamento	39
3.4.46.i Camini e canne fumarie: caratteristiche dei materiali e messa in opera	39
3.4.46.l Comignoli: defiruzione	39
3.4.46.m Comignoli: caratteristiche	39
3.4.46.n Comignoli: norma generale di localizzazione	40
3.4.46.o Comignoli: ubicazione ed altezza	40
3.4.46.p Comignoli ubicati su tetti e terrazzi agibili	41
3.4.46.q Allontanamento dei prodotti della combustione in fabbricati esistenti	41
3.4.47. Condizionamento: caratteristiche degli impianti	41
3.4.48. Condizionamento: prese di aria esterna	42
<i>G) ISOLAMENTO ACUSTICO</i>	42
3.4.49. Difesa dal rumore	42
3.4.50. Parametri di riferimento	42
3.4.51. Misurazioni e valutazioni	42
3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico	42
3.4.53. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi	43
3.4.54. Rumorosità degli impianti	43
3.4.55. Rumore da calpestio	43
<i>H) RIFIUTI DOMESTICI</i>	44
3.4.56. Obbligo al conferimento	44
3.4.57. Depositi e raccoglitori	44
3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio	44
3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori	44
3.4.59. bis: Caratteristiche cassoni raccoglitori	45
3.4.60. Carne di caduta	45
3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità	45
3.4.62. Deroga	46
3.4.63. Rifiuti non domestici	46
<i>I) SCARICHI</i>	46
3.4.64. Tipi di scarico	46
3.4.65. Reti interne	46
3.4.66. Acque meteoriche	46
3.4.67. Acque di processo	47
3.4.68. Accessibilità all'ispezione e al campionamento	47
3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti	47
<i>L) DOTAZIONE DEI SERVIZI</i>	47
3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima	47
3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici	48
3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina	48
3.4.73. Acqua potabile	48

3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe	48
3.4.75. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione	49
<i>M) REQUISITI DI FRUITIBILITÀ A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE</i>	49
3.4.76. Applicazione del D.P.R. 384/78	49
3.4.77. Estensione della normativa	49
3.4.78. Regolamentazione generale	49
3.4.79. Manifestazioni estemporanee	50
Capitolo 5	51
CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO	51
3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali	51
3.5.2. Cavedi: dimensioni	51
3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi	51
3.5.4. Cavedi: caratteristiche	51
3.5.5. Cortili: norme di salvaguardia	51
3.5.6. Accessi ai cortili	51
3.5.7. Pavimentazione dei cortili	52
3.5.8. Cancelli	52
3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati	52
3.5.10. Suolo pubblico: norme generali	52
3.5.11. Concessione di suolo pubblico	53
Capitolo 6	54
SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI SOTTOTETTI, SCALE	54
3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza	54
3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi	54
3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni	54
3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei	54
3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo del locale seminterrati e sotterranei	55
3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso	55
3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione	55
3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo	56
3.6.9. Sicurezza delle scale	56
3.6.10. Larghezza delle scale	56
3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune	56
3.6.12. Scale a chiocciola	57
3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune	57
3.6.14. Stenditoio di uso comune	57
3.6.15. Spazio giochi	57
Capitolo 7	58
ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA	58
3.7.0. Norme generali	58
3.7.1. Alberghi, motel	58
3.7.2. Affittacamere	59
3.7.3. Requisiti di abitabilità delle strutture ricettive	59
3.7.4. Ostelli per la gioventù, case per ferie, collegi	59
3.7.5. Alloggi Agro-turistici	60
3.7.6. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche	60
3.7.7. Esercizi di ospitalità collettiva - definizione e caratteristiche	60
Capitolo 8	61
LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI	61
3.8.0. Normativa generale	61
<i>A) LOCALI DI RITROVO PER PUBBLICI SPETTACOLI</i>	61
3.8.1. Cubatura minima	61
3.8.2. Servizi	61
3.8.3. Requisiti	61

3.8.4. Divieto di fumare	62
<i>B) PALESTRE</i>	62
3.8.5. Requisiti minimi delle palestre	62
3.8.6. Spogliatoi	62
3.8.7. Servizi igienici W.C. - Docce	62
3.8.8. Locali accessori	63
3.8.9. Autorizzazioni	63
Capitolo 9	64
ALBERGHI DIURNI E PISCINE APERTE AL PUBBLICO	64
3.9.1. Autorizzazione	64
3.9.2. Raccoglitori di rifiuti	64
3.9.3. Luoghi di ristorazione	64
<i>A) ALBERGHI DIURNI</i>	64
3.9.4. Superficie minima dei locali	64
3.9.5. Servizi igienici	64
3.9.6. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti	65
3.9.7. Caratteristiche dell'arredamento	65
3.9.8. Aerazione	65
3.9.9. Condizionamento	65
3.9.10. Locali depositi	65
3.9.11. Disinfezione	65
3.9.12. Cambio biancheria	66
3.9.13. Altre prestazioni dell'albergo diurno	66
<i>B) PISCINE APERTE AL PUBBLICO</i>	66
3.9.14. Caratteristiche della vasca	66
3.9.15. Acqua di alimentazione: caratteristiche	66
3.9.16. Alimentazione delle piscine	66
3.9.17. Piscine con alimentazione a circuito aperto	66
3.9.18. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso	67
3.9.19. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua	67
3.9.20. Caratteristiche delle canalette di sfioro	67
3.9.21. Accesso in vasca	67
3.9.22. Uso della cuffia	68
3.9.23. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente	68
3.9.24. Capienza della vasca	68
3.9.25. Tipi di spogliatoi	68
3.9.26. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione	68
3.9.27. Rientro del bagnante dalla vasca	69
3.9.28. Proporzionamento delle docce e dei WC	69
3.9.29. Caratteristiche delle zone docce e dei WC	69
3.9.30. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi	70
3.9.31. Insonorizzazione	70
3.9.32. Obblighi del gestore	70
3.9.33. Zone riservate ai tuffi	70
3.9.34. Pronto soccorso	70
3.9.35. Piscina con accesso agli spettatori	70
3.9.36. Deposito materiale	71
3.9.37. Illuminazione di emergenza	71
Capitolo 10	72
CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE	72
3.10.1. Definizione e norme generali	72
3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi	72
3.10.3. Dotazione di acqua potabile	72
3.10.4. Scanichi	73
3.10.5. Rifiuti solidi	73
3.10.6. Rieoveri per animali: procedure	73

3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri	74
3.10.8. Stalle	74
3.10.9. Porcili	74
3.10.10. Pollai e conigliate	75
3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio	75
Capitolo 11	76
EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI	76
3.11.1. Norme generali	76
3.11.2. Isolamento	76
3.11.3. Sistemazione dell'area esterna	76
3.11.4. Pavimentazione	76
3.11.5. Illuminazione	77
3.11.6. Dotazione di servizi per il personale	77
3.11.7. Caratteristiche dei servizi igienici	77
3.11.8. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime	78
3.11.9. Spogliatoi: dotazione minima	78
3.11.10. Mense: caratteristiche	78
3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande	78
3.11.12. Prescrizioni integrative	78
3.11.13. Locali sotterranei e semisotterranei	78
3.11.14. Isolamento acustico	79
Capitolo 12	80
AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE	80
3.12.1. Autorimesse a numero di veicoli non superiori a 9: caratteristiche	80
3.12.2. Autorimesse pubbliche e private con numero di veicoli superiori a 9: caratteristiche	80
Capitolo 13	81
AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA	81
3.13.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali	81
3.13.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione	81
3.13.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni	82
Capitolo 14	83
FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE - COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)	83
<i>A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE</i>	83
3.14.1. Campo di applicazione	83
3.14.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori	83
<i>B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)</i>	84
3.14.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta	84
3.14.4. Approvvigionamento idrico	84
3.14.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche	85
3.14.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari	86
3.14.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto	86
3.14.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi	87
3.14.9. Pronto soccorso	87
3.14.10. Altri servizi	87
3.14.11. Rinvio	87
MODIFICAZIONI RISPETTO AL TESTO TIPO DELLA USSL 33 APPROVATE DAL COMUNE DI RHO	88
<i>Delibera n. 182 Consiglio Comunale del 19.12.1991</i>	88

<i>Parere di compatibilità Delibera U.S.S.L. 68 n.400 del 13.04.1992 - PER I SEGUENTI</i>	88
<i>ARTICOLI:</i>	
<i>Delibera Consiglio Comunale n° 93 del 14.9.95</i>	89
<i>Parere di compatibilità n° 1156 del 28.11.95 - PER I SEGUENTI ARTT.</i>	89
<i>Delibera Azienda USSL 33 del 19.04.95 n° 263</i>	89
<i>Delibera di surroga Azienda USSL 33 del 06.03.96 n° 218</i>	89



Capitolo I

(testo modificato - vedi allegato)

NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Campo di applicazione

Le norme del presente Titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per gli interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b), c) e d) dell'art. 31 della Legge 5 agosto 1978, n. 457, si applicheranno le norme del presente Titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purché le soluzioni non comportino peggioramenti igienico-sanitari delle situazioni esistenti.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dal Responsabile del Servizio n. 1.

3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie: opere interne art. 26 Legge 47/85

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate al Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti leggi e dalle norme del Regolamento edilizio comunale.

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente Responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

La comunicazione di cui al 3° comma dell'art. 26 della Legge 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art. 3.0.0., ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n. 1.

3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 e sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n. 1 costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli animali od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei Responsabili dei Servizi n. 1 e n. 4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R.

3.1.3. Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro.

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio, dovrà tenere conto anche delle osservazioni dell'Unità Operativa tutela della salute nei luoghi di lavoro cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. Documentazione integrativa

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.

Al progetto deve inoltre essere allegata la dichiarazione di conformità alle disposizioni della L. 13/89 del professionista abilitato.

3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro e/o depositi a destinazione generica ¹

Le richieste di concessione o autorizzazione concernente in tutto o in parte ambienti di lavoro e/o depositi all'ingrosso di norma, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nullaosta all'esercizio della specifica attività di cui al successivo art. 3.1.10.

Il richiedente la concessione od autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

¹ per destinazione specifica intendosi precisata l'attività che verrà esercitata - per destinazione generica intendosi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita ²

Per le richieste di concessioni o autorizzazioni concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4.:

- A) Qualora rientrino nelle attività di cui al D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377 dovranno essere sottoposti alla procedura di valutazione di impatto ambientale secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 27 dicembre 1988.
- B) Qualora rientrino tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, il Sindaco, previo parere motivato del Responsabile del Servizio n. 1, può richiedere la presentazione della dichiarazione della compatibilità ambientale.

In tal caso la documentazione deve contenere anche quanto previsto nell'Allegato A del presente articolo.

- C) Dovrà essere allegata domanda di nulla osta per l'esercizio di attività di cui ai successivi 4° e 5° comma dell'art. 3.1.9.

Il parere del Responsabile del Servizio n. 1 deve essere reso entro 30 giorni dalla richiesta del Sindaco.

Il silenzio equivale a non necessità delle richieste di compatibilità ambientale.

3.1.7. Licenza d'uso ³

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, anche per le parti di edificio singolarmente funzionali, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente Regolamento.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente Regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.9.

²vedi nota art.3.1.5

³. per licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, riassuntiva dei termini ormai in uso: abitabilità, usabilità e altri.

3.1.8. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente documentazione:

- 1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente titolo ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86, nonché, a richiesta del Responsabile del 1° Servizio, del progetto esecutivo dettagliato degli impianti tecnologici, ad esclusione delle abitazioni unifamiliari e bifamiliari;
- 3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
- 4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, eseguite da enti o professionisti abilitati;

Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 90 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenza provvederà in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

Sulla base della richiesta avanzata dall'interessato al fine di ottenere la licenza d'uso, il Sindaco ha facoltà di consentire l'allestimento anteriormente al rilascio di detta licenza d'uso, a condizione che, nei 60 giorni successivi dalla comunicazione dell'avvenuto allestimento, provveda al rilascio della certificazione di cui all'art. 221 del T.U.L.L.S.S. previo ispezione e conseguente parere del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo art. 3.1.10.

Nessuna attività può essere iniziata se non previo acquisizione del nulla osta all'esercizio. L'eventuale diniego per motivi urbanistici, edilizi o ambientali, deve essere comunicato all'Impresa interessata entro 60 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione prevista dall'art. 3.1.10.

La domanda, con relativa documentazione di cui al successivo art. 3.1.10, vale ad ottemperare gli obblighi dell'art. 216 del T.U.L.L.S.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per le opere costruite o rese usabili con destinazione d'uso generica.

Per i casi di richiesta di concessione edilizia di opere a destinazione specifica e definita già in tale sede gli obblighi di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e art. 216 del T.U.L.L.S.S. sono assolti contestualmente alla richiesta di concessione.

In tal caso la richiesta di nulla-osta deve essere presentata contestualmente alla richiesta di concessione. Fermo restando che il rilascio del nulla-osta da parte del Sindaco avverrà soltanto previa comunicazione preventiva da presentare a cura dell'interessato prima dell'inizio dell'attività allegando, a completamento, la documentazione non già prodotta, sulla richiesta di nulla-osta il Servizio esprime il parere di competenza al Sindaco.

Il rilascio del nulla-osta da parte del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti contenuti nel parere emesso dal Servizio n. 1.

Il nulla-osta rilasciato dal Sindaco è inteso come atto che attesta l'idoneità e la corrispondenza alla documentazione prodotta e alle norme vigenti in materia di conformità urbanistica, igiene edilizia e igiene ambientale.

3.1.10. Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività

La richiesta di nulla-osta di cui al precedente art. 3.1.9., va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi solo se non variati):

- 1) copia della licenza d'uso (che sostituisce i successivi punti 2 e 4) qualora rilasciata;
- 2) copia della concessione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;
- 3) copia del progetto di fognatura interna, con elaborato distinto. Devono essere correttamente indicate le reti (distinte per acque nere civili, acque di processo e meteoriche) con relativi terminali e recapiti (eventuale trattamento);
- 4) dichiarazione, da parte del direttore lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 5) (come da punto 2, art. 3.1.8.) certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente Titolo, ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86;
- 6) nulla-osta e certificazioni dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
- 7) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previsti dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, eseguiti da enti o professionisti abilitati;
- 8) domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue;
- 9) copia di autorizzazione ex D.P.R. 203/88 per le attività soggette;
- 10) copia della domanda o dell'autorizzazione ex art. 13 Legge 615/66 art. 12 L.R. 64/81;

- 11) copia della denuncia, scheda descrittiva e registro carico-scarico per i rifiuti speciali e tossici e nocivi;
- 12) copia delle richieste al Ministero o alla Regione per le attività soggette al D.P.R. 175/88;
- 13) altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;
- 14) per le attività soggette: dichiarazione di compatibilità ambientale come da precedente articolo o esito della procedura di via a seconda dei casi;
- 15) per tutte le altre attività non comprese nel precedente punto 14) una relazione tecnica secondo schema proposto dal Servizio n. 1.

Per i casi di cui ai commi 4 e 5 del precedente art. 3.1.9. gli interessati prima dell'inizio dell'attività devono darne comunicazione al Sindaco completando la documentazione prevista dal presente articolo e non già prodotta per ottenere, previo accertamento, il nulla-osta previsto e necessario per iniziare l'attività.

In caso di esercizio di nuova attività in ambiente già sede di attività produttiva precedentemente autorizzata è richiesta la documentazione di cui ai punti: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

In caso di cambio di ragione sociale, permanendo immutata l'attività produttiva nell'insediamento esistente, è sufficiente darne tempestiva comunicazione (entro 15 gg.) al Sindaco e agli Enti e/o Uffici competenti per l'aggiornamento degli atti.

3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'U.S.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio n. 1.

3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigienico

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando presenta uno o più dei seguenti requisiti:

- 1) privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio;
- 2) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 3) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;
- 4) i locali di abitazione di cui all'art. 3.4.3. lettere a) che presentino requisiti di illuminazione naturale inferiori ad 1/10 per situazioni preesistenti all'adozione del Regolamento di Igiene tipo;
- 5) i locali di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3. presentino indici di superficie e di altezza compresi tra il 90% ed il 100% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.

- 6) inadeguati dispositivi per la produzione di calore;
- 7) inadeguati meccanismi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e dei fumi e vapori della cucina.

La dichiarazione di alloggio antigiene viene certificata dal Responsabile del Servizio n. 1, previo accertamento tecnico.

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

Un alloggio dichiarato antigiene, una volta libero, non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigiene.

3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

- 1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- 2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- 3) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- 4) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli artt. 3.4.7. e 3.4.8.;
- 5) la presenza di requisiti di aerilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;
- 6) la mancata disponibilità di servizi igienici;
- 7) la mancata disponibilità di acqua potabile;
- 8) la mancata disponibilità di servizio cucina.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.14. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere tecnico del Responsabile del Servizio n. 1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'U.S.S.L. siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta.

Elenco 1**PROGETTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3.1.6.
LETTERA B)****1. Agricoltura**

- a) Progetti di ricomposizione rurale
- b) Progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva;
- c) Progetti di idraulica agricola;
- d) Primi rimboschimenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo;
- e) Impianti che possono ospitare volatili da cortile
- f) Impianti che possono ospitare suini;
- g) Piscicoltura di salmonidi;
- h) Recupero di terre dal mare;

2. Industria estrattiva

- a) Estrazione della torba;
- b) Trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:
 - trivellazioni geotermiche;
 - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;
 - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;
- c) Estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa;
- d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sottterraneo;
- e) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto;
- f) Estrazioni di petrolio;
- g) Estrazione di gas naturale;
- h) Estrazione di minerali metallici;
- i) Estrazione di scisti bituminosi;
- j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;
- k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonché di scisti bituminosi;
- l) Cockerie (distillazione a secco del carbone);
- m) Impianti destinati alla fabbricazione del cemento.

3. Industria energetica

- a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore e acqua calda;
- b) Impianti industriali per il trasporto di gas, vapore e acqua calda: trasporto di energia elettrica mediante linee aeree;

- c) Stoccaggio in superficie di gas naturale;
- d) Stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;
- e) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili;
- f) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite;
- g) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari.
- h) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;
- i) Impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi;
- j) Impianti per la produzione di energia idroelettrica.
- k) Impianti termici a qualunque uso destinati di potenzialità superiore a 1.000.000 Kcal/h.

4. Lavorazione dei metalli

- a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie: fucine, trafilerie e laminatoi;
- b) Impianto di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;
- c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;
- d) Trattamento in superficie e rivestimento dei metalli;
- e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;
- f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;
- g) Cantieri navali;
- h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;
- i) Costruzione di materiale ferroviario;
- j) Imbutitura di fondo con esplosivi;
- k) Impianti di arrostimento e sinterizzazione di minerali metallici.

5. Fabbricazione del vetro

6. Industria chimica

- a) trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici;
- b) produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi;
- c) impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici

7. Industria dei prodotti alimentari

- a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali;
- b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;
- c) Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;
- d) Industria della birra e del malto;
- e) Fabbricazione di dolciumi e sciroppo;
- f) Impianti per la macellazione di animali;
- g) Industrie per la produzione della fecola;
- h) Stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;
- i) Zuccherifici.

8. Industria dei tessuti, del cuoio, del legno, della carta

- a) Officine di lavaggio, sgrassaggio e imbianchimento della lana;
- b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;
- c) Fabbricazione di pasta per carta, carta e cartone;
- d) Stabilimento per la finitura di fibre;
- e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;
- f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura.

9. Industria della gomma

Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri.

10. Progetti di infrastruttura

- a) Lavori per l'attrezzatura di zone industriali;
- b) Lavori di sistemazione urbana;
- c) Impianti meccanici di risalita e teleferiche;
- d) Costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca, e aeroporti;
- e) Opere di canalizzazione e regolazione dei corsi d'acqua;
- f) Dighe e altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole (non comprese nel D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377);
- g) Tram, ferrovie, sopraelevate sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri;
- h) Installazione di oleodotti o gasdotti;
- i) Installazione di acquedotti a lunga distanza;
- j) Porti turistici;

11. Altri progetti

- a) Villaggi di vacanza, complessi alberghieri;
- b) b) Piste permanenti per corse e prove di mezzi mobili a motore a scoppio;
- c) Impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici;
- d) Impianti di depurazione;
- e) Depositi di fanghi, di rifiuti urbani, di materiali putrescibili o polverulenti;
- f) Stoccaggio di rottami di ferro;
- g) Banchi di prova per motori, turbine o reattori;
- h) Fabbricazione di fibre minerali artificiali;
- i) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo;
- j) Stabilimenti di squartamento.

12. Modifica dei progetti che figurano nell'allegato I e dei progetti dell'allegato I che hanno esclusivamente o essenzialmente lo scopo di sviluppare e provare nuovi metodi e prodotti e non sono utilizzati per più di un anno

ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:
 - una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
 - una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
 - una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dall'attività del progetto proposto.
2. Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale.
3. Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori
- 4. Una descrizione⁴ dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:
 - dovuti all'esistenza del progetto;
 - dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;
 - dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.
5. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente.
6. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.
7. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

⁴ Questa descrizione dovrebbe riguardare gli effetti diretti ed eventualmente gli effetti indiretti, secondari, cumulativi, a breve, medio e lungo termine, permanenti e temporanei, positivi e negativi del progetto.

Capitolo 2

(testo modificato - vedi allegato)

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI**3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili**

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. 98 del D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n. 1 entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

Nel caso di abbandono dell'area per cessata attività, l'azienda dovrà provvedere al completo e corretto smaltimento di qualsiasi tipo di rifiuto, allo svuotamento di eventuali vasche e/o serbatoi, alla loro chiusura e messa in sicurezza e comunque alla corretta eliminazione di ogni possibile fonte di inquinamento. La cessazione dell'attività dovrà essere comunicata al Servizio n. 1 che provvederà a verificare la corretta sistemazione dell'area prima di essere abbandonata o ceduta ad altra attività. Nel caso di riutilizzo, con o senza edificazione, di aree dismesse precedentemente occupate da attività produttive e non già verificate, dovrà essere data comunicazione al Servizio n. 1 che dovrà prima dell'inizio dei lavori, svolgere accertamenti atti a escludere forme di inquinamento attuali o pregresse.

3.2.2. Protezione dall'umidità

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3. Distanze e superficie coperta

Per quanto concerne il rapporto fra superfici aperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto

richiamo e rinvio ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici stabiliti per le singole località e zone approvati ai sensi della vigente legislazione.

L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà comunque avere una superficie scoperta e drenante, da non adibirsi a qualsiasi tipo di deposito, non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi o commerciali.

Per i piani attuativi il computo della superficie scoperta e drenante deve essere calcolata come riferimento all'intera area interessata.

3.2.4. Sistemazione dell'area

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

L'area dovrà essere opportunamente delimitata.

3.2.5. Divieto all'uso e al riuso di materiali

Nelle costruzioni è vietato l'impiego ed il reimpiego di materiali inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

E' altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.6. Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di conduttore o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/300 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm 15, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiedi esistente.

3.2.7. Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto dall'art. 3.4.51 del presente Titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere sufficientemente impermeabili alle acque meteoriche, all'aria ed intrinsecamente asciutte.

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

3.2.8. Parapetti

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 110.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 10 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

3.2.9. Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nella cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

Capitolo 3.

(testo modificato - vedi allegato)

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI**3.3.1. Sicurezza nei cantieri**

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

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

3.3.2. Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4. Sistemazione aree abbandonate

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

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera dovrà nella richiesta di autorizzazione specificare l'idoneo recapito dello stesso materiale da documentare ad opera eseguita.

Nei cantieri ove si procede alla demolizioni o rifacimenti di pareti o soffitti con pannelli, rivestimenti o altri materiali contenenti amianto o nei quali se ne sospetta la

presenza, i progetti di intervento dovranno essere preventivamente sottoposti all'E.R.S.Z. per il parere di competenza e la verifica di compatibilità.

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimenti di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803⁵, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

3.3.7. Cantieri a lunga permanenza

Per tutti i cantieri devono essere disponibili idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nel Capitolo "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori".

⁵ aggiornato con D.P.R. n. 285 del 10.09.90

Capitolo 4

(testo modificato – vedi allegato)

REQUISITI DEGLI ALLOGGI**3.4.1. Principi generali**

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2. Estensione campo di applicazione

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

3.4.3. Tipologia dei locali

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

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale e soggiorno, cucine e sale da pranzo;
- b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sale da gioco, sala di lettura, tavernette, e assimilabili collocati in sottotetto, verande, seminterrati;
- c) spazi di servizio (locali di servizio): bagno, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba ecc.

Gli spazi accessori e/o di servizio dovranno essere dotati di accesso diretto dall'unità abitativa.

A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE**3.4.4. Superfici minime**

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 25 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente 3.4.3 ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'art. 3.4.70 e 3.4.71.

3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali

Ove si faccia ricorso a delimitazioni fisse dello spazio dell'alloggio, i locali destinati ad abitazione non dovranno avere meno di 21 mc.

Qualora lo spazio definito sia destinato a camera da letto dovrà assicurare almeno mc 24 se destinato ad una sola persona ed almeno 38 mc se per due persone.

3.4.6. Numeri di utenti ammissibili

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto autorizzativo della licenza d'uso, verrà stabilito per ogni alloggio, su proposta del Responsabile del Servizio n. 1, il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario applicando gli indici di cui al precedente articolo.

3.4.7. Antigienicità e insalubrità da sovraffollamento

Un alloggio occupato da un numero di utenti superiore a quanto previsto in base al precedente comma, sarà da ritenersi antigienico e, qualora sussistano condizioni di sovraffollamento tali da determinare possibili cause di insalubrità, inabitabile con i conseguenti effetti ai sensi dei precedenti artt. 3.1.13 e 3.1.14.

3.4.8. Altezze minime

- 1) Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio:
 - L'altezza netta media interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3. non deve essere inferiore a m 2,70.
 - In ogni caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 2,10.
 - Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.3. l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m 2,40 ulteriormente riducibile a m 2,10 per i corridoi e luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.
 - In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,80.
 - Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.
- 2) In deroga alle disposizioni di cui al paragrafo 1) del presente articolo per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.3 ricavati esclusivamente nelle parti dell'edificio sotto specificate, si applicano le disposizioni che seguono.

A - AL PIANO SEMINTERRATO OD INTERRATO O COMUNQUE SOTTO LA SOLETTA DEL PRIMO PIANO ABITABILE DELL'EDIFICIO

Altezza netta media interna non inferiore a m 2,40 e non superiore a m 2,60 per gli spazi accessori di cui alla lettera b) dell'art. 3.4.3 riducibile fino ad un minimo di m 2,10 per corridoi, ripostigli,

A2 volume minimo non inferiore a mc 21, esclusi gli spazi di servizio di cui alla lettera c) dell'art. 3.4.3 e quelli sopra specificati al paragrafo A1;

B - SULLA COPERTURA PIANA DELL'EDIFICIO:

- Si applicano le disposizioni di cui ai paragrafi A1 - A2 precedenti a condizione che la soletta di copertura di tali spazi sia realizzata piana;

C - AL PIANO SOTTOTETTO O COMUNQUE SOTTO LA COPERTURA A FALDE DELL'EDIFICIO

- C1 altezza netta interna nel punto più basso a m 0,70;
 - C2 altezza netta interna nel punto più alto pari a m 3,00 nel caso che tale spazio sia libero da partizioni fino al punto più basso di cui al paragrafo C1 e sia controsoffittata stabilmente da parte di sottotetto ad altezza superiore a m 3,00.
 - C3 altezza netta media interna non inferiore a m 2,40 e non superiore a m 2,60 nel caso che tale spazio sia ripartito internamente da opere murarie; in tal caso tale spazio occorre che presenti un'altezza netta interna fra pavimento e soffitto inclinato di almeno m 1,80 nel punto più basso e sia controsoffittato stabilmente ad una altezza tale da verificare l'altezza media sopra stabilita. Ciò deve essere verificato per ogni singolo spazio o vano.
 - C4 volume minimo non inferiore a mc 21: calcolato assumendo la porzione di spazio compreso fra l'altezza netta massima di m 3,00 e la minima teorica di m 1,80 nel caso di cui al paragrafo C2, e calcolato secondo il volume reale di ogni singolo spazio o vano nel caso di cui al paragrafo C3.
- 3) Quanto stabilito al paragrafo C1 non si applica per i bagni per i quali l'altezza netta minima non può essere inferiore a m 1,80;
 - 4) Quanto stabilito ai paragrafi C1-C2-C3-C4 non si applica:
 - a. nel caso in cui nel sottotetto siano realizzate "cellette" o ripostigli aventi dimensioni massime di mq 0,90 stabilmente separati da opere murarie;
 - b. nel caso in cui il sottotetto sia realizzato con struttura portante in legno a vista o struttura in laterocemento senza alcun accesso o con accesso mediante botola senza scala fissa, senza alcuna apertura fatta eccezione del "passo d'uomo" per accedere alla copertura.

B) ILLUMINAZIONE

3.4.9. Soleggiamento

Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento gli alloggi ad un solo affaccio non devono essere orientati verso nord. E' pertanto vietata la realizzazione di alloggi con tale affaccio in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.

3.4.10. Aeroilluminazione naturale

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art. 3.4.3 lettera a) e b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

Possono usufruire di aerazione solo artificiale e di illuminazione naturale indiretta:

- a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;

Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

- a) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative, nonché i pubblici esercizi;
- b) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione;
- c) i locali destinati a servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.22, gli spogliatoi e i ripostigli;
- d) i locali non destinati alla permanenza di persone;
- e) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

In tal caso gli spazi di cui alle lettere a), b), c), d), e), devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale di cui agli artt. 3.4.47. e 3.4.48.

3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0.018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m 0.90 dal pavimento.

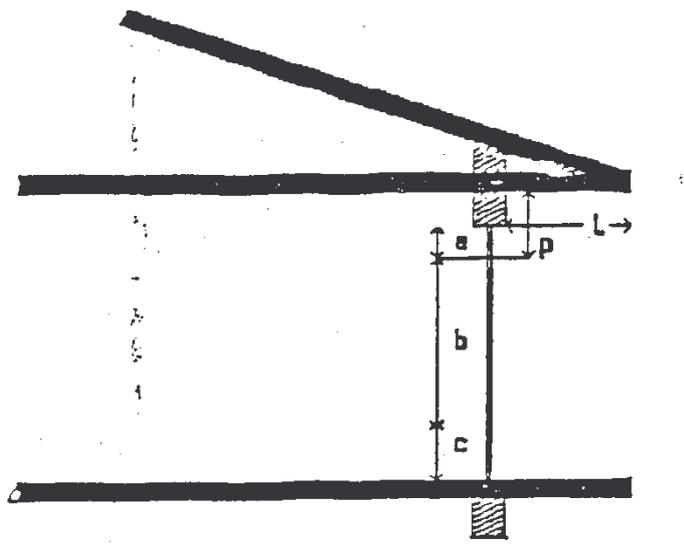
Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5, volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt. 3.4.13 e 3.4.15. Per gli spazi di cui alla lettera b) dell'art. 3.4.3. il requisito di aeroilluminazione minima sarà uguale a 1/20 della superficie di pavimento, comprese le superfici finestrate non verticali.

3.4.12. Superficie illuminante utile

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm 60 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) superiore a cm 150 calcolata per un'altezza $p=L/2$ (ove p =proiezione della sporgenza sulla parete e L =lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo.

La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione $\langle p \rangle$ sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti (vedi fig. seguente).



Schema esplicativo superficie illuminante utile:

Legenda:

L = lunghezza dell'aggetto superiore

p = proiezione dell'aggetto = $L/2$. Si calcola solo per $L >$ di cm 150

a = superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti della aeroilluminazione

b = superficie utile agli effetti dell'aeroilluminazione

c = superficie anche se finestrata comunque non utile ai fini del RAI (c = cm 60)

La superficie finestrata utile è uguale a: $(b + 1/3a)$

3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione

Di regola la distanza tra le pareti finestate di edifici deve essere maggiore dell'altezza misurata dal piano marciapiede perimetrale all'intradosso dell'ultima soletta dell'edificio costruendo.

3.4.14. Obbligo del progettista

È richiesta in sede di progettazione di organismi abitativi la definizione della porzione di pavimento illuminata naturalmente senza che sia specificato l'assetto definitivo dei locali.

La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come prevista all'art. 3.4.4.

3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.11, ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino a raggiungere il 25% di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.16. Requisiti delle finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Al fine del proseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili, alle pulizie, anche per la parte esterna.

3.4.17. Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

3.4.18. Illuminazione notturna esterna

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

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

C) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.19. Finalità

Le abitazioni devono essere progettate e realizzate in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi delle abitazioni medesime, e che le condizioni di purezza e salubrità dell'aria siano le migliori tecnicamente possibili.

Nelle abitazioni deve essere altresì impedita l'immissione e il riflusso negli ambienti dell'aria e degli inquinanti espulsi e, per quanto possibile, la mutua diffusione nei locali di esalazioni e di sostanze inquinanti in essi prodotte.

Ferme restando le specifiche integrative relative alla ventilazione degli ambienti, le finalità di cui sopra si ritengono soddisfatte quando siano assicurate regolamentare aerazione primaria per l'unità abitativa e regolamentare aerazione sussidiaria per i singoli spazi dell'unità abitativa medesima.

3.4.20. Definizioni

Ai fini del presente paragrafo si applicano le definizioni di seguito riportate.

- Ventilazione: afflusso naturale permanente, diretto o indiretto, di aria esterna negli ambienti in cui sono installati impianti o apparecchi a fiamma libera finalizzato a garantire la regolarità del processo di combustione ed a tale scopo realizzato, con le modalità e le caratteristiche previste dalla specifica normativa tecnica vigente con particolare riferimento alle Norme UNI-CIG.

- Aerazione naturale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito dai naturali moti convettivi dell'aria ottenuto attraverso aperture verso l'esterno.
- Aerazione artificiale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito mediante impianti meccanici, distinta in:
 - aerazione artificiale propriamente detta, che prevede impianti di immissione e di estrazione dell'aria;
 - aerazione per estrazione, che prevede la sola estrazione meccanica dell'aria con immissione attraverso aperture dall'esterno o locali confinanti;
- Aerazione primaria: afflusso permanente (naturale) di aria esterna, ottenuto quindi a porte e finestre chiuse, tale da garantire un ricambio d'aria minimo atto ad evitare l'accumulo degli inquinanti negli ambienti.
- Aerazione sussidiaria: ricambio d'aria, anche di natura non continua, ottenibile di norma mediante apertura di superfici comunicanti con l'esterno quali porte e finestre, che serve ad integrare l'aerazione primaria, al fine di garantire il rinnovo dell'aria nei locali occupati da persone, la pronta evacuazione di inquinanti e vapore acqueo nonché una velocità dell'aria tale da realizzare confortevoli condizioni microclimatiche.
- Doppio riscontro d'aria: presenza di superfici finestrate apribili, ubicate su più pareti perimetrali di norma contrapposte.
- Canne di esalazione: canne impiegate per l'allontanamento di esalazioni (vapori, odori e fumi) non provenienti da apparecchi di combustione a fiamma libera.
- Canne di aerazione: canne impiegate per immettere e/o estrarre aria al fine di garantire e/o integrare il ricambio di aria negli ambienti.
- Camini e canne fumarie: condotti impiegati per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da apparecchi e impianti a fiamma libera, ivi compresi quelli per la cottura dei cibi.

3.4.21. Aerazione primaria dell'unità abitativa

L'aerazione primaria deve essere garantita mediante aperture verso l'esterno adeguatamente ubicate e dimensionate.

Tale requisito può essere ottenuto mediante:

- presenza di sistemi di ventilazione connessi alla presenza di apparecchi a fiamma libera;
- presenza di regolamentari aperture finestrate non a tenuta stagna.

In assenza di questi, l'aerazione primaria dovrà essere comunque ottenuta mediante la realizzazione di apposite aperture permanenti verso l'esterno con superficie non inferiore a 100 cmq da adeguare in relazione alla superficie complessiva dell'unità abitativa.

3.4.22. Aerazione sussidiaria degli spazi di abitazione e accessori

L'aerazione sussidiaria deve essere garantita mediante la presenza del doppio riscontro d'aria per ogni unità abitativa e di superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento per ciascuno degli spazi di abitazione e accessori, così come definiti all'art. 3.4.3.

Il requisito del doppio riscontro d'aria può essere derogato solo per abitazioni con capacità ricettiva non superiore a due persone, a condizione che siano adottate soluzioni alternative quali ad esempio:

- predisposizione di canna di aerazione naturale, anche non permanente, così come definita all'art. 3.4.25, di adeguate dimensioni (sezione di area non inferiore a 200 cm² e lunghezza non inferiore a 5 m), indipendente per ciascuna abitazione, sfociante oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo ubicato a distanza idonea da possibili fonti di inquinamento, realizzata preferibilmente in posizione opposta alla parete finestrata.

Per l'adozione di tale soluzione, in presenza di apparecchi a fiamma libera, dovrà comunque essere documentato il rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.46c.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora l'apertura di aerazione primaria sia incrementata di un valore almeno pari alla sezione della canna di aerazione.

- predisposizione di apertura finestrata apribile di adeguate dimensioni (superficie non inferiore a 0,5 mq) sopra la porta di ingresso purché prospiciente su spazio esterno aperto ed in posizione preferibilmente opposta alla apertura di aerazione sussidiaria.

3.4.23. Aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale degli spazi di servizio

Al fine di soddisfare le finalità di cui all'art. 3.4.19 gli spazi di servizio dell'unità abitativa devono possedere i requisiti di aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale di seguito riportati.

1) STANZE DA BAGNO E SERVIZI IGIENICI

Ogni abitazione deve disporre di almeno una stanza da bagno dotata di aerazione sussidiaria naturale fornita da apertura finestrata apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq 0,50 e comunque non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Le stanze da bagno aggiuntive e i servizi igienici, così come definiti all'art. 3.4.3 privi della regolamentare aerazione sussidiaria normale, devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 70 mc/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in espulsione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ricambio per ogni utilizzazione dell'ambiente.

2) CORRIDOI, DISIMPEGNI

Nei corridoi e nei disimpegni di lunghezza superiore a m 10, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), o di superficie non inferiore a mq 20, non comunicanti su spazi di abitazione primaria, deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 1/12 della superficie in pianta

ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 0,5 volumi/ora.

3) LAVANDERIE E/O STIRERIE

Gli spazi di servizio destinati a lavanderia e/o stileria, devono essere preferibilmente dotati di aerazione sussidiaria naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/8 della superficie in pianta ovvero di adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 150 mc/h.

4) SPAZI COTTURA

Negli spazi di cottura, così come definiti all'art. 3.4.72 deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/8 della superficie in pianta.

Tale requisito si ritiene altresì soddisfatto qualora lo stesso spazio sia aperto per almeno 4/5 del lato del quadrato equivalente, su spazi del soggiorno. In tal caso lo spazio di cottura viene considerato parte integrante dello spazio di soggiorno ai fini del calcolo del rapporto aerilluminante e delle limitazioni per l'utilizzo di fiamme libere.

In assenza dei requisiti di cui al precedente comma, gli spazi di cottura devono essere dotati di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) tale da garantire un ricambio minimo non inferiore a 50 mc/ora per tutto il tempo di utilizzo dell'ambiente senza il funzionamento degli apparecchi di cottura.

Tale requisito deve, di norma, essere ottenuto mediante lo stesso impianto di estrazione previsto per l'allontanamento delle emissioni derivanti dalla cottura dei cibi alle seguenti condizioni:

- sia prevista una canna singola ed indipendente, ad estrazione meccanica, per ciascun spazio di cottura;
- venga garantito il funzionamento automatico dell'impianto in concomitanza dell'utilizzo del locale;
- venga adottato un sistema di estrazione dell'aria con portata variabile, a partire dal minimo sopracitato, adeguatamente aumentabile in concomitanza dell'utilizzo degli apparecchi di cottura.

5) CANTINE

L'insieme degli spazi destinati a cantina, comunicanti tra loro, deve essere dotato di un adeguato ricambio d'aria naturale mediante la realizzazione di aperture verso l'esterno di superficie non inferiore a 1/30 della superficie complessiva in pianta.

Ciascun singolo spazio deve comunque essere dotato di superficie di aerazione naturale non inferiore ad 1/100 della superficie in pianta realizzabile anche sulla porta di ingresso.

Fermo restando il divieto di comunicazione diretta con box o con centrali termiche, nella superficie per l'aerazione di tali spazi di servizio possono essere computate aperture di comunicazione con altri ambienti dotati di regolamentare aerazione naturale.

6) ALTRI SPAZI DI SERVIZIO

Negli altri spazi di servizio, quali spogliatoi, guardaroba e ripostigli, di superficie maggiore di 5 mq, deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq e comunque non inferiore a 1/12 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 50 mc/h e comunque non inferiore a 2 volumi/ora.

3.4.24. Specifiche tecniche per l'installazione e l'utilizzo degli impianti di aerazione artificiale

L'aria estratta deve essere allontanata con apposita canna avente le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

Gli impianti di estrazione meccanica devono essere adeguatamente bilanciati con immissione d'aria esterna che può avvenire secondo le seguenti modalità:

- *immissione forzata d'aria* (impianti di aerazione forzata propriamente detti);
- *ripresa di aria diretta* da aperture permanenti verso l'esterno poste nel medesimo spazio in cui è installato l'impianto di estrazione;
- *ripresa di aria indiretta* da spazi confinati adiacenti attraverso aperture permanenti di adeguata sezione realizzate anche sulle porte di comunicazione. Gli spazi adiacenti devono comunque essere dotati di aperture permanenti verso l'esterno o avere un volume complessivo maggiore del volume estratto su base oraria.

Qualora negli spazi in cui sono installati impianti di estrazione o negli spazi immediatamente adiacenti siano presenti apparecchi a fiamma libera, il bilanciamento deve essere tale da garantire che la depressione massima nel luogo di installazione dell'apparecchio a fiamma libera non sia superiore a 4 Pa.

In caso di bilanciamento mediante sistemi di ripresa diretta o indiretta, tale requisito si ritiene garantito qualora le sezioni delle aperture di presa e di comunicazione siano tali che la velocità media dell'aria nelle stesse non sia superiore a 1 m/sec (indicativamente 140 cmq ogni 50 mc di estrazione).

Il funzionamento degli impianti di aerazione sussidiaria artificiale deve garantire il rispetto dei limiti di rumorosità previsti dalla normativa regolamentare vigente.

3.4.25. Canne di aerazione sussidiaria

Le canne di aerazione possono essere del tipo *singolo* o *plurime* a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più prese di aerazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di aerazione possono funzionare a tiraggio *naturale* od a tiraggio *forzato*.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne di aerazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo, non sono ammesse nel caso di

tiraggio naturale. Possono essere ammesse per l'estrazione forzata solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa.

Le canne di aerazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

L'uso delle canne di aerazione sussidiaria in relazione alla tipologia degli ambienti interessati è sinteticamente riportato nella seguente tabella.

- Canne di aerazione per tipologia di ambiente di installazione

Tipo di canna	Stanza bagno e/o WC	Stireria e/o lavanderia	Altri spazi di servizio**
singola a tiraggio naturale	NO	NO	SI
singola a tiraggio forzato	SI	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	NO	NO	NO
plurima a tiraggio forzato	SI	SI	SI

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa di aerazione.

** compresi corridoi e disimpegno ed esclusi gli spazi di cottura

3.4.26. Allontanamento delle emissioni provenienti dalla cottura dei cibi

Nelle nuove costruzioni le emissioni provenienti dalla cottura dei cibi devono essere captate per mezzo di idonee cappe e, a seconda che la stessa cottura avvenga con l'utilizzo o meno di apparecchi a fiamma libera, allontanate rispettivamente, tramite camini/canne fumarie o canne di esalazione, indipendenti e sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Ad ogni camino o ramificazione di canna fumaria deve essere collegato un unico apparecchio.

Sono vietate soluzioni tecniche che non prevedano l'allontanamento delle stesse emissioni all'esterno oltre il tetto del fabbricato.

Per quanto attiene alle caratteristiche generali e dei materiali, al dimensionamento e alla messa in opera, i camini e le canne fumarie devono rispondere alle specifiche di cui al successivo paragrafo F), art. 3.4.46.g del presente Capitolo. Inoltre, in tal caso, in considerazione della possibile presenza di inquinanti a tossicità acuta (ossido di carbonio) sono comunque da preferire soluzioni tecniche che diano garanzia di continuità nel tempo quale un adeguato tiraggio naturale.

Le tubazioni di collegamento delle cappe ai camini/canne fumarie o alle canne di esalazione devono avere andamento il più rettilineo possibile. Nel caso di tiraggio naturale e comunque in presenza di apparecchi di cottura a fiamma libera è ammesso un solo tratto suborizzontale avente pendenza non inferiore al 3% e lunghezza non maggiore di m 2,5.

3.4.27. Canne di esalazione: caratteristiche e modalità di utilizzo

Le canne di esalazione possono essere del tipo *singolo* o *plurime* a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più punti di estrazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di esalazione possono funzionare a tiraggio *naturale* od a tiraggio *forzato*.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo, sono ammesse solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di aspirazione installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

Le canne di esalazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

L'uso delle canne di esalazione per gli spazi di cottura in relazione alla tipologia di impianti installati ed alle caratteristiche di aerazione sussidiaria degli ambienti è sinteticamente riportato nelle seguenti tabelle.

Camini, canne fumarie e/o di esalazione per tipologia di apparecchi di cottura installati in locali dotati di regolamentare aerazione sussidiaria naturale

Tipo di canna	Camino/canna fumaria per impianti a fiamma libera	Canna di esalazione per impianti non a fiamma libera
singola a tiraggio naturale	NO	NO
singola a tiraggio forzato	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	NO	NO
plurima a tiraggio forzato	SI	SI

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto installato dopo l'ultimo punto di estrazione

Camini, canne fumarie e/o di aerazione/esalazione per spazi di cottura non dotati di regolamentare aerazione naturale sussidiaria

Tipo di canna	Senza fiamme libere	con fiamme libere		
		Canna fumaria con funzione anche aerazione/esalazione	Canna fumaria/esalazione e canna di aerazione indipendenti	
			Canna fumaria	Canna di aerazione**
singola a tiraggio naturale	NO	NO	SI	NO
singola a tiraggio forzato	SI	SI	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	SI	NO	SI	NO
plurima a tiraggio forzato*	NO	NO	NO	NO

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più prese di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di aspirazione installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

** devono essere garantiti i requisiti di cui all'art. 3.4.46c anche mediante un opportuno incremento delle prese d'aria.

*** devono essere rispettati requisiti di cui all'art. 3.4.24

3.4.28. Identificazione delle canne

Allo scopo di rendere, anche nel tempo, facilmente individuabile il tipo e la funzione delle canne installate le stesse devono essere opportunamente identificate nella zona di ingresso mediante apposito contrassegno non asportabile ed indelebile.

D) UMIDITÀ E TEMPERATURA

3.4.29. Umidità - condensa

Di norma le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.

Le caratteristiche della climatizzazione degli ambienti, ivi compreso l'isolamento termico, il ricambio d'aria e la permeabilità delle pareti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, la assenza di tracce di condensazione e umidità sulle pareti perimetrali e la rapida eliminazione della stessa sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc...).

3.4.30. Temperatura negli ambienti dell'abitazione

Fermo restando i valori massimi ($20\pm 2^{\circ}\text{C}$) fissati dalla normativa vigente in materia di contenimento dei consumi di energia, il funzionamento dell'impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18°C negli spazi di abitazione e accessori e non inferiore a 20°C nelle stanze da bagno e nei servizi igienici.

3.4.31. Divieti

Salvo che particolari condizioni locali lo richiedano, è fatto divieto di provvedere alla climatizzazione dei seguenti spazi dell'abitazione o ambienti ad essa complementari:

- cantine, ripostigli, scale primarie e scale secondarie che collegano spazi di abitazione con cantine, box, garage;
- box, garage, depositi.

E) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE

3.4.32. Termini e definizioni

Per i termini e le definizioni contenute nel presente paragrafo si fa rimando alla normativa nazionale vigente ed in particolare alla Legge 46/90, al D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412 ed alle norme tecniche UNI-CIG di cui alla Legge 6.12.71 n. 1083.

3.4.33. Norma generale

La installazione, la manutenzione, la conduzione degli impianti termici e degli altri apparecchi di combustione, le modalità di allontanamento dei fumi provenienti dalla combustione, la localizzazione e l'altezza dei comignoli, devono osservare anche le seguenti norme regolamentari che integrano e sottolineano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente alla quale si fa rimando per quanto non espressamente previsto.

3.4.34. Comunicazione preventiva

Fermo restando quanto previsto dalla Legge 46/90 e relativa normativa di attuazione, dal D.P.R. 412/93 e dal presente Regolamento e fatti salvi gli obblighi derivanti dalle procedure per l'esecuzione di interventi edilizi, a cura dell'intestatario del libretto di impianto o di centrale, deve essere data comunicazione preventiva al competente Servizio n. 1 della USSL di tutti gli interventi riguardanti gli impianti di cui al presente paragrafo che comportino:

- a) la sostituzione, anche se parziale, dell'impianto centralizzato con impianti individuali;
- b) la sostituzione di impianti o apparecchi con altri aventi diversa caratteristica e tipologia, ivi compreso la modifica del combustibile di alimentazione;
- c) la modifica dei sistemi o meccanismi di evacuazione dei prodotti della combustione ivi compresa la localizzazione dei punti di emissione.

E.1 IMPIANTI TERMICI PER LA CLIMATIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI CON O SENZA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

3.4.35. Finalità

Gli spazi di abitazione e quelli accessori di cui alle lettere a) e b) dell'art. 3.4.3 nonché gli spazi destinati a stanza da bagno o a servizi igienici devono essere serviti da idonei corpi scaldanti, omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli spazi.

La tipologia dell'impianto termico di climatizzazione cui sono collegati i suddetti corpi scaldanti deve essere scelta in modo tale da:

- minimizzare i rischi di scoppio, incendio ed intossicazione;
- minimizzare le emissioni in atmosfera;
- minimizzare la ricaduta degli inquinanti nelle zone immediatamente circostanti;
- facilitare le operazioni di gestione, manutenzione e controllo;
- massimizzare il rendimento energetico;
- essere predisposti per l'allacciamento ad impianti e reti di teleriscaldamento.

3.4.36. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: caratteristiche generali

Le finalità di cui al precedente articolo si ritengono soddisfatte qualora vengano installati impianti del tipo centralizzato, quantomeno per ogni edificio, ed i relativi generatori di calore risultino installati in locali adeguati secondo le norme vigenti, abbiano un unico punto di emissione conforme alle disposizioni di seguito riportate, garantiscano i rendimenti termici ed il rispetto dei limiti all'emissione previsti dalla normativa vigente e siano progettati e realizzati in modo da consentire l'adozione di sistemi di contabilizzazione e termoregolazione del calore per singola unità immobiliare.

Qualora, per la climatizzazione degli ambienti, si renda necessaria l'adozione di più impianti termici non interconnessi tra di loro (impianti autonomi), oltre agli specifici requisiti in merito ai luoghi di installazione, ai punti di emissione, alla gestione e manutenzione ed alle emissioni previsti dalla normativa vigente e dal presente Regolamento dovranno essere garantiti i rendimenti termici stagionali previsti dall'art. 5 del D.P.R. 412/93 riferiti alla potenzialità nominale complessiva dei generatori installati nell'edificio.

Anche in questo caso gli impianti devono essere progettati e realizzati in modo da consentire l'adozione di sistemi di termoregolazione e di contabilizzazione del calore per ogni singola unità immobiliare.

Per le nuove costruzioni soluzioni diverse, ivi compresa l'adozione di stufe e radiatori individuali, possono essere autorizzate, previo parere del Servizio n. 1, solo per situazioni particolari, adeguatamente comprovate, legate all'uso non continuativo degli edifici.

Per i fabbricati esistenti, soluzioni diverse, ivi compresa l'adozione di stufe e radiatori individuali, potranno altresì essere adottate in presenza di impedimenti tecnico strutturali, e vincoli di altra natura, ivi compresi quelli condominiali, che non consentano la realizzazione di quanto previsto al primo o al secondo comma del presente articolo.

3.4.37. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: luoghi di installazione

L'individuazione e le caratteristiche dei luoghi di installazione degli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda sono determinate in funzione della potenza termica nominale dell'impianto e del tipo di combustibile di alimentazione:

- a) per gli impianti di potenzialità $>$ di 100.000 kcal (116 kw) con qualsiasi combustibile di alimentazione si applicano le disposizioni vigenti in materia di sicurezza antincendio trattandosi di impianti per i quali è necessaria l'acquisizione del Certificato Prevenzione Incendi (CPI);
- b) per gli impianti di potenzialità compresa tra 30.000 e 100.000 kcal/h (35 e 116 kw) alimentati a:
 - b.1) combustibile gassoso: si applicano le indicazioni tecniche contenute nella Circolare del Ministero dell'Interno del 25.11.1969, n. 68;
 - b.2) combustibile liquido o solido: si applicano le norme di cui al D.P.R. 22.12.1970, n. 1391;
- c) gli impianti di potenzialità $<$ a 30.000 kcal/h (35 kw), ivi compreso i generatori di calore individuale a qualsiasi combustibile di alimentazione, con eccezione di quanto previsto al successivo comma, possono essere installati:
 - 1) all'esterno dell'edificio;
 - 2) in locale tecnico adeguato intendendosi per esso un locale avente le seguenti caratteristiche:
 - uso tassativamente esclusivo;
 - non comunicante con camere da letto, stanze da bagno o servizi igienici con vasca o doccia;
 - superficie minima non minore di 2,5 mq;
 - fisicamente delimitato e di altezza non inferiore a m 2,40;
 - dotato di ventilazione naturale diretta ottenuta con aperture aventi dimensioni e caratteristiche conformi al punto 3.2.1 della norma UNI-CIG 7129/92.

Possono essere installati in altri spazi dell'abitazione, con eccezione delle camere da letto, delle stanze da bagno o dei servizi igienici dotati di vasca o doccia, gli impianti

isolati rispetto agli ambienti, definiti di tipo C secondo la classificazione di cui alle norme UNI-CIG 7129/92.

Ne può essere consentita l'installazione all'interno di unità abitative monopersona/monostanza quando non esista la possibilità di ricorrere ad altri luoghi di installazione quali:

- all'esterno dell'unità abitativa (balconi o terrazzi di pertinenza);
- in spazio cottura completamente isolato rispetto alla restante parte dell'abitazione e provvisto di regolamentare aerazione sussidiaria naturale.

Il luogo di installazione in relazione alla potenza termica e al tipo di combustibile è riassunto nella tabella seguente:

Luoghi di installazione ammessi per impianti termici per la climatizzazione con o senza produzione di acqua calda a seconda della loro tipologia

LUOGO DI INSTALLAZIONE	TIPOLOGIA DI IMPIANTI				
	A FIAMMA LIBERA				NON A FIAMMA LIBERA*
	con potenzialità (in migliaia di kcal/h)				
	> 100	tra 30 e 100		< 30	
con combustibili					
	liquidi	gassosi			
IN LOCALE TECNICO					
Conforme normativa Prevenzione Incendi	●	✓	✓	✓	✓
Conforme a D.P.R. 1381/70	NO	●		✓	✓
Conforme a Circolare Min. Interno 68/69	✓		●	✓	✓
Conforme a norme R.L.I.	NO	NO	NO	●	✓
ALL'ESTERNO DELL'EDIFICIO	NO	NO	NO	●	✓
IN LOCALI ABITATI					
Esclusi bagni e camere da letto	NO	NO	NO	NO	●
Adibiti a bagni e camere da letto	NO	NO	NO	NO	NO**
LEGENDA: ● Requisito minimo ✓ Soluzione ammessa NO Soluzione non ammessa					
Note: * Impianti con potenzialità inferiore a 35 kw di tipo C così come definiti dalla norma UNI 7129 ** Con le specifiche per i monocalci monostanza					

3.4.38. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: certificazioni e collaudi

Fatti salvi gli obblighi connessi con la normativa in materia di prevenzione incendi, tutti gli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda di nuova installazione o sottoposti a ristrutturazione, rifacimento, adeguamento o modifica, devono essere collaudati secondo le procedure previste dalla Legge 10/91.

La certificazione di collaudo (dichiarazione di conformità - Legge 46/90) deve attestare la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente, dalle norme del D.P.R. 412/93 nonché dalle norme del presente Regolamento.

Ciascun impianto deve essere dotato di apposito "libretto di impianto" o di "libretto di centrale" secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 412/93 (art. 11, comma 9).

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano riportate, in caratteri indelebili ed in lingua italiana, le indicazioni previste dalla normativa legislativa e tecnica vigente a seconda delle diverse tipologie e comprendenti comunque:

- a) il nome del costruttore e/o la marca depositata;
- b) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- c) il numero di matricola;
- d) la potenzialità termica o altro parametro equivalente.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana.

Le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, devono contenere le indicazioni necessarie affinché l'apparecchio possa essere utilizzato con sicurezza. In particolare devono essere dettagliate le manovre che assicurano il funzionamento normale dell'apparecchio e quindi le manovre di accensione, di spegnimento e di regolazione nonché contenere l'indicazione del tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio.

Le istruzioni devono inoltre evidenziare sia l'esigenza di interventi di pulizia e di manutenzione sia le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo.

Devono infine sottolineare la necessità di ricorrere a tecnici qualificati per l'installazione dell'apparecchio e per gli interventi periodici di pulizia e di manutenzione nonché per l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili.

3.4.39. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: gestione e manutenzione

La conduzione e la manutenzione degli impianti deve essere tale da garantire una combustione ottimale e il rispetto dei limiti qualitativi alle emissioni previsti dalla normativa.

La conduzione degli impianti deve essere affidata a persona fisica o giuridica, dotata di capacità tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa vigente, che ne assume la responsabilità.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite secondo le prescrizioni contenute nella normativa vigente e secondo le istruzioni fornite dal costruttore dell'impianto.

La manutenzione deve essere eseguita almeno con cadenza annuale, preferibilmente prima dell'avviamento stagionale dell'impianto.

L'avvenuta esecuzione degli interventi di manutenzione deve essere comprovata da idonea documentazione rilasciata dal tecnico esecutore e annotata sull'apposito libretto, di centrale o impianto, seguendo le indicazioni previste dalla normativa vigente.

3.4.40. Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda: campionabilità dei prodotti della combustione

Al fine di consentire l'introduzione di sonde per la determinazione del rendimento di combustione, tutti gli impianti di nuova installazione devono essere dotati di un punto di

prelievo dei prodotti della combustione posto sul condotto tra la cassa dei fumi e il camino o canna fumaria. Allo scopo devono essere predisposti due fori allineati del diametro di 5 e 8 cm con relativa chiusura metallica.

Per apparecchi alimentati a gas di potenzialità di 35 kw, e per gli impianti esistenti qualora ostino impedimenti alla realizzazione di quanto sopra dovrà comunque essere resa possibile la campionabilità dei prodotti della combustione predisponendo un foro del diametro di 1 cm nella posizione di cui al precedente comma.

E.2 ALTRI SISTEMI DI CLIMATIZZAZIONE (apparecchi di riscaldamento indipendenti)

3.4.41. Stufe e radiatori individuali

L'utilizzo di apparecchi di riscaldamento indipendenti, quali stufe e radiatori individuali, è normato dall'art. 3.4.36.

Relativamente agli altri aspetti (certificazioni e collaudi, manutenzione, ecc.) si fa rimando a quanto previsto per gli altri apparecchi di combustione ad eccezione dei divieti di installazione in camere da letto e servizi igienici per gli apparecchi di tipo C.

E.3 ALTRI APPARECCHI DI COMBUSTIONE

3.4.42. Campo di applicazione

Ai fini del presente Regolamento sono considerati altri apparecchi tutti gli apparecchi non destinati alla climatizzazione degli ambienti.

3.4.43. Altri apparecchi di combustione: certificazioni e collaudi

Tutti gli apparecchi di combustione di nuova installazione o sottoposti a ristrutturazione, rifacimento, adeguamento o modifica, sono soggetti alle procedure previste dalla Legge 46/90.

In particolare, la dichiarazione di conformità deve attestare la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente ivi comprese le norme del presente Regolamento.

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano riportate, in caratteri indelebili ed in lingua italiana, le indicazioni previste dalla normativa legislativa e tecnica vigente a seconda delle diverse tipologie di apparecchi e comprendenti comunque:

- a) il nome del costruttore e/o la marca depositata;
- b) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- c) il numero di matricola;
- d) la potenzialità termica o altro parametro equivalente.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana.

Le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, devono contenere le indicazioni necessarie affinché l'apparecchio possa essere utilizzato con sicurezza. In particolare devono essere dettagliate le manovre che assicurano il funzionamento normale dell'apparecchio e quindi le manovre di accensione, di spegnimento e di regolazione

nonché contenere l'indicazione del tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio.

Le istruzioni devono inoltre evidenziare sia l'esigenza di interventi di pulizia e di manutenzione sia le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo.

Devono infine sottolineare la necessità di ricorrere a tecnici qualificati per l'installazione dell'apparecchio e per gli interventi periodici di pulizia e di manutenzione nonché per l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili.

3.4.44. Altri apparecchi di combustione: gestione e manutenzione

La conduzione e la manutenzione degli apparecchi deve essere tale da garantire una combustione ottimale e il rispetto dei limiti qualitativi alle emissioni previsti dalla normativa.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite secondo le istruzioni fornite dal costruttore.

L'avvenuta esecuzione degli interventi di manutenzione deve essere comprovata da idonea documentazione rilasciata dal tecnico esecutore.

3.4.45. Altri apparecchi di combustione: campionabilità dei prodotti della combustione

Al fine di consentire l'introduzione di sonde per la campionabilità dei prodotti di combustione, tutti gli apparecchi, di nuova installazione devono essere dotati di un foro del diametro di 1 cm, posto sul condotto tra la cassa dei fumi e il camino o canna fumaria.

3.4.46.a Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara ed indelebile, ad intervallo non maggiore di cm 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG o nel caso di apparecchi ad incasso con tubi flessibili in acciaio conformi alla norma UNI-CIG 2.5.2.3.

La legatura di sicurezza (collegamento secondo norma UNI-CIG 7140) tra i tubi flessibili ed il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. È pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale;
- abbiano larghezza sufficiente ed una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

E.3.1 APPARECCHI A FLAMMA LIBERA

3.4.46.b Apparecchi di combustione a fiamma libera: divieti di installazione

Negli spazi adibiti a:

- stanze da bagno;
- servizi igienici o spazi con presenza di doccia o vasca da bagno;
- camere da letto;

ancorché provvisti di aerazione naturale permanente e di regolamentare apertura finestrata, è vietata l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera quali: stufe, caminetti, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari, apparecchi di cottura, ecc..

3.4.46.c Installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera nelle abitazioni: ventilazione dei locali

Fermo restando il divieto di cui al precedente articolo, negli spazi dell'abitazione ove, per esigenze tecniche non altrimenti risolvibili, siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc..., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso di aria dovrà avvenire, di norma, mediante aperture praticate su pareti esterne del locale di installazione ed aventi i seguenti requisiti:

- sezione libera totale di almeno 6 cmq per ogni kw di portata termica installata con un minimo di 100 cmq;
- essere realizzate in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete non possano essere ostruite;
- essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc. in modo peraltro da non ridurre la sezione libera;
- situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tale da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50% la sezione dell'apertura.

Qualora gli apparecchi di cottura installati siano privi, sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma libera le sezioni di apertura di cui al comma precedente devono essere aumentate del 100% con un minimo di 200 cmq.

Qualora nell'ambiente siano installati apparecchi di combustione a fiamma libera e impianti di estrazione dell'aria si applicano le disposizioni di cui al punto 3.4 della norma UNI-CIG 7129/92 e del precedente art. 3.4.24.

3.4.46.d Caminetti

Il presente articolo si applica specificatamente ai caminetti non utilizzati come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti e quindi previsti per utilizzo saltuario.

Fermo restando il divieto di installazione nelle camere da letto, negli ambienti in cui sono installati i caminetti dovranno essere predisposte aperture permanenti verso l'esterno di dimensioni tali da garantire afflusso d'aria per il regolare processo di combustione (dimensionate sulla base di 400 mc/ora per mq di sezione frontale del caminetto) e comunque di sezione non inferiore a 400 cmq.

Qualora nello stesso ambiente siano installati apparecchi a fiamma libera, oltre alle aperture regolamentari dovranno essere predisposte aperture supplementari come previste dalla norma UNI-CIG 7129 punto 2.5.1.3.

L'allontanamento dei prodotti della combustione e le modalità di combustione dell'impianto devono essere tali da evitare molestia o nocimento al vicinato; in ogni caso la bocca del camino deve essere ubicata nel rispetto di quanto previsto al punto 2 comma 1 del successivo articolo 3.4.46.o.

Per i caminetti utilizzati anche come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti oltre alle norme del presente articolo si applicano le norme generali del presente Regolamento per gli impianti di climatizzazione, in particolare per quanto attiene a:

- finalità;
- caratteristiche generali;
- luoghi di installazione;
- allontanamento dei prodotti della combustione (punto 1 art. 3.4.46.o);
- temperatura degli ambienti.

E.3.2 APPARECCHI A COMBUSTIONE STAGNA

3.4.46.e Luoghi di installazione

L'installazione di apparecchi di combustione con presa di aria comburente esterna al locale di installazione e circuito di combustione stagno rispetto all'ambiente è proibita nelle camere da letto, negli spazi destinati a stanza da bagno, a servizio igienico o altro spazio con presenza di doccia o vasca da bagno.

Ne può essere consentita l'installazione all'interno di unità abitative monopersona/monostanza quando non esista la possibilità di ricorrere ad altri luoghi di installazione quali:

- all'esterno dell'unità abitativa (balconi o terrazzi di pertinenza);
- in spazio cottura completamente isolato rispetto alla restante parte dell'abitazione e provvisto di regolamentare aerazione sussidiaria naturale.

F) ALLONTANAMENTO PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

3.4.46.f Allontanamento dei prodotti della combustione: norma generale

Tutti i prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a camini o a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo avente le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

3.4.46.g Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: requisiti generali

I camini e le canne fumarie, così come definiti all'art. 3.4.20, e i condotti di collegamento devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i camini devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione;

b) le canne fumarie devono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti della combustione provenienti da impianti per la climatizzazione alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi per la produzione di acqua calda, alimentati con lo stesso combustibile;

comunque provenienti da impianti o apparecchi dello stesso tipo con portate termiche che non differiscano più del 30% in meno rispetto alla massima portata allacciabile.

c) i condotti di collegamento (canali da fumo) devono essere saldamente fissati (a tenuta) all'imbocco del camino o della canna fumaria senza sporgere al loro interno onde evitarne l'ostruzione, anche parziale.

3.4.46.h Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: dimensionamento

Per il dimensionamento dei camini, delle canne fumarie e dei relativi condotti di collegamento si fa rimando rispettivamente a:

- camini: D.P.R. 22.12.1970, n. 1391; Norme UNI-CIG 7129/92; Norma UNI 9615/90;
- canne fumarie: UNI-CIG 7129/92;
- condotti di collegamento: D.P.R. 22.12.1970, n. 1391; Norme UNI-CIG 7129/92.

3.4.46.i Camini e canne fumarie: caratteristiche dei materiali e messa in opera

I camini e le canne fumarie devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro dimensioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; a questo scopo, devono avere sia alla base sia alla sommità del collettore delle bocchette di ispezione.

Devono essere collocati/e entro altri condotti adeguatamente sigillati e a perfetta tenuta soprattutto per i casi in cui passano o sono addossati/e a pareti interne degli spazi dell'abitazione; per i casi in cui sono addossati/e a muri perimetrali esterni devono essere opportunamente coibentati al fine di evitare fenomeni di condensa o di raffreddamento.

3.4.46.l Comignoli: definizione

Si definisce comignolo il dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti della combustione, posto a coronamento di un camino singolo o di una canna fumaria.

3.4.46.m Comignoli: caratteristiche

Il comignolo per facilitare la dispersione dei prodotti della combustione, deve avere i seguenti requisiti:

- avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella del camino o della canna fumaria collettiva ramificata sul quale è inserito;

- essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, volatili, ecc.;
- essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.

3.4.46.n Comignoli: norma generale di localizzazione

Il punto di localizzazione dei comignoli, anche in relazione al tipo di combustibile di alimentazione e alla potenzialità degli impianti ed apparecchi serviti, deve essere tale da garantire:

- a) una adeguata dispersione iniziale dei prodotti della combustione;
- b) una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

3.4.46.o Comignoli: ubicazione ed altezza

Al fine di assicurare il rispetto di quanto contenuto al precedente articolo dovranno essere osservati i requisiti di seguito riportati:

- 1) impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari, e apparecchi di combustione (esclusi i caminetti ad utilizzo saltuario) di qualsiasi potenzialità, alimentati con combustibile solido e liquido diverso dai distillati del petrolio:

I comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 m.

Qualora i comignoli siano situati a distanza compresa fra 10 e 50 m da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quelle del filo superiore dell'apertura più alta;

- 2) impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari e apparecchi di combustione di qualsiasi potenzialità, alimentati con combustibili distillati del petrolio e con combustibile gassoso, nonché caminetti ad utilizzo saltuario come definiti all'art.

3.4.46.d:

I comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 m. !

In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini possono sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta presente nel raggio di 50 m diminuita di 1 m per ogni distanza orizzontale eccedente i 10 m.

In caso di impedimenti tecnici documentati o di vincoli urbanistici per impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari e apparecchi di combustione alimentati con combustibile distillato del petrolio o con combustibile gassoso, di potenzialità inferiore a 30.000 kcal (35 kw) è ammessa una quota inferiore del comignolo purché:

- a) sia conforme a quanto indicato al punto 4.3.3. delle norme UNI-CIG 7129/92;
- b) sia più alto di almeno 40 cm del filo superiore di aperture finestrate presenti sulla stessa falda del tetto;

- c) sia più alto di almeno 40 cm del filo superiore di aperture finestrate nel raggio di 8 m;
- d) sia più alto di 50 cm rispetto a qualsiasi struttura, fabbricato o ostacolo, privi di aperture finestrate nel raggio di 5 m.

3.4.46.p Comignoli ubicati su tetti e terrazzi agibili

Di norma è vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su tetti piani agibili e terrazzi agibili.

In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, fermo restando il rispetto di quanto previsto alle lettere c) e d) del punto 2 dell'articolo precedente, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,5 m dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.

3.4.46.q Allontanamento dei prodotti della combustione in fabbricati esistenti

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli di altra natura (quali urbanistici, architettonici, condominiali), la necessità della loro installazione e l'impossibilità di ricorso a soluzioni alternative (ad es. impianti elettrici) per impianti ed apparecchi alimentati con combustibile gassoso di potenzialità inferiore a 35 kw, potranno essere adottate per l'allontanamento dei prodotti della combustione soluzioni diverse da quelle previste all'art. 3.4.46.f.

Tali soluzioni dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente e non essere causa di danno e molestia alle persone.

3.4.47. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

- a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 30 mc/persona nei locali di uso privato.

I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

- b) temperatura di $20 \pm 1^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra $25-27^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C ;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2.

W1

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

3.4.48. Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e almeno m 6 se su spazi pubblici.

Le distanze da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento. L'espulsione dell'aria viziata deve avvenire di norma alla copertura e comunque in posizione tale da non recare molestia e/o nocimento alle persone.

G) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.49. Difesa dal rumore

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nell'abitacolo, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.50. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;
- c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;
- d) rumori da calpestio.

3.4.51. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 71 TR ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.8.2. del Titolo II.

3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a

secondo della zona come definita all'art. 2.8.6 del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

L'Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vari serv.	Pareti esterne		
		con serramento	senza serramento	solette
Industriale 1	40	35	45	
Mista 2	40	35	42	42
Residenziale 3	40	32	40	42
Part. Tutela	40	30	35	42

3.4.53. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8. del Titolo II, devono essere previsti realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.54. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare il 25 dB (A) continui con punte di 30 dB (A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.55. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

H) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.56. Obbligo al conferimento

E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) cioè destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

3.4.57. Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt 5 per abitante die come indice massimo.

Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

- 1) avere superficie adeguata;
- 2) altezza minima interna di m 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90 x 1,80;
- 3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;
- 4) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di m 10 muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;
- 5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio, e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio;
- 6) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurine e antinsetti;
- 7) in detti depositi potranno essere previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, ecc.), per il deposito dei rifiuti pericolosi.

3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impedite;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via purché appositamente predisposta ed attrezzata;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;
- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti: muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al pubblico.

3.4.59. bis: Caratteristiche cassoni raccoglitori

Ove siano adottati sistemi di raccolta di rifiuti urbani con cassonetti pubblici, nelle nuove costruzioni potrà essere richiesto al costruttore di ricavare lungo le recinzioni o nei parcheggi anche privati appositi spazi per l'installazione dei cassonetti opportunamente delimitati con cordoni di contenimento.

3.4.60. Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate. Possono essere mantenute ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) essere esterne ai singoli appartamenti (balconi, scale, ballatoi, ecc.);
- b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale deposito;
- c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq di superficie.

3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti in modo regolare e con frequenza tale da non causare problemi igienico - sanitari.

E' ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato e previo parere del Responsabile del Servizio n. 1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente articolo previa tritrazione

potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

3.4.62. Deroga

Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n. 1, si riserva, in presenza di situazione tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

3.4.63. Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e per quanto applicabile la L.R. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché quanto previsto nel Titolo II del Presente Regolamento.

I) SCARICHI

3.4.64. Tipi di scarico

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

- a) acque meteoriche (bianche);
- b) acque luride civili;
- c) acque di processo industriale.

3.4.65. Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.66. Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito Regolamento comunale.

È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

È ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq, si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il

recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena e di stramazzo.

3.4.67. Acque di processo

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

3.4.68. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm 40x40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrato, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n. 1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista.

Le vasche, non possono di regola essere ubicate in ambienti confinati.

L) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, è costituita da:

— un vaso, un lavabo, un bidet, una doccia o vasca da bagno.

La superficie minima da attribuire ai servizi igienici è di mq 4 se disposti in unico vano.

Qualora la distribuzione degli apparecchi avvenga in più spazi diversi dovrà prevedersi un adeguato incremento della superficie al fine di garantire una facile fruibilità.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno, di dimensioni minime di 1 mq per la latrina e 1 mq per l'anti-latrina.

3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, antilatrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm 180 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) avere le superfici delle pareti perimetrali a vista piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m 1,80 per tutta la zona cottura;
- 2) una dotazione minima di spazi e di impianti per attrezzature costituite da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaio.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, una superficie minima di mq 3,00, nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.73. Acqua potabile

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

Nella esecuzione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n. 1, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di

allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato: nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio civile affinché non si proceda al rinnovo della autorizzazione o della concessione.

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicate a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio n. 1.

3.4.75. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti. Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificare e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto a i condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

M) REQUISITI DI FRUIBILITÀ A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

3.4.76. Applicazione del D.P.R. 384/78

A tutti gli edifici privati di nuove costruzioni e/o sottoposti a ristrutturazione e destinazione residenziale e non, compresi gli edifici di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, ivi compresi gli spazi esterni di pertinenza: si applica la Legge n. 13/89 come meglio specificato nel D.M. 236/89. Per ristrutturazione edilizia si intende la categoria delle opere definita dall'art. 31 lettera d) delle Legge 5.8.78 n. 457.

3.4.77. Estensione della normativa

Per gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale nonché per i servizi di pubblica utilità tranvie, metropolitane, autobus, treni a carattere nazionale si applicano le norme di cui al D.P.R. 27.4.78 n. 384; per i trasporti a carattere regionale valgono le norme di cui alla L.R. 20.2.89.

3.4.78. Regolamentazione generale

Per altri luoghi aperti al pubblico di cui all'art. 5.5. del D.M. 14.6.89 n. 236 anche a seguito di variazione della destinazione d'uso con o senza opere edili (negozi, supermercati, esercizi di somministrazione alimenti e bevande, banche, uffici commerciali, agenzie di viaggio e immobiliari, ambulatori estetisti, parrucchieri e similari) dovrà essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione attuando i criteri di cui ai punti 4.1. - 4.2. - 4.3. - 4.6. - e relative specifiche tecniche del D.M. 236/89.

Qualora tali strutture abbiano una superficie utile superiore a 250 mq dovrà essere previsto un servizio igienico accessibile con le caratteristiche di cui al punto 4.1.6. del D.M. 236/89.

3.4.79. Manifestazioni estemporanee

Per gli spazi sedi di manifestazioni estemporanee quali: feste popolari, fiere, dovrà essere garantita la accessibilità e fruibilità degli spazi di relazione e accesso, oltre ad almeno un servizio igienico secondo le specifiche tecniche del D.M. 236/89.

Capitolo 5

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

Per tutti gli interventi che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

3.5.2. Cavedi: dimensioni

In tutte le costruzioni è ammessa per la diretta acroilluminazione di latrine, gabinetto da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedio o chiostre.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq 6;
- altezza fino a m 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq 9;
- altezza fino a m 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq 12;
- altezza oltre m 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

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

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti di uso comune a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m 2,40 di altezza.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

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

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

3.5.5. Cortili: norme di salvaguardia

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

3.5.6. Accessi ai cortili

I cortili devono avere, di norma, almeno un accesso verso uno spazio pubblico, transitabile agli automezzi: ove tali accessi per automezzi debbano superare dislivelli, occorrerà che abbiano superficie antisdruciolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da

permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m 4,00 all'ingresso.

3.5.7. Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

Dovranno altresì essere osservate, se e per quanto applicabili, le norme previste dalla vigente legislazione in materia di fruibilità a persona con ridotte o impedito capacità motorie o sensoriali.

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

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.8. Cancelli

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

I cancelli, le porte ed i portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

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

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.10. Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali, ma dovranno essere smaltiti in idonei recapiti autorizzati.

3.5.11. Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n. 1 concernenti principalmente:

- a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
- b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da male.

Capitolo 6

SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10: in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.

Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1: in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie illuminante; la superficie aerante deve essere verificata sulla superficie di pavimento del vano principale, al netto del soppalco; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

Sia i locali sotterranei che seminterrati non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti, fatte salve le deroghe di cui all'art. 3.0.0.:

- a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;

- b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici; detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a $1 \text{ Kcal/mq/h}^\circ\text{C}$ sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;
- c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.47. e 3.4.48. ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;
- d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
- e) idonee carne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
- f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;
- g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo del locale seminterrati e sotterranei

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3 e 3.6.4. deve essere, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dall'E.R. sentito il parere del Responsabile del Servizio n. 1 che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le $1 \text{ Kcal/h/mq}^\circ\text{C}$.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

Fatto salvo quanto espressamente previsto dalla Legge n. 13/89, le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a $\text{mq } 1$ per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm 180.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.9. Sicurezza delle scale

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90.

E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

3.6.10. Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli della scala di accesso all'alloggio deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 fatto salvo comunque quanto previsto dalla Legge 13/89.

Nei casi di scale secondarie che collegano locali di abitazione o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m 0,80, purché la pedata abbia profondità non inferiore a cm 25 e la somma $2a+P$ sia compresa tra 62/64 cm.

3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima 16 cm, massima 18 cm; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate non sia inferiore a cm 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di larghezza inferiori a m 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

3.6.12 Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm 30 e comunque tale che la somma di essa con due alzate sia compresa tra 62/64 cm..

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vari abitativi con cantine, sottotetti ecc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m 1,20.

3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto dall'art. 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani fuori terra.

3.6.14. Stenditoio di uso comune

Le costruzioni abitative con più di 6 (sei) unità abitative devono essere dotate di locale stenditoio di uso comune convenientemente aerato.

3.6.15. Spazio giochi

Nell'area di pertinenza non edificata di costruzioni abitative con più di 6 (sei) unità abitative deve essere riservata una zona per il gioco dei bambini.

Capitolo 7

ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983 n. 217 e dalla Legge Regionale 8 febbraio 1982 n. 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli, nonché dalla Legge Regionale 11 settembre 1989 n. 45.

Per l'eliminazione delle barriere architettoniche ogni struttura ricettiva dovrà soddisfare i requisiti richiesti dal D.M. 14.6.89 n. 236. Inoltre le seguenti strutture ricettive:

- casa per ferie
- ostelli per la gioventù
- esercizi di affittacamere
- case ed appartamenti per vacanze

devono osservare quanto citato dalla Legge Regionale 11 settembre 1989 n. 45.

3.7.1. Alberghi, motel

a) Superficie e cubatura minima delle camere:

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;
- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc 24 e mc 42.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m 2,70.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

b) Servizi igienici:

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, W.C., bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A alla Legge Regionale 8 febbraio 1982 n. 11

"Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.

In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.

c) Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.:

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

3.7.2. Affittacamere

Gli appartamenti utilizzati per l'attività di affittacamere devono essere dotati di un servizio igienico-sanitario, completo di tazza igienica con cacciata d'acqua, lavabo, vasca da bagno e doccia, specchio, ogni 6 posti letto o frazione di 6 superiore a 2, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare e conviventi.

3.7.3. Requisiti di abitabilità delle strutture ricettive

Le strutture ricettive degli artt. 3.7.1., 3.7.2. nonché le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico-alberghiere (alberghi residenziali), per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nei precedenti articoli, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Cap. 4 del presente Titolo.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.4. Ostelli per la gioventù, case per ferie, collegi

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

- a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;
- b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;
- c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;
- d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
- e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;

- g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;
- h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;
- i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

3.7.5. Alloggi Agro-turistici

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5 dicembre 1985, n. 730 "Disciplina dell'Agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art. 5 della Legge 730/85.

3.7.6. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'art. 3.7.5.

3.7.7. Esercizi di ospitalità collettiva - definizione e caratteristiche

Si definiscono esercizi di ospitalità collettiva le strutture ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria.

Per questi esercizi devono essere assicurati i requisiti strutturali e gestionali previsti dal piano Regionale Socio Assistenziale per il triennio 88/90 approvato con D.G.R. n. 4/871 del 23 dicembre 1987 (B.U.R.L. n. 11 del 16 febbraio 1988 1° suppl. straord.) e successive integrazioni, nonché ai requisiti previsti dal D.P.C.M. 22 dicembre 1989 per quanto ed in quanto applicabile.

Capitolo 8

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.0. Normativa generale

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero n. 16 del 5 febbraio 1951 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito, e le norme di cui alla Legge Regionale n. 13/89 e D.M. 236/89.

A) LOCALI DI RITROVO PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.1. Cubatura minima

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc 4 per ogni potenziale utente.

3.8.2. Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno due servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antimateria divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di cento possibili utenti.

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile. I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche e le attrezzature previste per gli esercizi ricettivi di cui al Capitolo 15 del presente Regolamento.

3.8.3. Requisiti

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aerilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.

3.8.4. Divieto di fumare

Nei locali di cui all'art. 3.8.1. devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11 novembre 1975, n. 584.

B) PALESTRE

3.8.5. Requisiti minimi delle palestre

I requisiti di seguito riportati sono richiesti per le palestre ad eccezione degli "impianti sportivi" di cui al D.M. 10.9.86 per i quali valgono il medesimo D.M. e successivi aggiornamenti e integrazioni.

L'altezza dei locali minima ammissibile per consentire il corretto svolgimento di attività fisiche è m 3.

Al fine di consentire idonee condizioni di aerilluminazione la superficie finestrata utile non deve essere inferiore a 1/10 della superficie del locale; a giudizio dell'Autorità Sanitaria saranno installati apparecchi ausiliari di ventilazione forzata.

La superficie minima dei locali da definire caso per caso in relazione al tipo di attività svolta e al numero massimo di utenti contemporaneamente ammessi non deve essere comunque inferiore a mq 2 per utente.

I locali palestra devono essere dotati di pavimentazione e zoccolatura fino a m 1,80 lisci e lavabili; tutti gli spigoli devono essere arrotondati.

3.8.6. Spogliatoi

Gli spogliatoi collettivi, distinti per sesso, devono essere dimensionati in modo da garantire una superficie minima di mq 1,6 per ogni potenziale utilizzatore contemporaneo; con altezza non inferiore a m 2,40 e avere regolamentare aerilluminazione naturale.

Devono essere dotati di:

- panche di materiale lavabile
- appendiabiti in numero adeguato all'utenza
- termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli.

Inoltre all'interno degli spogliatoi devono essere installati almeno un lavello ogni 5 utenti contemporanei. I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere preferibilmente di tipo non manuali e devono essere sempre previsti, in corrispondenza dei lavandini, distributori automatici di sapone e salviette monouso, nonché adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

3.8.7. Servizi igienici W.C. - Docce

Dagli spogliatoi devono essere direttamente accessibili non meno di n. 2 W.C. distinti per sesso e non meno di una doccia ogni 4 utenti contemporanei.

L'altezza dei locali deve essere almeno di m 2,40 e devono avere una finestra apribile di almeno mq 0,6; per bagni ciechi l'aspirazione forzata deve garantire un ricambio

minimo di 6 vol/h se in aspirazione continua ovvero di 12 vol/h se in aspirazione forzata intermittente.

La pavimentazione dei locali di servizio dovrà essere provvista preferibilmente di piletta di scarico sifonata verso la quale dovrà essere assicurata idonea pendenza, al fine di facilitare le operazioni di pulizia.

I W.C. devono essere provvisti di locale antibagno di superficie minima di mq 1 provvisto di rubinetteria non manuale ed in corrispondenza del quale devono essere installati distributori automatici di sapone e salviette monouso nonché raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutti i locali di servizio devono essere dotati di pavimentazione e zoccolatura fino a m 1,80 lisci e lavabili ed avere tutti gli spigoli concavi arrotondati.

3.8.8. Locali accessori

Deve essere previsto uno spazio o un locale ad uso ufficio:

In relazione alle dimensioni delle palestre sarà previsto almeno un servizio igienico con antibagno e lavabo ed uno spogliatoio con doccia per il personale. L'antibagno potrà essere utilizzato come spogliatoio se almeno di mq 3.

Deve essere previsto apposito locale o vano per il deposito dei materiali di pulizia.

Deve sempre essere previsto un locale o spazio per il primo soccorso.

L'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera (riscaldamento, produzione di acqua calda) è sempre vietata in qualsiasi locale privo di aerazione naturale continua. Tali apparecchi devono essere preferibilmente installati in locale separato ad uso esclusivo (locale caldaia).

3.8.9. Autorizzazioni

Qualora all'interno della palestra o comunque in uno qualsiasi dei locali di cui la palestra fa parte vengano svolte attività che rientrano nel campo di applicazione della L.R. n. 5/86, il titolare è tenuto a presentare al Servizio n. 1 la prescritta domanda di autorizzazione corredata da tutta la documentazione di cui all'art. 4 della suddetta legge relativamente alle attività soggette.

Capitolo 9

(testo modificato – vedi allegato)

ALBERGHI DIURNI E PISCINE APERTE AL PUBBLICO**3.9.1. Autorizzazione**

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931 n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n. 1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

3.9.2. Raccoglitori di rifiuti

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

3.9.3. Luoghi di ristorazione

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

A) ALBERGHI DIURNI**3.9.4. Superficie minima dei locali**

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca, ed a mq 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermini o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermini o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.5. Servizi igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.6. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdruciolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni d'uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.7. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antiodoce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.8. Aerazione

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata: in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.9.9. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art. 3.4.47. del Capitolo 4 del presente Titolo.

3.9.10. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.11. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.12. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno, o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.13. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

B) PISCINE APERTE AL PUBBLICO

3.9.14. Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno della metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole.

3.9.15. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisica devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mq.

3.9.16. Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso.

3.9.17. Piscine con alimentazione a circuito aperto

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

3.9.18. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente fatta passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato apposito contatore.

3.9.19. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. Deve inoltre essere assicurato un reintegro giornaliero non inferiore al 10% del volume dell'acqua in vasca.

Il completo rinnovamento dell'acqua della piscina va effettuato quando sono superati parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministro della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.

3.9.20. Caratteristiche delle canalette di sfiato

Le canalette di sfiato svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

3.9.21. Accesso in vasca

Per le piscine pubbliche 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 minimo per una lunghezza non inferiore a m 3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

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.

3.9.22. Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.23. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

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° in quelli all'aperto.

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.

3.9.24. Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

3.9.25. Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 x m 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.26. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 3.9.28, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m 2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facili le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile e di un appendiabito; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

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 spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuale perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 3.9.25.

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.

3.9.27. Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

3.9.28. Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) *per uomini*;

a - 1 WC ogni 6 cabine;

b - 1 orinatoio ogni 4 cabine;

c - 1 doccia ogni 4 cabine;

2) *per donne*;

a - 1 WC ogni 4 cabine;

b - 1 doccia ogni 4 cabine.

3.9.29. Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50 e tazza (turca).

E' 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.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. 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.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

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.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.30. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

3.9.31. Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

3.9.32. Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o/a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.33. Zone riservate ai tuffi

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.

3.9.34. Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

3.9.35. Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.9.36. Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

3.9.37. Illuminazione di emergenza

L'illuminazione delle attrezzature dovrà essere garantita da un generatore di corrente che entrerà in funzione automaticamente in caso di interruzione di energia elettrica.

Sono comunque fatte salve le norme di cui alla Legge 13/85 e D.M. 236/89 per quanto applicabili.

Capitolo 10

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.10.1. Definizione e norme generali

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

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m 3 in linea orizzontale.

Non è comunque consentito destinare ad uso alloggio i locali soprastanti i ricoveri per animali.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisorii impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.

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

Le aperture devono essere dotate di reticella e di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi che dovranno essere collocati in apposito locale.

3.10.3. Dotazione di acqua potabile

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente dichiarata potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

Nei casi in cui non è possibile la costruzione del pozzo, si può ricorrere all'uso delle cisterne che devono essere costruite a regola d'arte ed essere dotate degli accorgimenti tecnici atti ad escludere le acque di prima pioggia.

3.10.4. Scarichi

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

In ogni casa rurale, anche se già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapito finale, le norme del Titolo II del presente Regolamento.

Devono inoltre essere collocati a valle e lontano almeno m 200 dai pozzi di prelievo o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m 50, e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato. Non sono comunque consentiti nel centro abitato.

3.10.5. Rifiuti solidi

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmataura. Gli immondezzai devono distare almeno m 20 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.10.6. Ricoveri per animali: procedure

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del Responsabile del Servizio n. 1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato, e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse degli animali e ai fini del benessere delle specie allevate.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Servizi n. 1 e Veterinario secondo le rispettive competenze.

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

Qualora trattasi di:

- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;

- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia,

detta autorizzazione è subordinata al nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 3 febbraio 1954 n. 320 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per il territorio.

3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri

I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili.

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

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili in modo da garantire l'illuminazione e l'aerazione del locale secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

3.10.8. Stalle

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli.

Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 233 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929 n. 994, deve essere attiguo alla stalla; avere pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2,20; finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

3.10.9. Porcili

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati con idonei materiali, ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materiale impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.10.10. Pollai e conigliaie

I pollai e le conigliaie devono essere aerati e mantenuti puliti; devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, all'interno delle quali sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare (massimo 10) e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m 10 e comunque tale da non recare molestia e/o novero al vicinato..

3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato, devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile; devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m 200 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludamenti o ristagni.

Sono vietate le bocche di riempimento sommerso.

Capitolo II

EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.11.1. Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti Leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di Legge a norma dell'art. 24 della Legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente Capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo I del presente Titolo.

Resta altresì inteso il rispetto delle norme della Legge 13/89 e D.M. 236/89 per quanto applicabili.

3.11.2. Isolamento

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art. 7 D.P.R. 303/56).

I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio.

3.11.3. Sistemazione dell'area esterna

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata; dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 50 o altra opera idonea allo scopo. Se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato, qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti; dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto della Legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

3.11.4. Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici; il piano di calpestio deve essere più alto rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento qualora non esista cantina, si dovranno adottare provvedimenti idonei ad ottenere un coefficiente di dispersione termica minore o uguale a 1 e un'adeguata barriera al vapore.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio n. 1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale (impermeabile) resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.5. Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento se laterale; ad 1/10 se a livello della copertura.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aereazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato. Allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas e posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.6. Dotazione di servizi per il personale

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti - titolari e/o soci compresi - maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

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

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.11.7. Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso. Devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aere-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono essere piastrellate fino ad una altezza di m 1,80; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.11.8. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di 1 mq per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 1,80 dal pavimento; devorio avere regolamentare aereo-illuminazione naturale.

3.11.9. Spogliatoi: dotazione minima

Nei locali spogliatoi - che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati - devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56: almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio scomparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.10. Mense: caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro - per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibilmente una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione - si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

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

3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande

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

3.11.12. Prescrizioni integrative

In fase di preventivo parere (come previsto dall'art. 3.1.10. e 3.1.11. presente Titolo), in merito al nulla osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro formulerà motivate proposte di prescrizioni integrative all'autorità locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività, ancorché l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.13. Locali sotterranei e semisotterranei

E' vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R., allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n. 1 alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.14. Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

Capitolo 12

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.12.1. Autorimesse a numero di veicoli non superiori a 9: caratteristiche

Le autorimesse private devono essere provviste di pavimento impermeabile e costruite secondo le norme di cui al D.M. 1 febbraio 1986.

E' fatto assoluto divieto di far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas, a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG, nonché di installare impianti a fiamma libera.

3.12.2. Autorimesse pubbliche e private con numero di veicoli superiori a 9: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche e private con numero di veicoli superiori a 9, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di sicurezza antincendi, si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.L.L.P.P.S.S. 19.6.1931 n. 733, come modificato dal D.P.R. n. 616 del 24.7.1977, nonché assicurare rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. 1.2.86.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n. 803 del 21.10.1975⁸.

⁸ aggiornato con D.P.R. n. 285 del 10.09.90

Capitolo 13

AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.13.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere - dal punto di vista igienico-sanitario - i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e dalle norme previste dalla L.R. n. 5 del 17.2.86 ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico con lavabo con rubinetteria a comando a pedale o a fotocellula. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m 1,80 dal pavimento e costituite da materiale impermeabile liscio e di facile pulizia e sanificazione.

Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento ed avere accesso non esclusivamente dalla sala visita.

Gli ambulatori devono essere costituiti al minimo da una sala di attesa e una sala visita di dimensioni non inferiori a mq 9 ciascuna, e devono essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività.

In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici adeguati alle attività che vi si svolgono, e deve essere installato lavabo con rubinetteria a comando a pedale o a fotocellula.

Gli ambulatori di nuova istituzione devono essere "accessibili" a persone con ridotta o impedita capacità motoria; allo scopo devono essere osservati i requisiti previsti dalla Legge 13/89 e dal D.M. 236/89 art. 4 punti 4.1. - 4.2. - 4.3.

Gli ambulatori esistenti dovranno adeguarsi ai requisiti suddetti in occasione di modifiche strutturali e quantomeno in casi di interventi di ristrutturazione e ampliamento.

Quanto sopra fatte salve le possibilità di deroga previste dal citato D.M. 236/89.

3.13.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione

Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere, si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni.

Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio - da parte del Sindaco - della concessione edilizia, devono altresì seguire le

previsioni di cui all'art. 228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

3.13.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni

La realizzazione di case di cura così come definite dal D.P.C.M. 27.6.86 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.P.C.M. 27.6.86 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Il rilascio della concessione edilizia da parte del Sindaco non esaurisce l'iter autorizzativo in quanto analoga autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure previste dall'art. 221 del T.U.LL.SS. 1265/34, nonché dalla Regione cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in relazione allo specifico uso cui è destinata.

Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n. 845 del 20 novembre 1981 e successive modificazioni) sino all'emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli articoli 51, 52, 53, I e II comma, della L. 132/68 e gli articoli 193 e 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. n. 1265/34.

Capitolo 14

FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE - COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.14.1. Campo di applicazione

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi, che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di Leggi vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente Capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende; - le roulotte, i campers e simili; - i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo; - i bungalows.

3.14.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

Roulotte - Campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.

Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.

Gli allacciamenti alla corrente elettrica devono essere sistemati in uno spazio isolato, ed accessibile solo agli addetti.

Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli-finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina devono essere sistemate all'esterno, ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco; evitare che si verificano notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno e preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati, e a m 2,10 i container.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile: l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).

Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

Bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8.

Fermo restando il requisito di altezza fissato dal soprarichiamato Regolamento regionale, deve prevedersi per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8, con un'altezza non inferiore a m 2,40.

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.14.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;
- le roulotte e i campers, minimo m 3,50;
- i prefabbricati, i container, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.

Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche; deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.14.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n. 8/82, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona per ogni giorno, di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di

pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'U.S.S.L..

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile, oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.14.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste - ai soli fini della classificazione - dal Regolamento regionale n. 8/82 e dalla relativa tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fresca per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia, che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti; in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

E' consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie, ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere, un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.14.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante fenestrazione possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e l'illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

3.14.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.14.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla Legge 10 maggio 1976 n. 319 ed alla Legge regionale 62/85 e successive modificazioni ed integrazioni nonché al Titolo II del presente Regolamento.

3.14.9. Pronto soccorso

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con medicinali necessari. Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq 15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal Regolamento regionale n. 8/82 e relative tabelle allegate.

3.14.10. Altri servizi

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

3.14.11. Rinvio

Per quanto non previsto dal presente Regolamento, ed in particolare per quanto concerne:

- le procedure per l'identificazione delle aree, concessione edilizia, autorizzazione all'esercizio, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti ecc.;
- la sistemazione del terreno;
- le caratteristiche degli accessi;
- smaltimento rifiuti solidi;
- accesso di animali;
- dispositivi di illuminazione, ecc.

si fa espresso rimando a quanto previsto dalla Legge Regionale 10.12.1982 n. 71 e relativo Regolamento regionale di attuazione n. 8 dell'11.12.82 e loro modifiche ed integrazioni.

MODIFICAZIONI RISPETTO AL TESTO TIPO DELLA USSL 33 APPROVATE DAL COMUNE DI RHO

Delibera n. 182 Consiglio Comunale del 19.12.1991

*Parere di compatibilità Delibera U.S.S.L. 68 n.400 del 13.04.1992 - PER I
SEGUENTI ARTICOLI:*

- 3.0.0. Campo di applicazione - comma 3°
- 3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie: opere interne art. 26 Legge 47/85 - abrogazione del comma 2° -
- 3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita - comma B
- 3.1.7. Licenza d'uso - comma 1°
- 3.1.7. Comma 2°
- 3.1.8. Domanda per licenza d'uso - comma 2°
- 3.1.8. Abrogazione del comma 5°
- 3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi - 2° comma
- 3.2.3. Distanze e superficie coperta - comma 2°
- 3.2.5. Divieto all'uso e al riuso di materiali - comma 1°
- 3.2.6. Intercapedini e vespai - comma 2°
- 3.2.7. Muri perimetrali - comma 2°
- 3.2.8. Parapetti comma 3°
- 3.3.5. Allontanamento materiali di risulta - 1° comma
- 3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
- 3.4.12. Superficie illuminante utile - comma 1°
- 3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione - comma 1°
- 3.4.13. Abrogato comma 2°
- 3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori
- 3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità - 1° comma
- 3.4.73. Acqua potabile - comma 2°
- 3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali
- 3.5.2. Cavedi: dimensioni - comma 1°
- 3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi
- 3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei - comma 1°
- 3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso - comma 3°
- 3.6.10. Larghezza delle scale - comma 2°
- 3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune
- 3.6.14. Stenditoio di uso comune

- 3.6.15. Spazio giochi
- 3.11.4. Pavimentazione - comma 1°

Delibera Consiglio Comunale n° 93 del 14.9.95

Parere di compatibilità n° 1156 del 28.11.95 - PER I SEGUENTI ARTT.

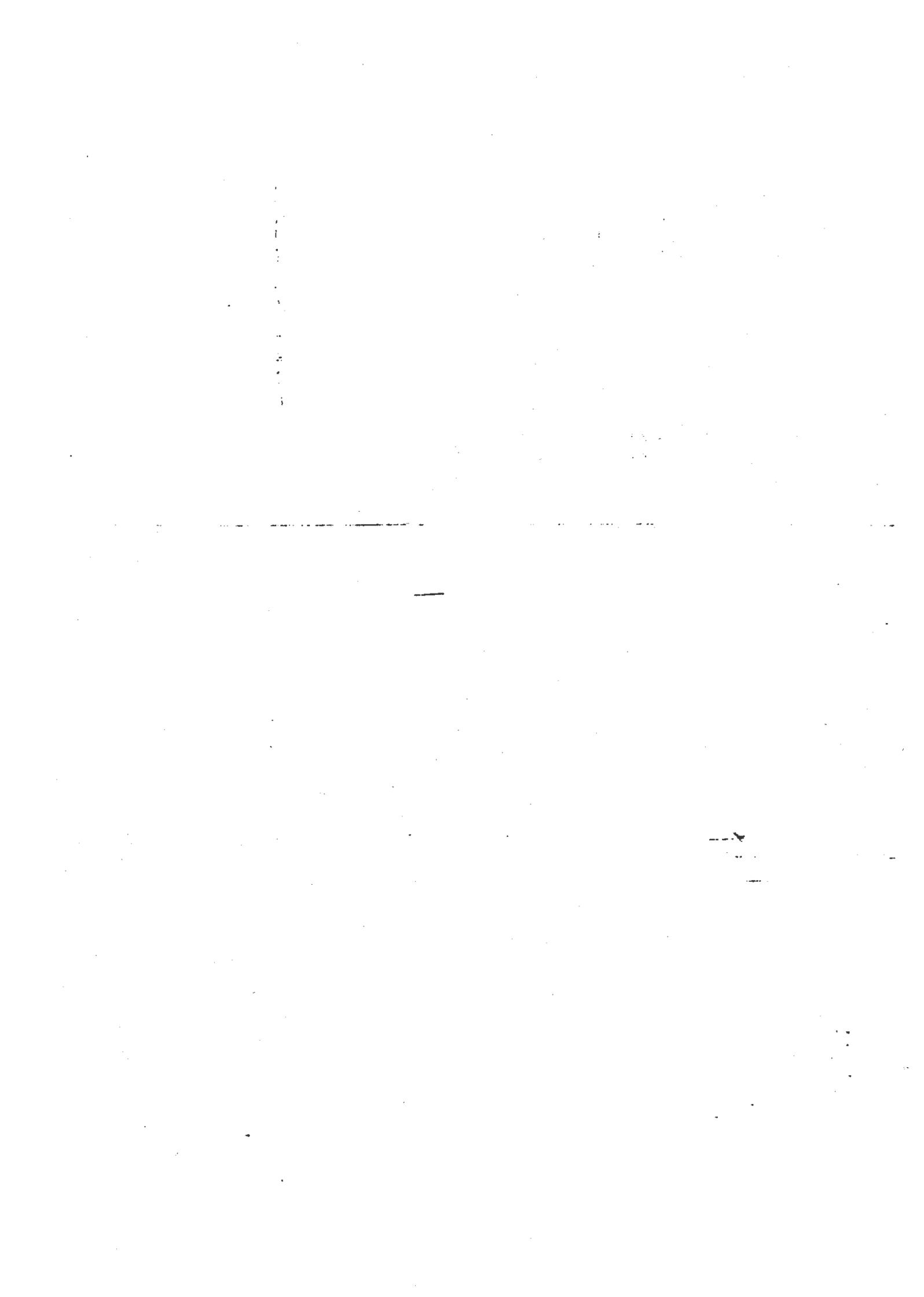
- art. 3.1.12 - 4° comma
- art. 3.4.3
- art. 3.4.8

Delibera Azienda USSL 33 del 19.04.95 n° 263

- dall'art. 3.4.19 all'art. 3.4.46.q

Delibera di surroga Azienda USSL 33 del 06.03.96 n° 218

- dall'art. 3.4.19 all'art. 3.4.46.q



REGOLAMENTO D'IGIENE - TITOLO IV

Igiene degli alimenti e bevande

CAPITOLO 11

DISPOSIZIONI GENERALI1

4.1.1. Ambiti di vigilanza	1
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza	1
4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria.....	2
4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.....	2
4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività.....	2
4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria	2
4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.....	3
4.1.8. Accertamenti estemporanei	3
4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti	3
4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.....	3
4.1.11. Autorizzazione sanitaria.....	3
4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.....	4
4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali	4
4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria.....	5

CAPITOLO 26

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO6

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione	6
4.2.2. Caratteristiche dei locali.....	6
4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita.....	7
4.2.4. Laboratori artigianali	7
4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita	7

4.2.6. Deroghe.....	7
4.2.7. Impianti di lavorazione.....	8
4.2.8. Strutture di deposito.....	8
4.2.9. Acqua potabile.....	8
4.2.10. Servizi igienici.....	9
4.2.11. Docce.....	9
4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti.....	9
4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti.....	9
4.2.14. Controlli di qualità.....	10
CAPITOLO 3.....	11
ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO.....	11
4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari.....	11
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico.....	11
4.3.3. Attrezzature.....	11
4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti.....	12
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti.....	12
4.3.6. Animali o elementi estranei.....	12
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione.....	12
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati.....	12
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.....	13
4.3.10. Modalità di vendita di sostanze in confezione non sigillata.....	13
4.3.11. Divieto per gli acquirenti.....	13
4.3.12. Vendita di generi diversi.....	13
4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive.....	13
4.3.14. Esposizione all'esterno.....	13

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti	14
4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali	14
CAPITOLO 4	16
ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE	16
4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali	16
4.4.2. Area di commercio a posto fisso.....	16
4.4.3. Assegnazione degli spazi	16
4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti.....	17
4.4.5. Modalità di vendita.....	17
4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti	17
4.4.7. Strutture di deposito	18
4.4.8. Modalità di vendita.....	18
CAPITOLO 5	19
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE	19
4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande.....	19
4.5.2. Autorizzazioni	19
4.5.3. Requisiti generali	19
4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili	20
4.5.5. Operazioni di pulizia.....	20
4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali.....	20
4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali	22
4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi.....	22
4.5.9. Installazione impianti di cottura	23
4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne	23

4.5.11. Centri di produzione pasti.....	23
4.5.12. Unità terminali di distribuzione	23
4.5.13. Olio di frittura.....	24
4.5.14. Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande.....	24
4.5.15. Agriturismo.....	25
4.5.16. Preparazioni estemporanee.....	25
4.5.17. Feste popolari.....	25
4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari	26
4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori.....	27
 CAPITOLO 6.....	28
ESERCIZI DI DEPOSITO	28
4.6.1. Autorizzazioni	28
4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito.....	28
4.6.3. Attrezzature per la conservazione	28
4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini	29
4.6.5. Merci consentite.....	29
4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione.....	29
4.6.7. Movimento veicoli	29
4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro.....	29
4.6.9. Personale addetto	29
 CAPITOLO 7.....	30
DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI	30
4.7.1. Disposizioni generali.....	30
4.7.2. Comunicazione dell'installazione.....	30

CAPITOLO 8	31
MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	31
4.8.1. Norme generali	31
4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria	31
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria	31
4.8.4. Registro delle autorizzazioni	32
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari	32
4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori	32
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto	32
4.8.8. Attestazione di idoneità	32
CAPITOLO 9	34
ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO	34
4.9.1. Disposizioni generali	34
4.9.2. Attingimento dell'acqua	34
4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento	34
4.9.4. Fonti non autorizzate	34
4.9.5. Casi di inadempienza	34
4.9.6. Caratteristiche costruttive	35
4.9.7. Pozzi a scavo	35
4.9.8. Rubinetto per prelievi	35
4.9.9. Installazione dei contatori	35
4.9.10. Controlli interni	35
4.9.11. Aree di salvaguardia	35
4.9.12. Zona di protezione assoluta	35
4.9.13. Zona di rispetto	36
4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione	36

4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua.....	36
4.9.16. Accesso alle strutture.....	36
4.9.17. Segnalazione di variazioni.....	37
4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.....	37
4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.....	37
4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari.....	37
CAPITOLO 10.....	38
PANE, PASTA E SFARINATI.....	38
4.10.1. Vendita al pubblico.....	38
4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane.....	38
4.10.3. Modalità di vendita.....	38
4.10.4. Trasporto del pane con automezzi.....	38
4.10.5. Contenitori per il commercio del pane.....	38
4.10.6. Distinta di accompagnamento.....	39
4.10.7. Pane grattugiato.....	39
CAPITOLO 11.....	40
LATTE E DERIVATI.....	40
4.11.1. Latte ammesso alla vendita.....	40
4.11.2. Latte per il consumo diretto.....	40
4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte.....	40
4.11.4. Latte crudo.....	41
4.11.5. Latte presso centri e i punti di vendita.....	41
4.11.6. Conservazione del latte.....	41
4.11.7. Rivendite di latte.....	41
4.11.8. Derivati del latte.....	41

4.11.9. Panna posta in commercio	42
4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni	42
CAPITOLO 12.....	43
GELATI: LABORATORI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE	
ANNESI AGLI ESERCIZI DI VENDITA	43
4.12.1. Autorizzazioni	43
4.12.2. Locali di produzione	43
4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi.....	43
4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati	43
4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione.....	43
4.12.6. Campionamento di saggio.....	44
4.12.7. Caso di esito sfavorevole	44
4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione.....	44
4.12.9. Modalità igieniche di produzione	44
4.12.10. Residui scongelati	44
4.12.11. Banchi di vendita.....	44
4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita	45
4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati.....	45
CAPITOLO 13.....	46
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI.....	46
4.13.1. Vendita.....	46
4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni.....	46
4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita.....	46
4.13.4. Funghi.....	46
4.13.5. Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita.....	46
4.13.6. Funghi freschi coltivati.....	49

4.13.7. Funghi condizionati	49
4.13.8. Funghi secchi	50
4.13.9. Funghi secchi - Caratteristiche e modalità di vendita	51
4.13.10. Specie di funghi condizionati non in elenco	51
4.13.11. Funghi congelati e surgelati	51
4.13.12. Visto di frontiera	52
4.13.13. Raffigurazioni sulla confezione	52
4.13.14. Tartufi	52
 CAPITOLO 14	53
NORMA TRANSITORIA	53
4.14.1. Modalità di adeguamento	53
 <i>Allegato al Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene</i>	54
VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	54
Crema e pasticceria a base di crema	54
Prodotti di gastronomia	54
Prodotti cotti surgelati	54
Pasta all'uovo	54
Latte destinato agli stabilimenti	54
Latte parzialmente disidratato	54
Latte totalmente disidratato	55
Panna montata	55
Yoghurt	55
Burro	56
Formaggi freschi	56
Formaggi duri e semiduri	56

Formaggio grattugiato	56
Ricotte e mascarpone	56
Formaggi fusi.....	56
Ghiaccioli.....	56
Funghi secchi	57

REGOLAMENTO D'IGIENE - TITOLO IV

Igiene degli alimenti e bevande

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza.

Ai fini del presente Regolamento, per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della USSL.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibite alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'E.R.

Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n.1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4 per le opportune verifiche.

L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80.

Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62.

Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente; l'E.R. provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zionali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro, diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

L'E.R. cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso dovrà esserne data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti, e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

Il responsabile della produzione è altresì tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;

b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);

c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;

d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6., ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi, ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all'E.R., per l'adozione degli eventuali provvedimenti, i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;

- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari, deve indossare abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6., deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E' altresì soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla Legge 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla Legge 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensione di tipo familiare, ecc.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo, previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto, almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.)

Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 Legge 287/91 i pubblici esercizi qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria, all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo, dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o n. 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno la annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali

Al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali dovrà essere specificata la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza,

RAI;

- schema rete di fognatura;
- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2**STABILIMENTI E LABORATORI DI
PRODUZIONE, PREPARAZIONE E
CONFEZIONAMENTO****4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione**

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11. gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento.

I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento, per locale o servizio annesso, si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione, e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno cm 70 all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro. Devono inoltre essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale

idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato facilmente amovibile; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete, e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2., debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2..

4.2.4. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni, per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascuno addetto; lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli organi di vigilanza, possessa i requisiti richiesti;
- e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq 8.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4., devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.6. Deroghe

L'E.R. può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti art. 4.2.4., siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed

adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere inoltre provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti, o ad essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione), e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse si deve, ogniqualevolta possibile, procedere a lavaggio e disinfezione.

4.2.8. Strutture di deposito

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9. Acqua potabile

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

Ove l'approvvigionamento idrico per il consumo umano avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la

salubrità del prodotto finale.

L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

4.2.10. Servizi igienici

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti devono essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 2 del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11. Docce

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati di continuo, o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento con appropriata attrezzatura, per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette; lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3**ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO****4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari**

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande, deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426 e del relativo Regolamento di esecuzione, di cui al D.M. 375/88.

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4 secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100, con superficie calpestabile non inferiore a mq 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di

scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento; non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente, e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

a) contenitori, lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a tenuta e sistema di apertura preferibilmente a pedale, di capacità adeguata;

b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali, ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

Fatte salve le eccezioni di legge, di norma negli esercizi di vendita non potrà essere consentito ai clienti introdurre animali, al fine di non pregiudicare la igienicità degli alimenti; e altresì vietato detenere quant'altro in grado di pregiudicarne la salubrità.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n.1, previa verifica dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera previsti dalle vigenti disposizioni (D.M. 15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.L.vo 110/92.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari, devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto; devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze in confezione non sigillata

La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura tagliata, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieto per gli acquirenti

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere con le mani nude la merce non protetta.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita, a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione, al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile

intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1, può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno cm 20. Qualora venga pure esercitata attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62, nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) è consentita solo utilizzando oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura, in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1, e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.13.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente, nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

Salvo espressi divieti, l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla Legge 112/91 e dal relativo Regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80, dalla L.R. 22/88, dal D.M. 248 del 4.6.93, e dalle norme del presente Regolamento.

Qualora l'area non sia dotata di punti di erogazione di acqua potabile e di energia elettrica, la vendita di prodotti alimentari deperibili, da mantenere in regime di temperatura controllata, potrà essere consentita solo ad operatori dotati di idonei mezzi omologati dal Ministero della Sanità.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 112/91 e dal relativo Regolamento di esecuzione, dalla L.R. 22/88, sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti; non è consentito l'ingresso ad autoveicoli estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi, con coperchi a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile, ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive, e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale, in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e, per la clientela, in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

Gli spazi di vendita nell'area di cui al presente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti, e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dall'autorità amministrativa competente, ai sensi della Legge 112/91, previa:

- a) acquisizione di certificato di idoneità sanitaria relativo al deposito ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, sulla base dei requisiti di cui al successivo art. 4.6.2. e seguenti, rilasciata dall'E.R.;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio, o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previsto da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a cm 30, in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno cm 70 lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, con esclusione della frutta e verdura, siano venduti sfusi, la plancia dovrà essere dotata di una protezione incolore e trasparente, lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a cm 50. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt 2 dal suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni;
- b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra, e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti, in relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento, in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti servizi della USSL.

4.4.5. Modalità di vendita

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

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

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino

specificamente carrozzati per tale scopo, e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n. 1 e 4 dell'USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- b) dotazione di un'ideale apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile;
- c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti di cui al precedente art. 4.4.4.;
- d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile, e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti, con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n. 1, autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi del commercio ambulante, e può vietarlo nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7. Strutture di deposito

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve essere munito di certificato di idoneità sanitaria, rilasciata dall'E.R., sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo art. 4.6.2. e seguenti.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9. - 4.3.10. - 4.3.11. - 4.3.12. - 4.3.13. - 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283/62, nonché la speciale autorizzazione di cui alla Legge 287/91.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla Legge 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe; l'aerazione deve essere assicurata con continuità ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC, ed essere convenientemente separati dai locali di abitazione; inoltre deve essere previsto un ingresso autonomo ed indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato, in ogni caso, adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

In ogni caso l'esercizio delle attività che danno origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose, deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, ed i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

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

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

4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti.

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di mt 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;

f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;

g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee cappe di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;

h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, circa la idoneità dei dispositivi di separazione atte a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) celle o armadi frigoriferi dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili, e dotate altresì di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno;

D) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia, e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

b) essere sufficientemente ampio, così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale;

E) uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori;

F) almeno un servizio igienico riservato al pubblico, nel caso di locali di somministrazione fino a 50 posti, o con superficie fino a mq 60 (calcolando l'area a disposizione degli utenti). Devono essere previsti ulteriori servizi igienici a disposizione del pubblico in ragione di 1 ogni ulteriori 50 posti o mq 60 (o considerevoli frazioni di tali parametri); con più di un servizio igienico per il

pubblico deve essere prevista anche la separazione per sesso. Nelle nuove costruzioni, nelle ristrutturazioni e nei casi di ampliamento del tipo di attività autorizzata, almeno un servizio igienico deve essere accessibile ai soggetti fisicamente impediti.

G) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile;

H) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie;

I) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari;

L) spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, per gli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone;

M) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere A), B), E), F) H) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq 20.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività; comunque lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq 4;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti, o con locali di somministrazione fino a mq 60, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6., lettera F);

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2..

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7., la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore, anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine, e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso le attività di cui sopra non devono essere causa di danno, o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento, anche mediante teli e/o tettoie e consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'E.R. per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti; devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione, e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a $+60^{\circ}$ - 65° C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi, in modo da raggiungere $+8^{\circ}$ C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a $+2^{\circ}$ C, nel caso di utilizzo del legame refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18° C in un periodo di tempo che permetta di superare, con la rapidità necessaria ed in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima; inoltre, apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20° C, nel rispetto della legislazione vigente in caso di utilizzo del legame surgelato, se autorizzati alla produzione di alimenti surgelati.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di $+2^{\circ}$ C e -18° C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a

microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +65+70° C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a +65°C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzo dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.14. Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con comune acqua potabile, acqua minerale con o senza aggiunta di anidride carbonica. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti; in particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato, in ogni caso, rigorosamente alle temperature di legge. È ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione, e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate alla presenza del cliente o preparate in precedenza e adeguatamente protette; devono essere utilizzati prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi

che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti; a seconda del tipo di alimento i medesimi vanno conservati in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione, previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione, sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli in relazione alle effettive esigenze, e alla tipologia dell'attività svolta accertate dal Servizio n. 1.

4.5.16. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria da parte dell'E.R., previa verifica da parte del Servizio n. 1, nel rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori, e impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso, e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile, o ricoperto con materiale lavabile;

e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile, o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico,

dalla polvere e dagli insetti;

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

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

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico sanitari, dall'E.R.;

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt, se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati e preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura

- pezzatura

- cottura cibi

- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc..

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a mt 2 di altezza dal pavimento;

c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

e) idonee dispense per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) un vano per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'E.R. e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività, e devono contenere i seguenti dati:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo: di scuole, di altre collettività, ecc., i locali, utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

CAPITOLO 6**ESERCIZI DI DEPOSITO****4.6.1. Autorizzazioni**

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62, che viene rilasciata dall'E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.

Come previsto dal precedente art. 4.1.11., sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale, mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile tale da superare il livello delle merci depositate, e comunque fino ad altezza non inferiore a mt 2;
- d) avere soffitti intonacati o comunque tali da non arrecare danno alle merci depositate;
- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente.
- g) essere dotati di servizi igienici aventi le caratteristiche di cui al presente Regolamento, nel caso vi sia occupato personale con presenza continua.
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

Le strutture di deposito e i magazzini devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda

necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a lt 1.500 devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione, e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto, e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Ove necessario i magazzini e i depositi devono essere sottoposti a trattamenti di disinfestazione, e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali, e devono essere attrezzati per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante, o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dai locali di deposito delle sostanze alimentari, nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

Le strutture ed i locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie, e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7**DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI****4.7.1. Disposizioni generali**

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80.

Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti, preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

La Ditta installatrice di un distributore automatico di sostanze alimentari deve, almeno 7 giorni prima della installazione, darne comunicazione preventiva al Servizio n. 1.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico: se vengono usati serbatoi, devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermo restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria in relazione all'uso, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2 lettera b) del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave dello stesso, al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8**MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE
ALIMENTARI****4.8.1. Norme generali**

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo, rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

- 1) gli automezzi cisterna ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta e rinnovata ogni 2 anni, presso l'E.R. cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A., ed ha la validità territoriale (comunale o extra comunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto.

Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o delle cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);

- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 21/3/73 e dal D.M. 18/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

L'E.R., ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

L'E.R. trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altro E.R., ne darà segnalazione all'E.R. territorialmente competente, nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto di sostanze alimentari, per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 18/2/84, circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Attestazione di idoneità

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che non trasportino sostanze non confezionate, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'USSL una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo.

Tale attestazione ha validità biennale.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88.

Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile, l'attingimento da falde profonde potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate.

Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

- a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1;
- b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analogha procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5. Casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede

d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

4.9.7. Pozzi a scavo

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento, nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto in materiale idoneo per il prelievo dei campioni, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, identificabile mediante un numero di codice applicato preventivamente, concordato con il Servizio n. 1.

4.9.9. Installazione dei contatori

Come previsto dall'art. 7 della Legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere all'installazione di un contatore, regolarmente sigillato, sulla tubazione in uscita dalla fonte e prima di ogni derivazione, preferibilmente di tipo Woltmann, correttamente funzionante.

4.9.10. Controlli interni

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88, secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1.

La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.11. Aree di salvaguardia

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88, allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto.

La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1, in relazione a specifiche situazioni e sulla base della normativa vigente.

4.9.12. Zona di protezione assoluta

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione.

Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, e sulla base della normativa vigente.

4.9.13. Zona di rispetto

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta.

All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati, previo parere favorevole del Servizio n.1.

Il titolare o gestore della fonte, o del servizio acquedottistico, è comunque tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua

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

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, devono darne notifica al Servizio n. 1 dell'USSL.

Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante, deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g) h) e i) del D.M. 443/90, entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua, su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.16. Accesso alle strutture

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.17. Segnalazione di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n.1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto.

Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà avere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/3/91.

4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.

Qualora sia stata dichiarata dal Servizio n. 1 la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.

La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

CAPITOLO 10**PANE, PASTA E SFARINATI****4.10.1. Vendita al pubblico**

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/76, Legge 426/71, D.L.vo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

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

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

4.10.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi, e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane deve essere pesato su apposita bilancia tal quale, oppure avvolto in adatto involucri.

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

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

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

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

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

4.10.6 Distinta di accompagnamento

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della Legge 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

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

Per la preparazione del pane grattugiato non è consentito l'uso di pane contenente olii e grassi, o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto solo il latte proveniente dagli allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi, e/o comunque proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte, e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'USSL.

Il latte, prima di essere posto in commercio, deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità, di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della C.E.E.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo, purché siano rispettate le modalità di cui al successivo articolo 4.11.4., e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a +4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6°C, e deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento previsti nei DD.MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve inoltre possedere i requisiti igienico sanitari relativi a tenore in germi a + 30°C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 3/5/89 n. 169, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso centri e i punti di vendita

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato
- latte fresco pastorizzato
- latte fresco pastorizzato ad Alta Qualità
- latte UHT a lunga conservazione
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5, e 6 della Legge 169/89, nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6. Conservazione del latte

Nella conservazione del latte pastorizzato nelle centrali e nei centri di pastorizzazione nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato, solo se dispongono di armadio o banco frigorifero, all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, ed in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1°C a +6°C.

4.11.8. Derivati del latte

La panna, i lattini fermentati, gli yoghurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6. e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12**GELATI: LABORATORI DI PRODUZIONE
ARTIGIANALE ANNESSI AGLI ESERCIZI DI
VENDITA****4.12.1. Autorizzazioni**

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

Il laboratorio per la preparazione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente Titolo, in quanto applicabili.

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici, già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'USSL, e rispettare i seguenti requisiti:

- 1) disporre di apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime, e per la preparazione delle miscele;
- 2) utilizzare attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) reperire idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) proteggere ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione, e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1 ottobre - 31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori, acquisendo certificazione debitamente sottoscritta da professionisti all'uopo abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni, ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

4.12.6. Campionamento di saggio

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato su proposta del Servizio n. 1, o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento.

I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente, o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

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

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

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

4.12.10. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

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

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a -10°C .

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni devono essere disponibili utensili idonei.

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

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

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15°C .

CAPITOLO 13**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI -
TARTUFI****4.13.1. Vendita**

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o, comunque alterati.

E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione, o che siano colpiti da parassiti in grado da renderli insalubri.

E' altresì consentita la vendita di funghi e tartufi, purché siano in buono stato di conservazione, e che non siano invasi da parassiti o altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole, o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

Non è inoltre ammessa la vendita di funghi in polvere, o di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente Capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche dalle norme contenute nei precedenti Capitolo 4.3. e 4.4., nonché dai successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente puliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili, ai sensi del D.P.R. 236/88.

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata, o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche.

4.13.4. Funghi

Agli effetti igienico-sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, in salamoia, ecc.).

4.13.5. Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

E' ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

<i>NOME SCIENTIFICO</i>	<i>NOME ITALIANO</i>
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt	porcino
Boletus pinicola	o
Var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	carne
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	bianca
Boletus appendiculatus - Schaeff.	porcino a
Boletus regius - Krombolz	carne
Boletus impolitus - Fries	gialla
Leccinum aurantiacum - Gray	
Leccinum quercinum - Pilat	porcinello
Leccinum vulpinum - Watling	rosso
Leccinum testaceoscabrum - (Secret.) Sing.	
Leccinum duriusculum - (Kalck. e Schulzer ap. Fr.) Sing	
Leccinum scabrum - (Bull. ex Fr.) Gray	porcinello
Leccinum oxydabile - (Sing.) Sing.	giallo
Leccinum variicolor - Watling	
Leccinum holopus - (Rosk.) Watling	
Leccinum melaneum - (Smotl.) Pil. e Der.	
Leccinum percandidum - Watling	
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius	gallinaccio
var. bicolor - Maire	
Cantharellus cibarius	finferlo
var. amethysteus - Quelet	
var. janthinoxantus - R.Maire	

Cantharellus cibarius	cantarello
var. janthinoxantus - R. Maire	
Cantharellus cibarius	
var. subcibarius - Corner	
Agaricus campester - (Linn.) Fries	prataiolo
Agaricus arvensis - Schaeff. ex Fr.	
Agaricus bisporus - (Lange) Sing.	prataiolo coltivato,
Agaricus Hortensis - (Cooke) Pilat	champignon
Morchella vulgaris - (Pers.) Boudier	spugnola
Morchella esculenta - Pers. ex St. Amous	
Cantarellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla
Craterellus comucupioides (Linn. ex Fr. Pers.)	trombetta da morto
Hydnum repandum - Linn. ex Fr.	steccherino dorato
Suillus luteus - Linn. ex Fr.	pinarello, pinuzzo
Suillus granulatus - Linn. ex Fr.	pinarello o boleto granuloso
Xerocomus badius - (Fr.) Kuhn. ex Gilb.	boleto baio, pinarolo
Amanita caesarea - (Scopoli ex Fr.) Quelet	ovulo buono
Armillariella mellea - (Vahl. ex Fr.) Karst.	chiodino
Russula aurata - (With) ex Fr.	russola dorata
Russula cyanoxantha - Schaeff. ex Fr.	russola maggiore
Russula virescens - (Schaeff. ex Zant.) Fries	russola verdeggiante
Pleurotus comucopiae - (Paulet ex Fr.)	agarico giallo
Pleurotus eryngii - Quelet	cardarello o cardoncello
Pleurotus ostreatus - Kummer	agarico ostreato o gelone
Pleurotus ostreatus var. columbinus - Quelet op. Bres.	agarico ostreato o gelone
Lactarius deliciosus - Fries	agarico delizioso
Lactarius sanguifluus - (Paul. ex Fr.) Fr	lattarolo sanguigno

Clitocybe infundibuliformis - Quelet	imbutino
Agrocybe aegerita - (Brig.) Sing.	piopparello
Lepiota procera - (Scop. ex Fr.) Gray	mazza di tamburo, bubbola maggiore, fungo parasole
Tricholoma georgii - Quelet	prugnolo, maggengo spinarolo

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.

Per la vendita al dettaglio deve essere apposto sui contenitori, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita e il prezzo.

Sono pure ammessi alla vendita funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco di cui sopra, previa dichiarazione scritta di assenza di specie fungine tossiche rilasciata dal Centro micologico dell'USSL o, in mancanza, dal Servizio n. 1.

E' vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

4.13.6. Funghi freschi coltivati

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1.

Se non sono contenuti in confezioni originali deve essere acquisita la dichiarazione, di cui al comma 4 del precedente articolo.

Nelle confezioni di Psalliota bispora è tollerata presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.7. Funghi condizionati

Di norma i funghi condizionati (conservati, secchi e surgelati) devono essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del produttore, deve essere indicato il nome scientifico e il nome italiano, e ove previsto, le specie contenute secondo le denominazioni risultanti dagli elenchi di cui al presente articolo.

Ai sensi del D.L.vo 109/92, qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora trattisi di funghi di importazione, si aggiungerà la specifica "importato".

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

I funghi conservati devono appartenere alle seguenti specie:

<i>NOME SCIENTIFICO</i>	<i>NOME ITALIANO</i>
Armilaricella mellea Ricken (le confezioni non chiiodino devono contenere pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)	
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire	gallinaccio
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet	finferlo
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus - R. Maire	cantarello
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	porcino
Boletus pinicola - Vitt.	o
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	carne
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	bianca
Psalliota bispora - Lange (e varietà affini coltivate)	prataiolo
Pholiota mutabilis - Schaeff. ex Fr.	

4.13.8. Funghi secchi

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione sigillata, che ne consenta comunque la visibilità dall'esterno del prodotto.

I contenitori devono recare anche il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto, come risulta dall'elenco seguente, e il numero della partita.

E' ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

<i>NOME SCIENTIFICO</i>	<i>NOME ITALIANO</i>
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire	gallinaccio
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet	finferlo
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus - R. Maire	cantarello

Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino o
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	carne
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	bianca
Craterellus cornucopioides - Linn. ex Fr.	trombetta da morto
Cantharellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla

4.13.9. Funghi secchi - Caratteristiche e modalità di vendita

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammuffiti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

E' vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati, o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei, di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 17%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.13.10. Specie di funghi condizionati non in elenco

Altre specie non comprese negli elenchi di cui ai due precedenti articoli 4.13.7. e 4.13.8. possono essere posti in commercio solo previo controllo e rilascio della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5., nella quale inoltre si attesti la compatibilità della specie fungina con il trattamento cui è stata sottoposta.

4.13.11. Funghi congelati e surgelati

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.13.5., limitatamente ai porcini o porcini a carne bianca.

I funghi surgelati posti in vendita devono recare anche il nome scientifico della specie e il nome italiano, ove previsto, come indicati nel presente Capitolo.

I funghi destinati alla surgelazione devono essere in buono stato di conservazione secondo i requisiti indicati al precedente art. 4.13.1.

E' vietata la vendita di funghi congelati.

4.13.12. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5.

4.13.13. Raffigurazioni sulla confezione

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.13.14. Tartufi

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla Legge 16/12/85 n. 752 e dalla L.R. 8/7/89 n. 24.

CAPITOLO 14

NORMA TRANSITORIA

4.14.1. Modalità di adeguamento

Le caratteristiche strutturali previste nel presente Regolamento devono essere applicate, per le attività di nuova istituzione, sin dall'entrata in vigore del Regolamento medesimo.

Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente Regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute, nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza.

Potranno essere consentite deroghe solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permetta di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

Allegato al Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene

VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede ad invitare gli interessati al fine di adottare i necessari accorgimenti per individuare, ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare *Escherichia coli*, né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g.

Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g, e salmonella deve essere assente in 25 g.

Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus*, né Anaerobi solfitoriduttori superiori a 10/g e *Salmonella* deve essere assente in 25 g.

Pasta all'uovo

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da *Salmonella* in 25 g. e *Staphylococcus aureus* non deve essere superiore a 100/g.

Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie a + 32°C.

Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato, non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml; non deve contenere salmonella in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32°C e di 10 gg a + 55°C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3, deve presentare

Staphylococcus aureus assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli, non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa
- salmonella assente in 25 g e *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti
- carica batterica non superiore a 10/g.

Limitatamente ai campioni di saggio, i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a +32°C) non superiore a 10.000 colonie/g
- coliformi assenti in 1 g
- *Staphylococcus aureus* assente in 1 g
- salmonella assente in 25 g
- carica micetica non superiore a 100/g
- fosfatasi negativa
- assenza di sostanze inibenti
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

Panna montata

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- *E. coli* non superiore a 10/g
- *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g
- Salmonella assente in 25 g

Yoghurt

Con la denominazione yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici autoacidificanti, *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Nello yoghurt Coliformi e *Staphylococcus aureus* non devono essere superiori a 10/ml.

Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g i coliformi devono essere inferiori a 100/g e *Staphylococcus aureus* inferiore a 100/g.

Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile disporre di latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g.

Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- *E. coli* non superiore a 10/g
- *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g
- *Salmonella* assente in 25 g.

Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità, e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml, né

coliformi superiori a 10/ml. e salmonella deve essere assente in 25 ml.

Funghi secchi

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.



COMUNE DI RHO

Provincia di Milano

Aggiornamento Titolo III
Regolamento Locale d'Igiene
Comune di Rho

Capitoli 1-2-3-4-9

(Testo approvato con delibera di C.C. n. 48 del 20/07/2005)

Elaborato dal Servizio Edilizia Privata

INDICE

Articolo	Titolo	Pag. n.	
CAPITOLO 1 – Norme generali e procedurali			
3.0.0	Campo di applicazione delle norme	Pag. n.	8
3.1.1	Interventi sul patrimonio edilizio esistente	Pag. n.	8
3.1.2	Soluzioni tecniche alternative	Pag. n.	8
3.1.3	Richieste di permesso di costruire; denuncia di inizio attività; opere pubbliche comunali	Pag. n.	8
3.1.4	Parere e/o certificazione igienico sanitaria a _corredo dei progetti	Pag. n.	9
3.1.5	Certificato di agibilità	Pag. n.	9
3.1.6	Domanda per il certificato di agibilità	Pag. n.	9
3.1.7	Parere e/o certificazione igienico sanitaria per il certificato di agibilità	Pag. n.	9
3.1.8	Esercizio di attività lavorativa	Pag. n.	10
3.1.9	Concorso per la formazione di strumenti urbanistici	Pag. n.	10
3.1.10	Parere sanitario sui Regolamenti Edilizi	Pag. n.	10
CAPITOLO 2 – Disposizioni generali per i cantieri e per il suolo pubblico			
A Cantieri			
3.2.1	Sicurezza nei cantieri	Pag. n.	11
3.2.2	Recinzioni	Pag. n.	11
3.2.3	Demolizioni: difesa dalla polvere	Pag. n.	11
3.2.4	Norme per limitare l'inquinamento acustico	Pag. n.	11
3.2.5	Prescrizioni particolari	Pag. n.	12
3.2.6	Sicurezza e salubrità negli interventi su strutture esistenti e per le aree abbandonate	Pag. n.	12
3.2.7	Allontanamento materiali di risulta	Pag. n.	12
3.2.8	Interventi su strutture con presenza di materiali amiantiferi	Pag. n.	13
3.2.9	Rinvenimento di resti mortali	Pag. n.	13
3.2.10	Cantieri: dotazione di servizi	Pag. n.	13
B Suolo pubblico			
3.2.11	Suolo pubblico: norme generali	Pag. n.	13
3.2.12	Concessione di suolo pubblico	Pag. n.	13
3.2.13	Aree pubbliche attrezzate	Pag. n.	13
CAPITOLO 3 – Finalità delle costruzioni e disposizioni per le aree edificabili e requisiti generali delle costruzioni			
3.3.1	Finalità	Pag. n.	15
3.3.2	Requisiti generali delle costruzioni	Pag. n.	15
A Requisiti delle aree edificabili			
3.3.3	Edificabilità delle aree: opere di urbanizzazione	Pag. n.	16
3.3.4	Salubrità dei terreni edificabili	Pag. n.	16
3.3.5	Fonti di rischio naturali e non: idoneità dell'area	Pag. n.	16
3.3.6	Superficie scoperta e drenante	Pag. n.	16
3.3.7	Sistemazione dell'area	Pag. n.	17
B Requisiti di salubrità delle costruzioni			
3.3.8	Materiali impiegati per le costruzioni	Pag. n.	17
3.3.9	Divieto al riuso dei materiali	Pag. n.	17
3.3.10	Protezione dall'umidità	Pag. n.	17
3.3.11	Muri perimetrali e pavimenti	Pag. n.	17
3.3.12	Protezione da fonti di inquinamento naturali	Pag. n.	17
3.3.13	Aerazione naturale ed artificiale	Pag. n.	18
3.3.14	Impianti di condizionamento – definizione	Pag. n.	18
3.3.15	Illuminazione naturale ed artificiale	Pag. n.	18

3.3.16	Parapetti	Pag. n.	18
3.3.17	Installazione di sicurezza per accesso ai luoghi elevati	Pag. n.	19
3.3.18	Misure contro la protezione dei volatili e di animali in genere	Pag. n.	19
3.3.19	Approvvigionamento idrico – acqua potabile	Pag. n.	19
3.3.20	Distribuzione dell'acqua all'interno degli edifici	Pag. n.	19
3.3.21	Scarichi idrici	Pag. n.	19
3.3.22	Requisiti acustici : norma generale	Pag. n.	20
3.3.23	Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impediti	Pag. n.	20
	C Requisiti di gestione		
3.3.24	Norme generali		20
	a) Libretto di edificio	Pag. n.	20
	b) Manutenzione delle costruzioni; fabbricati, manufatti ed aree abbandonate	Pag. n.	20
3.3.25	Antigienicità e inabitabilità delle costruzioni	Pag. n.	21
	D Caratteristiche di particolari porzioni di edificio		
3.3.26	Cortili: definizioni	Pag. n.	21
3.3.27	Cavedi e patii: definizioni	Pag. n.	21
3.3.28	Igiene dei passaggi e degli spazi privati	Pag. n.	21
3.3.29	Piani seminterrati, interrati e cantine: definizioni	Pag. n.	21
3.3.30	Piani seminterrati, interrati e cantine: modalità d'uso	Pag. n.	22
3.3.31	Sottotetti: norma generale	Pag. n.	22
3.3.32	Scale: norma generale	Pag. n.	22
3.3.33	Soppalchi: definizione e norma di rinvio	Pag. n.	22
3.3.34	Autorimesse	Pag. n.	23

CAPITOLO 4 – Requisiti specifici delle abitazioni

3.4.1	Principi generali	Pag. n.	24
3.4.2	Tipologie di abitazioni in relazione alla delimitazione degli spazi	Pag. n.	24
3.4.3	Tipologia degli spazi di abitazione	Pag. n.	24
	A Dotazione minima di spazi e requisiti minimi dimensionali		
3.4.4	Dotazione minima	Pag. n.	24
3.4.5	Superfici e volumi minimi	Pag. n.	25
3.4.6	Altezze minime dei singoli ambienti	Pag. n.	25
3.4.7	Incrementi di superfici per abitazioni con più di tre utenti ammissibili	Pag. n.	25
3.4.8	Numero di utenti ammissibili	Pag. n.	25
	B Soleggiamento		
3.4.9	Soleggiamento	Pag. n.	26
	C Illuminazione e visione sull'ambiente circostante		
3.4.10	Generalità	Pag. n.	26
3.4.11	Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	Pag. n.	26
3.4.12	Visione dell'ambiente circostante	Pag. n.	27
3.4.13	Requisiti delle superfici vetrate	Pag. n.	27
3.4.14	Illuminazione artificiale	Pag. n.	27
3.4.15	Illuminazione notturna esterna	Pag. n.	27
	D Aerazione e ventilazione degli ambienti		
3.4.16	Finalità	Pag. n.	27
	E Umidità e temperatura		
3.4.17	Umidità, condensa	Pag. n.	27
3.4.18	Temperatura degli ambienti dell'abitazione	Pag. n.	28
	F Impianti termici ed apparecchi di combustione		
3.4.19	Termini e definizioni	Pag. n.	28
	G Allontanamento dei prodotti della combustione		
3.4.20	Allontanamento dei prodotti della combustione	Pag. n.	28
3.4.21	Allontanamento prodotti della combustione: termini e definizioni	Pag. n.	29
	H Rifiuti domestici:		
3.4.22	Obbligo al conferimento	Pag. n.	29
3.4.23	Spazi per il contenimento dei rifiuti	Pag. n.	29
3.4.24	Depositi e raccoglitori	Pag. n.	29

	I Soppalchi		
3.4.25	Soppalchi nelle abitazioni: norma generale	Pag. n.	29
	L Antigenicità e inabitabilità: condizioni e procedure		
3.4.26	Dichiarazione di antigenicità	Pag. n.	29
3.4.27	Condizioni che determinano l'antigenicità nelle abitazioni	Pag. n.	30
3.4.28	Dichiarazione di inabitabilità	Pag. n.	30
3.4.29	Condizioni che determinano la inabitabilità	Pag. n.	30

CAPITOLO 9 – Strutture per attività scolastiche, corsi di formazione, aggiornamento, recupero e strutture residenziali connesse

3.9.1	Campo di applicazione	Pag. n.	31
3.9.2	Norma generale di rinvio	Pag. n.	31
3.9.3	Definizioni	Pag. n.	31
	A1 Scuole Materne, elementari e medie inferiori e superiori		
3.9.4	Requisiti generali	Pag. n.	32
3.9.5	Dotazione di servizi igienici	Pag. n.	32
3.9.6	Aeroilluminazione naturale	Pag. n.	32
3.9.7	Illuminazione artificiale	Pag. n.	33
3.9.8	Temperatura ed umidità degli ambienti	Pag. n.	33
3.9.9	Ambienti interrati e seminterrati: destinazioni d'uso	Pag. n.	33
3.9.10	Ambienti interrati e seminterrati	Pag. n.	33
3.9.11	Ambienti parzialmente interrati	Pag. n.	33
3.9.12	Ambienti per l'educazione fisica e sportiva: norme integrative	Pag. n.	33
3.9.13	Spazi per servizi sanitari	Pag. n.	34
	A2 Strutture universitarie		
3.9.14	Ampiezza minima dell'area e rapporto di copertura	Pag. n.	34
3.9.15	Standard di riferimento	Pag. n.	34
3.9.16	Altezze interne	Pag. n.	34
3.9.17	Norma di rinvio	Pag. n.	34
3.9.18	Strutture accessorie	Pag. n.	34
	B Strutture destinate ad attività di formazione, aggiornamento, recupero		
3.9.19	Campo di applicazione	Pag. n.	35
3.9.20	Aule per lezioni e attività di laboratorio	Pag. n.	35
3.9.21	Dotazione di servizi per il personale e per gli utenti	Pag. n.	35
3.9.22	Ambienti per l'amministrazione-uffici	Pag. n.	35
3.9.23	Norma di rinvio	Pag. n.	35
	C Strutture residenziali per gli utilizzatori delle strutture di cui alle precedenti lettere A) e B)		
3.9.24	Collegi, casa per lo studente, ecc.: campo di applicazione	Pag. n.	35
3.9.25	Caratteristiche	Pag. n.	35

MANUALE TECNICO

CAPITOLO 1 – Norme generali e procedurali

	<i>Allegato A</i>	Pag. n.	37
	<i>Allegato B</i>	Pag. n.	41
	<i>Allegato C</i>	Pag. n.	42
	<i>Allegato D</i>	Pag. n.	43
	<i>Allegato E</i>	Pag. n.	45

CAPITOLO 3 – Finalità delle costruzioni, disposizioni per le aree edificabili, disposizioni generali delle costruzioni

	Superficie scoperta e drenante	Pag. n.	46
	Tabella n. 1 (<i>parametri</i>)	Pag. n.	46
	Protezione dall'umidità	Pag. n.	46
	Tabella n. 2 – <i>Ambienti con areazione solo artificiale</i>	Pag. n.	46

Impianti di condizionamento		
Progettazione	Pag. n.	47
Requisiti	Pag. n.	48
Prese d'aria esterna	Pag. n.	48
Allontanamento dell'aria	Pag. n.	49
Manutenzione e divieti	Pag. n.	49
Illuminazione naturale ed artificiale	Pag. n.	49
Tabella n. 3 (<i>valori medi di illuminazione artificiale</i>)	Pag. n.	49
I parapetti	Pag. n.	50
Installazioni di sicurezza per accesso ai luoghi elevati	Pag. n.	50
Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere	Pag. n.	50
Distribuzione dell'acqua all'interno di edifici		
Autoclavi	Pag. n.	51
Doppia rete	Pag. n.	51
Impianti di trattamento domestico dell'acqua potabile	Pag. n.	51
Caratteristiche dell'impianto fognario interno	Pag. n.	51
Acque meteoriche	Pag. n.	51
Acque nere (o cloacali)	Pag. n.	52
Acque di processo	Pag. n.	52
Ispezione e campionamento	Pag. n.	52
Requisiti acustici		
Norme di riferimento	Pag. n.	52
Strumentazione	Pag. n.	53
Requisiti acustici passivi degli edifici	Pag. n.	53
Provvedimenti particolari per ambienti rumorosi contigui con l'abitazione	Pag. n.	53
Rumorosità di apparecchi e di impianti tecnologici installati negli edifici	Pag. n.	53
Documentazione d'impatto acustico	Pag. n.	53
Libretto dell'edificio	Pag. n.	
Cortili		
Caratteristiche costruttive ed uso	Pag. n.	54
Accesso ai cortili	Pag. n.	54
Pavimentazione dei cortili	Pag. n.	54
Cavedi		
Criteri generali	Pag. n.	54
Dimensioni	Pag. n.	54
Comunicazione con spazi liberi	Pag. n.	55
Ambienti al di sotto del piano campagna	Pag. n.	55
Requisiti	Pag. n.	55
Scale		
Requisiti generali	Pag. n.	55
Caratteristiche delle scale primarie	Pag. n.	56
Dimensioni	Pag. n.	56
Areoilluminazione	Pag. n.	56
Chiusura	Pag. n.	56
Materiali	Pag. n.	56
Caratteristiche delle scale secondarie	Pag. n.	56
Dimensioni	Pag. n.	56
Soppalchi		
Caratteristiche e requisiti generali	Pag. n.	56
a) Ambienti ad uso abitativo	Pag. n.	57
b) Ambienti per attività lavorative e depositi	Pag. n.	57
c) Ambienti destinati ad uffici/studi professionali	Pag. n.	58
d) Magazzini di vendita per la grande distribuzione	Pag. n.	58
e) Altri ambienti commerciali aperti al pubblico	Pag. n.	58
f) Esercizi pubblici	Pag. n.	58
Autorimesse private: prescrizioni integrative	Pag. n.	58
Requisiti specifici per le autorimesse aperte al pubblico ed in ambiente confinato: Norma integrativa	Pag. n.	58
Autorimesse aperte al pubblico realizzate in ambiente libero	Pag. n.	59

Guardianie: Requisiti	Pag. n.	59
Cancelli, porte, portoni, e barriere motorizzate	Pag. n.	59

CAPITOLO 4 – Requisiti specifici delle abitazioni

a) Dotazione minima e requisiti minimi dimensionali degli spazi delle abitazioni;

Dotazione minima	Pag. n.	60
Tabella n. 4 (<i>Superficie minima alloggi</i>)	Pag. n.	60
Superfici e volumi minimi	Pag. n.	60
Tabella n. 5 (<i>Requisiti minimi spazi di abitazione</i>)	Pag. n.	60

b) Dotazione dei servizi

Stanze da bagno e servizi igienici: caratteristiche	Pag. n.	61
Altre caratteristiche degli spazi destinati a stanze da bagno ed a servizi igienici	Pag. n.	61
Spazi destinati alla preparazione e alla cottura dei cibi: caratteristiche	Pag. n.	61
Lo spazio cucina	Pag. n.	61
Lo spazio cottura	Pag. n.	61

c) Illuminazione degli spazi dell'abitazione e visione sull'ambiente circostante

Generalità	Pag. n.	62
Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli o limitazioni alla illuminazione naturale	Pag. n.	62
Presenza di aggetti	Pag. n.	62
Presenza di pareti o strutture prospicienti	Pag. n.	62
Locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra	Pag. n.	63
Visione sull'ambiente circostante	Pag. n.	63

d) Areazione e ventilazione degli ambienti

Definizioni	Pag. n.	63
Areazione primaria dell'unità abitativa	Pag. n.	64
Areazione sussidiaria degli spazi di abitazione ed accessori	Pag. n.	64
Areazione sussidiaria degli spazi di servizio	Pag. n.	64
Specifiche tecniche per l'installazione ed utilizzo degli impianti di areazione artificiale	Pag. n.	65
Canne di areazione sussidiaria	Pag. n.	66
Canne di esalazione: caratteristiche e modalità di utilizzo	Pag. n.	66
Identificazione delle canne	Pag. n.	66

e) Impianti termici ed apparecchi di combustione

Norme di riferimento	Pag. n.	67
Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda	Pag. n.	67
Luoghi di installazione	Pag. n.	68
Certificazioni e collaudi	Pag. n.	68
Gestione e manutenzione	Pag. n.	69
Campionabilità dei prodotti della combustione	Pag. n.	69
Altri apparecchi di combustione	Pag. n.	69
Certificati e collaudi	Pag. n.	69
Gestione e manutenzione	Pag. n.	69
Campionabilità dei prodotti	Pag. n.	69
Collegamenti mobili	Pag. n.	69
Luoghi di installazione	Pag. n.	69
Ventilazione dei locali	Pag. n.	69
Caminetti a legna	Pag. n.	70
Caminetti a legna ad uso saltuario	Pag. n.	70
Caminetti a legna per la climatizzazione degli ambienti	Pag. n.	71

f) Allontanamento dei prodotti della combustione

Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: Definizioni	Pag. n.	71
Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: requisiti generali	Pag. n.	71

Camini, canne fumarie: caratteristiche dei materiali e messa in opera	Pag. n.	72
Comignoli: caratteristiche	Pag. n.	72
Comignoli: ubicazione ed altezza	Pag. n.	72
Comignoli ubicati sui tetti e terrazzi agibili	Pag. n.	73
g) Rifiuti domestici		
Caratteristiche del locale per la raccolta ed il deposito dei rifiuti	Pag. n.	73
Caratteristiche dei cassoni raccoglitori	Pag. n.	73
Canne in caduta	Pag. n.	73

Allegati

Schema esemplificativo superficie illuminante utile	Pag. n.	74
Tabella 6 – Camini, canne fumarie e/o di esalazione	Pag. n.	75
Tabella 7 - Luoghi di installazione ammessi per impianti termici	Pag. n.	75

CAPITOLO 9 – Allegato tecnico

Tabella 8 – Valori di illuminazione	Pag. n.	76
Tabella 9 – Dotazione minima	Pag. n.	76
Tabella 10 – Strutture universitarie	Pag. n.	77
Tabella 11 – Residenze per studenti	Pag. n.	77

CAPITOLO 1

NORME GENERALI E PROCEDURALI

3.0.0 Campo di applicazione delle norme

Le norme del presente Titolo si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi di trasformazione urbanistica ed edilizia del territorio e dell'ambiente fisico in genere, di costruzione, di demolizione, di recupero, di sistemazione e di utilizzazione dei manufatti edilizi.

Le norme del presente Titolo, di carattere strutturale, non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa.

Al presente Titolo III è allegato "Manuale tecnico" (di seguito Manuale) contenente proposte di soluzioni tecniche idonee a raggiungere gli obiettivi e soddisfare i requisiti di volta in volta di seguito riportati per gli specifici ambienti e/o attività.

Il Sindaco o altro organo comunale, ha la facoltà di richiedere alla competente struttura tecnica dell'ASL, l'espressione di pareri igienico sanitari, ogni volta che ciò si renda necessario per l'esercizio delle proprie funzioni nelle materie di competenza del Comune.

Articolo 3.1.1. – Interventi sul patrimonio edilizio esistente

Per gli interventi sul patrimonio edilizio riguardanti edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, trovano applicazione le norme del presente titolo fermo restando che, per esigenze tecniche documentate o per vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale, sono ammesse deroghe agli specifici contenuti del presente regolamento purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari e comunque non comportino situazioni di antiigienicità o inabitabilità.

Per gli interventi di ristrutturazione finalizzati al recupero abitativo dei sottotetti esistenti si applicano le disposizioni vigenti in materia, con particolare riferimento a quelle regionali.

Le deroghe vengono concesse dal Comune con apposito atto e sulle stesse, se inerenti gli aspetti igienico sanitari regolamentati nel presente Titolo, deve essere acquisito parere del Responsabile della competente struttura tecnica dell'ASL.

3.1.2 Soluzioni tecniche alternative

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente Titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso obiettivo della norma.

Articolo 3.1.3 – Richieste di permesso di costruire; denuncia inizio attività; opere pubbliche comunali

Le richieste di permesso di costruire e le Denunce di Inizio Attività devono essere inoltrate al Comune corredate dalla specifica documentazione prevista dal Regolamento Edilizio in relazione al tipo di intervento, nonché da quanto previsto dalle specifiche disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, oltre a quella di interesse igienico-sanitario riportata nel Manuale (allegato A e seguenti).

L'interessato ha facoltà di allegare una certificazione della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. attestante la rispondenza delle opere ai requisiti igienico-sanitari, di competenza della stessa A.S.L.. Ove prescritto dalla normativa vigente, la richiesta e la denuncia di cui al primo comma, devono essere corredate dalla suddetta certificazione; in tali casi si applicano le procedure di cui al successivo art. 3.1.4.

Per gli interventi relativi ad opere pubbliche comunali si applicano le disposizioni vigenti in materia (art. 7 D.P.R. 380/01 s.m.i.).

Articolo 3.1.4 – Parere e/o certificazione igienico sanitaria a corredo dei progetti.

Nell'ambito dei procedimenti relativi all'esecuzione di opere edilizie, di cui al precedente art. 3.1.3, ove sia prescritto di acquisire il parere dell'A.S.L., ovvero lo stesso sia richiesto dall'interessato, il Responsabile del Procedimento richiede alla competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. l'espressione del suddetto parere.

Detto parere è reso dalla competente struttura tecnica dell'ASL, entro il termine di giorni 30 (trenta) dal ricevimento della richiesta, corredata dalla documentazione prescritta. Fermo restando quanto previsto dall'ultimo comma del presente articolo, trascorso il predetto termine, il parere si intende reso in senso favorevole.

L'interessato, ha facoltà di acquisire direttamente, in via preliminare, dalla competente Struttura Tecnica dell'A.S.L., una certificazione attestante la conformità del progetto alle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie. Tale certificazione è resa nel termine di giorni 30 (trenta) dalla richiesta.

La presentazione di tale certificazione a corredo del progetto, sostituisce il parere dell'A.S.L., previsto dalle vigenti disposizioni di legge e costituisce, unitamente agli elaborati tecnici opportunamente vistati, parte integrante dell'istruttoria.

La richiesta di certificazione deve essere completa della documentazione tecnica citata al precedente art. 3.1.3.

I termini, di cui al secondo comma, possono essere eventualmente interrotti dall'Asl una sola volta per integrazione o completamento della documentazione presentata e riprenderanno a decorrere nuovamente per intero dalla data di ricevimento della documentazione integrativa.

Articolo 3.1.5 – Certificato di agibilità

Per la occupazione parziale o totale di nuove costruzioni, di fabbricati esistenti oggetto di interventi edilizi condotti a modifica delle condizioni di abitabilità precedentemente autorizzate o assentite, ovvero oggetto di cambi di destinazione d'uso, nonché per la rioccupazione di fabbricati dichiarati inabitabili, il proprietario o chi ne abbia titolo deve richiedere il certificato di agibilità al Comune nel rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Il certificato deve essere richiesto per l'intero edificio o, quantomeno, per le parti di edificio singolarmente funzionali, sempre che queste ultime rispettino e verifichino tutte le condizioni prescritte dalla legge; l'agibilità non può riguardare singole unità immobiliari che non presentino caratteristiche di edificio (o porzione di esso) autonomo sotto il profilo strutturale e funzionale, se non per i casi di variazione della destinazione d'uso con opere a ciò preordinate

Articolo 3.1.6 – Domanda per il Certificato di agibilità

La domanda di agibilità deve essere presentata al Comune, corredata da quanto previsto dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia.

Articolo 3.1.7 – Parere o certificazione igienico sanitario per il Certificato di agibilità

Il Comune, nell'ambito del procedimento per il rilascio del certificato di agibilità di cui al precedente art. 3.1.5, può acquisire il parere igienico-sanitario della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. ovvero richiedere accertamenti e verifiche.

Detto parere è reso dalla competente struttura tecnica dell'ASL, entro il termine di giorni 30 (trenta) dal ricevimento della richiesta, corredata dalla documentazione prescritta. Fermo restando quanto previsto dall'ultimo comma del presente articolo, trascorso il predetto termine, il parere si intende reso in senso favorevole.

Il richiedente il certificato di agibilità, ha facoltà di allegare alla domanda una certificazione della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. ottenuta direttamente presso la stessa, che attesti la rispondenza delle opere eseguite ai requisiti di sicurezza ed igienico-sanitari. Tale certificazione è resa nel termine di giorni 30 (trenta) dalla richiesta.

I termini, *di cui al secondo comma*, possono essere eventualmente interrotti *dall'Asl* una sola volta per integrazione o completamento della documentazione presentata e riprenderanno a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione integrativa.

3.1.8 Esercizio di attività lavorativa

Fermo restando quanto previsto per l'acquisizione della licenza d'uso di cui al precedente articolo, chiunque intenda adibire o usare costruzioni ed aree o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito - magazzino di materiali, anche all'aperto, ampliare, ristrutturare o modificare in modo significativo le strutture edilizie, gli impianti e/o il ciclo produttivo, deve ottenere specifico atto di assenso del Comune ovvero darne comunicazione al medesimo per i successivi atti amministrativi secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 447/98 e s.m.i., previa acquisizione dei pareri di Asl ed Arpa, ove prescritto dalla vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

3.1.9 Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale, nonché le varianti, escluse quelle a procedura semplificata di competenza comunale (art. 2 LR 23/1997 ovvero altre disposizioni vigenti al riguardo) e i piani attuativi da approvare a livello sovracomunale, sono inviati in copia all'A.S.L. territorialmente competente, contestualmente alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, e comunque entro 60 giorni dalla data di ricevimento della documentazione, la A.S.L. trasmette al Comune interessato valutazioni di carattere igienico sanitario, intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo, alla corretta allocazione degli insediamenti ed alle opere di urbanizzazione.

Decorso infruttuosamente il predetto termine, la valutazione si intende resa in senso favorevole.

Le valutazioni dell'A.S.L. costituiscono allegato obbligatorio dello strumento urbanistico generale o della variante generale allo stesso o del piano attuativo di cui al primo comma del presente articolo.

Il Comune, ricevute le valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

In sede di approvazione degli strumenti attuativi dei piani generali, il Comune acquisisce il parere igienico - sanitario della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. che lo esprimerà entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta.

Qualora il provvedimento di approvazione del piano attuativo abbia valore di permesso di costruire (secondo quanto disposto dal comma 9 dell'art. 7 della LR n. 23/1997 o da altre disposizioni legislative al riguardo), i piani attuativi dovranno essere corredati anche dalla documentazione prevista al precedente art. 3.1.3.

3.1.10. Parere sanitario sui Regolamenti Edilizi

Il Regolamento Edilizio adottato dal Comune è inviato in copia all'ASL territorialmente competente, per l'acquisizione del parere sulle norme di carattere igienico sanitario, necessario per la successiva approvazione, nei tempi e nei modi stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge al riguardo (LR 23/1997 e s.m.i.).

CAPITOLO 2

DISPOSIZIONI GENERALI PER I CANTIERI E PER IL SUOLO PUBBLICO

A) CANTIERI

3.2.1 Sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro edile (costruzioni, demolizioni, rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza, la salute e la incolumità della popolazione, nonché la tutela dell'ambiente.

Per quanto riguarda la sicurezza e la salute dei lavoratori si rimanda alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e sicurezza del lavoro.

Le norme di sicurezza e di salubrità devono essere garantite anche nelle condizioni di non operatività del cantiere.

3.2.2. Recinzioni

I cantieri edili devono essere delimitati mediante idonee protezioni, adottando, ove necessario, opportune recinzioni da realizzarsi con materiali adeguati.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa realizzazione di recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o di altre analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione.

Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

3.2.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.

In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile della competente Struttura Tecnica dell'ASL, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità.

3.2.4 Norme per limitare l'inquinamento acustico

L'attività di cantiere edile è considerata sorgente fissa ancorché di carattere temporaneo ed è soggetta alle disposizioni di cui alla legge 447/95, DPCM 1.3.1991, alla L.R. 13/2001 s.m.i.

Qualora l'attività di cantiere edile comporti l'uso di macchinari o impianti rumorosi, a cura dell'impresa deve essere presentata domanda di autorizzazione al Sindaco, o altro organo comunale competente, ai sensi dell'art. 1, comma 4, del D.P.C.M. 1.3.1991 s.m.i.

Qualora l'attività presupponga il superamento dei limiti massimi di esposizione nell'ambiente esterno e negli ambienti abitativi, il Sindaco, o altro organo comunale competente, previo parere del Responsabile della competente Struttura Tecnica ASL ovvero dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, può concedere deroghe ai sensi delle citate disposizioni, nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) siano previsti ed attuati tutti gli accorgimenti possibili finalizzati a limitare le emissioni sonore;
- b) le fasi e/o le operazioni che determinano livelli di rumorosità superiori a quelli stabiliti dal DPCM 14.11.1997e dalle disposizioni attuative della legge 447/95 s.m.i., siano svolte unica-

mente dalle ore 8,00 alle ore 12,00 e dalle ore 15,00 alle ore 17,00 dei giorni feriali escluso il sabato.

A motivata e documentata richiesta degli interessati, in relazione alla specificità delle situazioni e/o a particolari fasi di lavorazione, il Sindaco, o altro organo comunale competente, previo parere favorevole del Responsabile della competente Struttura Tecnica dell'ASL, ovvero dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, può concedere ulteriori deroghe a quanto previsto al precedente comma.

3.2.5 Prescrizioni particolari

Fatto salvo quanto già previsto al precedente art. 3.2.4 relativamente all'inquinamento acustico, se dalle attività di cantiere derivano effetti molesti per il vicinato o la popolazione in genere dovuti a polveri, a vibrazioni, o ad altri agenti chimici o fisici, su indicazioni della competente Struttura Tecnica dell'ASL ovvero dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, il Sindaco, o altro organo comunale competente, prescrive specifiche misure di adeguamento e/o mitigazione.

In ogni caso le opere di demolizione di fabbricati o parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possano determinare inconvenienti di natura igienico sanitaria, devono essere preceduti da adeguati interventi di derattizzazione.

Allo scopo, prima dell'inizio dei lavori è necessario acquisire certificazione attestante la regolamentare esecuzione dell'intervento con oneri a carico della proprietà.

3.2.6 Sicurezza e salubrità negli interventi su strutture esistenti e per le aree abbandonate

Prima di procedere ad opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, alla sistemazione di aree abbandonate o ad altri interventi analoghi su strutture o aree, il Committente deve accertarsi che non siano presenti situazioni o materiali che possano determinare, nella realizzazione dei lavori, gravi rischi per la salute dei lavoratori e della popolazione e di inquinamento ambientale.

A tal fine qualora l'intervento sia previsto su area dismessa o su fabbricati ad uso produttivo deve presentare al Comune ed all'A.R.P.A. territorialmente competente, un piano di indagine, redatto ai sensi del D.M. 471/99, s.m.i. la cui approvazione è indispensabile e preliminare ad ogni attività edilizia.

In presenza di rischi, accertati preventivamente o emersi durante i lavori, devono essere realizzati, adeguati interventi di risanamento.

Fermo restando quanto previsto dal D.Lgs. 5.2.1997, n. 22 s.m.i., qualora l'intervento interessi aree dismesse, precedentemente adibite ad attività produttive, ovvero edifici od opifici abbandonati o diroccati, infrastrutture in condizioni di decadimento o di fatiscenza ed opere murarie non completate, che hanno un impatto negativo non solo sull'ambiente ma che sono pericolosi per l'igiene, la sicurezza e la salute pubblica, si applicano le disposizioni normative vigenti, comprese le indicazioni tecniche del Ministero della Sanità (G.U. n. 31 del 8.2.1994) e gli specifici provvedimenti regionali.

In caso di rinvenimento durante le operazioni di scavo di materiali vari interrati (fusti, materiale metallico o plastico, fanghi, rifiuti di qualsiasi genere, ecc.) o di terreno visivamente e/o olfattivamente contaminato, il responsabile dei lavori deve disporre l'immediata sospensione dei lavori stessi nell'area interessata dal rinvenimento e deve informare immediatamente il Sindaco, o altro organo comunale competente, il quale dispone i necessari accertamenti avvalendosi anche della competente Struttura Tecnica dell'ASL e dell'A.R.P.A. territorialmente competente.

3.2.7 Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione o scavo o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il committente o il responsabile dei lavori deve comunicare al Comune l'idoneo recapito di tale materiale, da comprovarsi con apposita documentazione ad opere eseguite.

Nell'esecuzione dei lavori dovrà essere evitato ogni imbrattamento del suolo pubblico, in particolare durante le operazioni di trasporto dei materiali di risulta ai recapiti autorizzati.

3.2.8 Interventi su strutture con presenza di materiali amiantiferi

Fermo restando quanto previsto al 2° comma del precedente art. 3.2.6. agli interventi su strutture con presenza di materiali amiantiferi si applicano le procedure previste dal Decreto Legislativo 277/91 (comunicazione preventiva alla ASL 90 giorni prima), dalla Legge 257/92 e relativi decreti di attuazione (DM 6.9.94) s.m.i. e dalle indicazioni tecniche ed amministrative emanate dalla Regione.

3.2.9 Rinvenimento resti mortali

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi del regolamento di polizia mortuaria, informare immediatamente il Sindaco, o altro organo comunale competente, il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla-osta per la sepoltura.

3.2.10 Cantieri: dotazione di servizi

Per tutti i cantieri devono essere disponibili servizi igienici con scarichi conformi alla normativa vigente ed adeguata fornitura di acqua potabile.

Oltre a quanto indicato al primo comma, nel caso sia prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o per il personale di custodia, o di strutture per uffici, dovranno essere assicurati gli specifici requisiti previsti nel presente Titolo.

B) SUOLO PUBBLICO

3.2.11 Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere sistemate in modo da consentire il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provochi offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.2.12 Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai Regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie non comprese tra quelle disciplinate al Capitolo 8 "Locali per pubblico spettacolo", è data dal Sindaco, o altro organo comunale competente, subordinatamente all'osservanza delle norme relative alla sicurezza impiantistica, alla prevenzione degli infortuni, all'impatto acustico, al superamento delle barriere architettoniche per i casi occorrenti e delle prescrizioni igienico sanitarie della competente Struttura Tecnica dell'ASL, concernenti principalmente:

- a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e, ove necessario, di energia elettrica;
- b) regolamentari modalità di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi (residui alimentari, carta, vetro, lattine, ecc.) e liquidi;
- c) le indicazioni ed i mezzi per lo sgombero di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

3.2.13 – Aree pubbliche attrezzate

Ai fini del presente articolo per aree pubbliche attrezzate si considerano quelle adibite a campi gioco e ad aree a verde attrezzato.

Nel rispetto dei requisiti di accessibilità alle persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale, tali aree, al fine di garantire una confortevole e sicura fruibilità, devono:

- essere dotate di punti di erogazione di acqua potabile e di contenitori per i rifiuti, opportunamente dislocati e in numero adeguato;
- essere protette negli accessi in modo da evitare l'ingresso di automezzi o veicoli a motore, ad eccezione di quelli necessari alla manutenzione delle aree;
- essere dotate di ogni accorgimento (sistemazione del terreno, alberature, siepi, ecc.) per favorire il contenimento dei livelli di rumorosità, qualora situate in adiacenza di strade con intenso traffico;
- essere dotate di adeguata illuminazione pubblica nel rispetto delle vigenti normative in materia di inquinamento luminoso;
- se di superficie maggiore di mq. 10.000, essere dotate di apposito servizio igienico accessibile anche alle persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale;
- essere, possibilmente, dotate di zone specifiche per l'utilizzo da parte degli animali domestici e di punto telefonico.

CAPITOLO 3

FINALITA' DELLE COSTRUZIONI E DISPOSIZIONI PER LE AREE EDIFICABILI E REQUISITI GENERALI DELLE COSTRUZIONI

3.3.1 Finalità

Le costruzioni devono soddisfare i bisogni fondamentali individuali e sociali delle persone, favorire idonee e sicure condizioni di esercizio delle attività che vi si svolgono e devono garantire la salubrità ambientale interna ed esterna e il benessere psicofisico delle persone.

3.3.2 Requisiti generali delle costruzioni

Per il soddisfacimento delle finalità di cui al precedente articolo le costruzioni devono possedere i requisiti generali di seguito elencati.

A) EDIFICABILITA' DELLE AREE

- presenza delle opere di urbanizzazione primaria;
- idoneità dell'area a scopo edificatorio;
- assenza di fonti di rischio naturali e non;
- presenza di adeguata superficie scoperta e drenante;

B) TECNICO - FUNZIONALI ED AMBIENTALI DI INTERESSE IGIENICO - SANITARIO - (requisiti di salubrità)

- idoneità materiali impiegati;
- protezione dall'umidità;
- presenza di adeguata aerazione;
- presenza di adeguata illuminazione;
- protezione dalle cadute accidentali delle persone;
- idoneo approvvigionamento idrico;
- idonee modalità di smaltimento degli scarichi idrici;
- protezione dall'inquinamento da rumore;
- fruibilità alle persone fisicamente impediti;
- presenza di requisiti specifici in relazione alla destinazione d'uso;

C) DI GESTIONE

- facilitazione degli interventi di manutenzione della costruzione e delle singole parti di essa;
- sicurezza dell'arredamento, delle apparecchiature e dei dispositivi necessari allo svolgimento delle attività previste nella costruzione.

D) CARATTERISTICHE DI PARTICOLARI PORZIONI DI EDIFICIO

- cavedi e cortili;
- interrati e seminterrati;
- sottotetti;
- scale;
- autorimesse;

A) REQUISITI DELLE AREE EDIFICABILI

3.3.3 Edificabilità delle aree: opere di urbanizzazione

Fatto salvo ogni ulteriore aspetto di carattere urbanistico, disciplinato dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia, un'area libera può essere edificata solo ove risultino esistenti le opere di urbanizzazione primaria ovvero ne sia prevista la realizzazione e l'ultimazione preventivamente alla occupazione dei fabbricati.

Sono escluse dall'ambito dell'applicazione di quanto previsto al precedente comma le zone agricole, per le quali la richiesta di edificazione deve essere completa degli elaborati attestanti le modalità del rispetto della normativa almeno per quanto concerne l'approvvigionamento idrico e la tutela dell'inquinamento da scarichi idrici.

3.3.4 Salubrità dei terreni edificabili

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di rifiuti in genere o altro materiale che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo completo risanamento nel rispetto delle norme vigenti e delle procedure di cui al D.Lgs. 5.2.1997, n. 22 ed al D.M. 471/99. s.m.i.

Il completamento degli interventi di bonifica è attestato da apposita certificazione rilasciata dalla Provincia.

Per le aree sottoposte ad indagine ambientale preliminare, il parere di conformità ai limiti dalle leggi in materia, viene rilasciato dall'ARPA competente per territorio.

E' altresì vietato l'uso del terreno, a scopo edificabile, già adibito a cimitero per il tempo previsto dal Regolamento di polizia mortuaria.

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

Nel caso di riutilizzo, con o senza edificazione, di aree dismesse precedentemente occupate da attività produttive si applicano le disposizioni di cui al precedente articolo 3.2.6.

3.3.5 Fonti di rischio naturali e non: idoneità dell'area

L'area edificabile deve garantire che le costruzioni siano realizzate alle distanze previste dalle normative vigenti per la presenza di fonti di rischio.

Qualora sia nota, o le informazioni territoriali evidenzino la presenza di fonti naturali e non, di inquinamento, il Sindaco, o altro organo comunale competente, anche su proposta della competente Struttura Tecnica dell'ASL, dispone che la progettazione e la realizzazione dell'opera tenga conto anche delle prescrizioni di cui al successivo art. 3.3.12.

3.3.6 Superficie scoperta e drenante

Per superficie scoperta e drenante si intende una porzione di terreno libera da qualsivoglia costruzione sottostante, con almeno 30/40 cm di terra da coltivazione in superficie, non sottoposta ad alcuna opera edilizia e/o intervento che possa modificarne le caratteristiche naturali di permeabilità e di filtrazione, atte a garantire la naturale depurazione e il conseguente percolamento (drenaggio) delle acque meteoriche nel sottosuolo senza opere di raccolta e di smaltimento.

Tale porzione di terreno deve essere libera da particolari attrezzature e non essere adibita ad usi quali depositi, posti auto, parcheggi, percorsi carrabili, la cui realizzazione richieda comunque interventi, seppure parziali, di impermeabilizzazione.

Tale superficie, oltre ad una funzione di utilizzo confortevole del fabbricato, ai fini igienico sanitari ha lo scopo principale di favorire la depurazione microbiologica e regolare l'equilibrio ossigeno - anidride carbonica mediante il processo di fotosintesi clorofilliana.

Per le caratteristiche dimensionali si rimanda al Manuale (tab.1)

3.3.7 Sistemazione dell'area

L'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, e preventivamente all'occupazione d'uso, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata e delimitata secondo quanto previsto in progetto.

B) REQUISITI DI SALUBRITA' DELLE COSTRUZIONI

3.3.8 Materiali impiegati per le costruzioni

I materiali impiegati per la realizzazione delle costruzioni oltre ai requisiti di resistenza meccanica e stabilità devono soddisfare i seguenti requisiti essenziali di:

- a) sicurezza in caso di incendio;
- b) idoneità igienico sanitaria e di salubrità e comunque tali da non procurare sviluppi di gas tossici, presenza nell'aria di particelle o gas pericolosi, emissioni di radiazioni negli ambienti di vita e di lavoro, in accordo con le "Linee Guida per la tutela e la promozione della salute negli ambienti confinati" del 27 settembre 2001 (G.U. n° 276 del 27/11/01 S.O.).

Il rispetto dei requisiti di cui al comma precedente si ritiene soddisfatto qualora i materiali impiegati risultino essere certificati a norma del DPR 21 aprile 1993, n. 246 di attuazione della Direttiva CEE 89/106 del 21 dicembre 1988 e s.m.i..

Per quanto concerne i requisiti di protezione contro il rumore, si rimanda anche a quanto previsto negli specifici articoli.

3.3.9 Divieto al riuso di materiali

Nelle costruzioni di fabbricati è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico - sanitario, privi dei requisiti di cui al primo comma dell'articolo precedente.

E' altresì vietato per le colmate l'uso di terra o altri materiali di risulta che siano inquinati o che comunque siano ricompresi fra i materiali non ammessi dalla normativa vigente.

3.3.10 Protezione dall'umidità

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, i pavimenti e le pareti devono essere protetti dall'umidità con idonei accorgimenti così come riportati nel Manuale.

3.3.11 Muri perimetrali e pavimenti

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

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

I pavimenti devono essere costituiti da materiale unito ed impermeabile, tale da consentire una facile pulizia, evitare in ogni caso polverosità e comunque garantire adeguate condizioni igieniche.

I muri perimetrali delle costruzioni, con riferimento ai locali di abitazione, non possono essere addossati al terreno ma ne devono essere distanziati mediante intercapedini munite di sistemi per l'allontanamento delle acque filtranti .

3.3.12 Protezione da fonti di inquinamento naturali

Le costruzioni devono essere progettate e realizzate nel rispetto delle disposizioni normative vigenti per quanto concerne la presenza di inquinanti chimici, fisici, biologici derivanti da fonti di rischio artificiali (sistemi radianti, sistemi di trattamento e smaltimento rifiuti, depuratori, strade, ferrovie, aeroporti, ecc..) o naturali (radon, ecc.) al fine di garantire la salubrità dell'ambiente confinato.

3.3.13 Aerazione naturale e artificiale

Di norma tutti gli ambienti di nuova costruzione devono avere una regolamentare aerazione naturale fornita da superficie apribile come specificato nei singoli capitoli.

Possono usufruire di aerazione solo artificiale gli ambienti indicati nel Manuale (Tabella n° 2 – *Ambienti con aerazione solo artificiale*) purché dotati di impianti con i requisiti ivi specificati.

Per gli ambienti dotati di impianto di condizionamento, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione incendi ove previste, deve essere comunque garantito un ricambio d'aria naturale (mediante apertura finestrata o canne di aerazione) da valutarsi in funzione dell'attività svolta, con superficie minima pari ad 1/100 della superficie di pavimento, a meno che l'impianto medesimo sia dotato dei seguenti sistemi di:

- controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
- affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistema di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti.

In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di aerazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare aerazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino del funzionamento degli stessi.

Qualora si ricorra alla installazione di impianti di aerazione artificiale (condizionamento, ventilazione artificiale) in ambienti con aerazione naturale regolamentare non devono risultare pregiudicate le normali condizioni microclimatiche.

In ogni caso devono essere rispettati i limiti di rumorosità previsti dalla vigente normativa.

3.3.14 Impianti di condizionamento – definizione

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un impianto capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni (UNI).

Gli impianti di condizionamento devono avere le caratteristiche e soddisfare i requisiti riportati nel Manuale.

3.3.15 Illuminazione naturale e artificiale

Di norma tutti gli ambienti di nuova costruzione devono avere una regolamentare illuminazione naturale fornita da superficie finestrata, come specificato nei singoli capitoli, nonché di idonea illuminazione artificiale.

Possono usufruire di illuminazione solo artificiale gli ambienti descritti nel Manuale (Tab. n° 3)

Negli ambienti destinati ad attività terziaria (uffici) la cui estensione, per particolari esigenze operative, non consente la regolamentare illuminazione naturale, sono ammesse integrazioni mediante impianti di illuminazione artificiale.

L'impianto di illuminazione artificiale deve possedere caratteristiche di adattabilità, facilità di regolazione dell'intensità luminosa e del numero di unità in funzione.

Restano fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale per l'applicazione, ove necessario, di disposizioni integrative.

3.3.16 Parapetti

Tutte le differenze di quote accessibili, interne ed esterne, di altezza superiore a 50 cm (finestre, balconi, terrazze, scale, soppalchi, sbalzi di quota, ecc.) devono essere dotate di protezioni contro le cadute, costituite da parapetti o altre idonee strutture, per i cui requisiti si rimanda al Manuale.

Sono fatte salve le disposizioni vigenti in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

3.3.17 Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati

Tutti i nuovi edifici devono essere muniti di idonei manufatti fissi tali da consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulla copertura senza la necessità di dover installare opere provvisorie quali ponteggi o simili, come da Manuale.

3.3.18 Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

3.3.19 Approvvigionamento idrico - acqua potabile

Tutti gli edifici ed i luoghi destinati ad ambienti di vita e di lavoro devono disporre di acqua in quantità sufficiente e di sicura e costante potabilità.

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Il Sindaco o altro organo comunale competente, ferme restando le disposizioni di cui al D.P.R. n.236/88 e s.m.i, su parere del Responsabile della competente struttura tecnica dell'ASL, può consentire il ricorso a fonti autonome di approvvigionamento ad uso potabile, previo rilascio del certificato di potabilità, fintantoché non si renda possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto; una volta realizzato tale allacciamento, la fonte autonoma, ove non destinata ad usi diversi, opportunamente autorizzati, da quello potabile, deve essere disattivata.

Devono essere adottati tutti gli accorgimenti al fine di evitare sprechi di acqua potabile per usi non potabili/alimentari nel rispetto degli obiettivi e delle indicazioni della vigente legislazione in materia.

3.3.20 Distribuzione dell'acqua all'interno di edifici

Ogni edificio deve essere servito da una rete di distribuzione adeguatamente dimensionata, in modo da assicurare costantemente il soddisfacimento del fabbisogno per usi potabili e civili, deve essere progettata e realizzata in modo da ridurre per quanto possibile le cause di rumorosità.

La rete di distribuzione interna dell'acqua deve essere realizzata secondo norme di buona tecnica nel rispetto della L. n.46/90 s.m.i ed in particolare:

- deve essere di idoneo materiale, e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e, nelle vicinanze ed in prossimità con questi, nei percorsi orizzontali deve essere posata superiormente.

Per aspetti particolari si rimanda al Manuale.

3.3.21 Scarichi idrici

Gli scarichi idrici decadenti dai fabbricati sono costituiti da:

- acque meteoriche – di dilavamento delle coperture e delle superfici pavimentate esterne;
- acque nere (o cloacali) – derivanti dai servizi igienici, dalle cucine/cotture e dai lavandini;
- acque di processo – derivanti dall'esercizio di attività di produzione di beni e/o prestazioni di servizio che presuppongono l'utilizzo di acqua nei cicli di lavorazione.

Fermo restando l'obbligo del rispetto delle norme di cui all'art. 3.3.3 del presente regolamento, tutti i reflui idrici devono essere raccolti e smaltiti con reti separate dall'origine al recapito finale, secondo le vigenti disposizioni di legge.

In particolare:

- gli scarichi degli insediamenti civili e produttivi ubicati in zone servite da pubblica fognatura sono assoggettati all'obbligo di allaccio alla medesima, così come stabilito dalla normativa vigente;
- gli scarichi degli insediamenti civili ubicati in zone non servite da pubblica fognatura sono ammessi nei recapiti e con le modalità stabilite dalla normativa vigente;

- gli scarichi degli insediamenti produttivi ubicati in zone non servite da pubblica fognatura possono altresì recapitare in corpo d'acqua superficiale nel rispetto della normativa vigente. Relativamente alle caratteristiche tecniche delle opere di raccolta e smaltimento degli scarichi idrici si rimanda al Manuale.

3.3.22 Requisiti acustici: norma generale

Gli edifici devono essere costruiti in modo da garantire che i potenziali occupanti siano difesi dal rumore proveniente dall'ambiente esterno, nonché da quello emesso da sorgenti interne o contigue. Per gli aspetti tecnici e le normative di riferimento si rimanda al manuale tecnico.

3.3.23 Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite.

Per tutti gli edifici pubblici, privati aperti al pubblico e privati si applicano le norme della legge 13 gennaio 1989 n. 13, della legge 15.2. 1992, n. 104, del D.P.R. 24.7.1996, n. 503, s.m.i..

Le specifiche tecniche applicabili sono quelle di cui al DM 14.6.1989, n. 236, integrate, per quanto non previsto, da quelle di cui alla legge regionale 20 febbraio 1989, n. 6.

In caso di esercizio di nuove attività aperte al pubblico, che necessitano di specifica autorizzazione sanitaria da rilasciarsi da parte dell'ASL, in fabbricati esistenti non oggetto di opere edilizie e/o di cambio di destinazione d'uso rilevante agli effetti urbanistici, la verifica del rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche è di competenza della Struttura Tecnica ASL.

C) REQUISITI DI GESTIONE

3.3.24 Requisiti di gestione: Norme generali

Libretto di edificio

Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo che con operazioni di normale manutenzione possano conservare le loro prestazioni e il loro decoro.

La facilità degli interventi di normale manutenzione deve essere perseguita anche, ove possibile, con riferimento a tutti gli impianti presenti nell'edificio.

Fermo restando che gli arredi, i materiali e le attrezzature occorrenti per gli interventi di normale manutenzione devono poter essere portati all'interno o fuori dagli edifici attraverso le normali vie di accesso, per edifici superiori a 5 piani fuori terra deve essere realizzato o deve essere prevista la possibilità di realizzare in qualsiasi momento un apposito sistema di elevazione (montacarichi).

Ulteriori disposizioni in merito alla manutenzione degli edifici, sono dettate dal Regolamento Edilizio; in dette disposizioni il Comune potrà istituire un apposito "libretto di edificio".

Manutenzione delle costruzioni; fabbricati, manufatti ed aree abbandonate

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni o parti di esse nelle prescritte condizioni di usabilità.

Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti del caso.

Il Sindaco, o altro organo comunale competente, in relazione a vigenti disposizioni di legge può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'ASL per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni a qualsiasi uso destinate, ovvero chiedere il rilascio di pareri o valutazioni circa gli aspetti di rilevanza igienico sanitaria.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco, o altro organo comunale competente, può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare antigiene o inabitabile/inusabile una costruzione o parte di essa, sentito il Responsabile della competente Struttura tecnica dell'ASL o su proposta di questi.

Le costruzioni, i manufatti e le aree non utilizzate devono essere tenuti, a cura dei proprietari, in condizioni tali da evitare pericoli per l'igiene, l'incolumità e la salute pubblica.

In particolare:

- devono essere idoneamente recintati o chiusi, in modo da impedire l'accesso di persone estranee;
- i fabbricati o manufatti o le parti di essi pericolanti devono essere demoliti o messi in sicurezza;
- qualsiasi materiale o sostanza pericolosa (amianto allo stato friabile, sorgenti radioattive, sostanze o materiali nocivi, tossici, a rischio infettivo, elettrico, d'incendio e/o esplosione) e i rifiuti di qualsiasi genere devono essere allontanati e smaltiti in conformità alla legislazione vigente.

In caso di inosservanza a quanto prescritto al comma precedente, il Sindaco, o altro organo comunale competente, affida all'interessato un termine per la presentazione dei progetti di risanamento.

Trascorso inutilmente il termine prefissato, il Sindaco, o altro organo comunale competente, ordina lo sgombero e/o la demolizione ovvero gli interventi di bonifica per la rimozione delle situazioni di pericolo per la salute e l'incolumità pubblica.

Ulteriori disposizioni in merito alla manutenzione degli edifici, sono dettate dal Regolamento Edilizio.

3.3.25 Antigienicità ed inabitabilità delle costruzioni

I fabbricati esistenti possono essere dichiarati antigienici, inabitabili o inagibili con le modalità e le procedure previste per le specifiche destinazioni d'uso.

D) CARATTERISTICHE DI PARTICOLARI PORZIONI DI EDIFICIO

3.3.26 Cortili: *definizione*

Si definisce cortile l'area libera, compresa tra corpi di fabbrica e/o aree verdi e/o spazi pubblici, destinata al passaggio delle persone e a dare luce ed aria agli ambienti interni dei fabbricati o ad altre funzioni.

Per le caratteristiche si rinvia al Manuale.

3.3.27 Cavedi e patii: *definizione*

Si definisce cavedio l'area scoperta interamente delimitata da fabbricati, destinata a dar luce ed aria ai locali di servizio, ad esclusione dei posti di cottura.

E' altresì definito patio, l'area scoperta interna al fabbricato, sistemata a giardino e destinata a dar luce ed aria agli ambienti interni del fabbricato e che non comunica direttamente con l'esterno.

Per le caratteristiche si rinvia al Manuale.

3.3.28 Igiene dei passaggi e degli spazi privati

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare smaltimento delle acque meteoriche, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

Tutti i passaggi ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri da qualsiasi tipo di materiale che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o altri inconvenienti igienico sanitari.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che a qualunque titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.3.29 Piani seminterrati e interrati – cantine : *definizioni*

Per seminterrato si intende quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede che costeggia il fabbricato o sotto la quota del terreno circostante, o sotto la quota del cortile.

Per interrato quel locale che si trova completamente sotto il piano del suddetto marciapiede o sotto la quota del suddetto terreno o cortile.

Per cantina, quel locale seminterrato o interrato, adibito a ripostiglio dell'alloggio o alla conservazione, per uso familiare, del vino o delle derrate alimentari.

3.3.30 Piani seminterrati e interrati – cantine: *modalità d'uso*

I locali seminterrati ed interrati, non possono essere destinati ed utilizzati come spazi di abitazione di cui alla lettera a) del successivo art. 3.4.3, fatta eccezione per quelli con caratteristiche precisate al successivo ultimo comma.

I locali interrati non possono essere destinati ed utilizzati né come spazi accessori di cui alla lettera b) né come posto di cottura di cui alla lettera c) del successivo art. 3.4.3.

I locali seminterrati ed interrati possono essere utilizzati ad uso diverso dall'abitazione a condizione che siano rispettate le prescrizioni vigenti al riguardo in tema di igiene e sicurezza, fatte salve eventuali norme urbanistiche più restrittive.

Gli ambienti ubicati ai piani seminterrati, che sono interrati per meno della metà della loro altezza e del loro perimetro, possono essere adibiti a spazi di abitazione di cui alla lettera a) del successivo art. 3.4.3, purché dotati dei requisiti specificati nel Manuale, nel quale sono riportate anche le caratteristiche generali degli ambienti.

3.3.31 Sottotetti: norma generale

I vani sottotetto o parti di essi che abbiano i requisiti di abitabilità previsti nel presente titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione primaria, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati nel relativo titolo abilitativo.

Per i requisiti igienico - sanitari di abitabilità relativi ai sottotetti esistenti ed oggetto di applicazione di specifiche disposizioni legislative quali ad esempio la L.R. 15.7.1996, n.15 e s.m.i., si fa rimando alle specifiche indicazioni fornite in merito con nota del Settore Sanità della Regione del 18.2.1997 n. 49772/G - 10616/S e s.m.i..

3.3.32 Scale: norma generale

Ai fini del presente regolamento le scale si distinguono in:

- *scale primarie*: scale che collegano più piani con diverse unità immobiliari, e/o costituiscono l'accesso alla stessa unità immobiliare;
- *scale secondarie*: scale che collegano tra loro spazi della medesima unità immobiliare.

Fatte salve le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e fermo restando il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, le scale devono possedere i requisiti di cui al Manuale.

Nei vani scala è fatto comunque assoluto divieto di realizzare aperture finestrate per l'areazione sussidiaria di locali contigui, nonché ogni apertura per l'areazione primaria e/o la ventilazione dei locali.

- *camminamenti gradinati*: manufatti di percorrenza per l'accesso all'unità immobiliare, priva di parti comuni, realizzati sull'area esterna a collegamento tra l'accesso pedonale dalla strada e la porta di primo ingresso. Per loro caratteristiche non sono assimilabili a scala primaria o secondaria e quindi non soggetti ai requisiti tecnici previsti per le scale, purché l'alzata non superi i cm. 10 e la pedata non sia inferiore a cm. 60. E' comunque fatta salva l'osservanza dei requisiti di adattabilità previsti dalla Legislazione vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

3.3.33 Soppalchi: *definizione e norma di rinvio*

Si definisce soppalco la superficie di calpestio ricavata suddividendo orizzontalmente un ambiente e che, avendo una superficie di calpestio inferiore a quella del pavimento dell'ambiente, non realizza un ambiente autonomo.

L'elemento orizzontale che definisce tale spazio non deve limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

Ai fini del presente regolamento, i soppalchi non sono considerati quali piani distinti se la parte superiore è completamente aperta sulla parte inferiore.

Sia lo spazio soprastante che quello sottostante non potranno avere destinazione diversa dallo spazio principale in cui è realizzato il soppalco.

Entrambi gli spazi devono disporre dei requisiti e delle caratteristiche previste dal Manuale, nonché da specifiche norme in relazione alla destinazione ed utilizzazione.

3.3.34 Autorimesse.

Si intende per autorimessa un'area coperta e delimitata da pareti perimetrali destinata esclusivamente al ricovero, alla sosta ed alla manovra degli autoveicoli, con i servizi annessi.

Le definizioni e le norme generali di sicurezza sono contenute nel Decreto del Ministero dell'Interno 1° febbraio 1986 s.m.i..

Le prescrizioni integrative alle disposizioni previste dal Decreto citato sono contenute nel Manuale.

CAPITOLO 4 REQUISITI SPECIFICI DELLE ABITAZIONI

3.4.1 Principi generali

Ogni abitazione deve essere regolarmente disimpegnata e idonea ad assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare in condizioni di riservatezza ed i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili con percorsi interni all'abitazione o per lo meno, qualora si tratti di interventi su fabbricati esistenti, attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Gli spazi destinati a cucina e/o a zona cottura ed i servizi igienici devono essere dotati di accorgimenti atti a garantire il regolare smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che si svolgono.

3.4.2 Tipologie di abitazioni in relazione alla delimitazione degli spazi

L'abitazione può essere a pianta fissa o a pianta libera a seconda che si intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Nel caso di abitazioni realizzate secondo la tipologia della pianta libera permane l'obbligo della delimitazione fissa degli spazi destinati a servizio igienico.

3.4.3 Tipologia degli spazi dell'abitazione

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

- a) spazi di abitazione o locali di abitazione: camera da letto, sala da pranzo e soggiorno (quest'ultimo adibito anche a studio o a lettura), cucina, ambienti multiuso con tipologia a pianta libera;
- b) spazi accessori o locali integrativi: spazio per lo studio o per la lettura, spazio per il gioco, tavernetta e assimilabili, veranda;
- c) spazi di servizio o locali di servizio: bagno (stanze da bagno e servizi igienici), posto di cottura, lavanderia, corridoio, spogliatoio, guardaroba, disimpegno, ripostiglio e cantina;

Gli spazi accessori e quelli di servizio, ovunque realizzati nell'edificio, devono comunicare direttamente con gli spazi di abitazione, fermo restando quanto previsto nel manuale per le stanze da bagno ed i servizi igienici.

Fanno eccezione i soli locali multiuso di utilizzo condominiale ove specificatamente previsti.

A) DOTAZIONE MINIMA DI SPAZI E REQUISITI MINIMI DIMENSIONALI

3.4.4 Dotazione minima

In ogni abitazione, sia a pianta fissa che a pianta libera, deve essere garantita una dotazione minima di spazi in relazione al numero di utenti.

La dotazione minima di spazi da garantire nelle abitazioni a pianta fissa e' la seguente:

- una cucina o, in alternativa, qualora si tratti di unità abitativa fino a due persone, uno spazio cottura;
- un locale soggiorno-pranzo;
- un numero adeguato di camere da letto in relazione al numero di utenti;
- una stanza da bagno regolarmente disimpegnata.

La dotazione minima di spazi da garantire nelle abitazioni a pianta libera è la seguente:

- un ambiente multiuso dimensionato in relazione al numero di utenti;
- una stanza da bagno regolarmente disimpegnata.

Nelle Tabelle n° 4 e n° 5 del Manuale e' riassunta la tipologia degli spazi in relazione al numero di utenti e i requisiti dimensionali minimi, rispettivamente per abitazioni a pianta fissa e libera.

3.4.5 Superfici e volumi minimi

Le superfici e i volumi minimi netti delle abitazioni sono determinati in funzione della tipologia di spazi da garantire in relazione al numero di utenti ammissibili per le abitazioni a pianta libera e a pianta fissa come indicato nelle tabelle 4 e 5 del Manuale.

Le superfici e i volumi minimi si intendono al netto di eventuali disimpegni, corridoi, ingressi, ecc. anche se non fisicamente delimitati in modo completo e devono possedere le caratteristiche previste per la singola tipologia di spazio per essere utilmente considerate ai fini della determinazione del numero di utenti massimi ammissibili.

Gli spazi accessori e di servizio, esclusi i bagni, i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere, di cui alle lettere b) e c) del precedente art. 3.4.3, realizzati al piano seminterrato, nel sottotetto e sulla copertura piana dell'edificio, non devono avere un volume inferiore a mc. 21.

Gli alloggi con tre o più camere da letto, devono essere dotati di cucina indipendente e di almeno due servizi igienici, per il secondo dei quali è sufficiente una superficie netta utile di mq 3,00.

Nelle unità immobiliari destinate ad uffici o negozi, quando non regolamentati da specifiche norme e fatte salve le disposizioni in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, la superficie netta utile dei servizi igienici non deve essere inferiore a mq 3,00, comprensiva dell'antibagno.

3.4.6 Altezze minime dei singoli ambienti

L'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio delimitato in maniera fissa cioè mediante opere murarie.

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3. non dev'essere inferiore a m 2,70. In caso di soffitto inclinato (in tutto o in parte), ferma restando l'altezza media di m 2,70, l'altezza netta minima interna di tali spazi non dev'essere inferiore a m 2,10.

L'altezza netta media interna degli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) del precedente art. 3.4.3 non dev'essere inferiore a m 2,40, ulteriormente riducibile a m 2,10 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere compresi i ripostigli. In caso di soffitto inclinato (in tutto o in parte), ferma restando l'altezza media di cui sopra, l'altezza netta minima interna di tali spazi non dev'essere inferiore a m 1,80, ulteriormente riducibile a m 1,20 ove detti spazi siano ricavati nel sottotetto a condizione che non si faccia ricorso a delimitazioni dello spazio del sottotetto, eccetto che per l'eventuale bagno.

Gli spazi con altezze inferiori rispetto ai minimi sopra stabiliti devono essere chiusi con delimitazioni fisse.

3.4.7 Incrementi di superfici per abitazioni con più di tre utenti ammissibili

Nelle abitazioni a pianta fissa, con un numero di utenti ammissibili superiore a tre, allo scopo di assicurare un confortevole uso degli spazi e di favorire un più agevole svolgimento delle attività degli occupanti, devono essere realizzati incrementi delle superfici degli spazi di abitazione, nonché spazi aggiuntivi di servizio e/o accessori, fino al raggiungimento delle superfici minime indicate nella tabella 4 del Manuale.

In particolare dovrà essere comunque previsto un secondo servizio igienico per cinque o più utenti.

3.4.8 Numeri di utenti ammissibili

Il numero di utenti massimi ammissibili per ogni abitazione e' determinato in funzione di quanto previsto alle Tabelle nr. 4 e nr. 5 del Manuale.

Nel rispetto degli indici sopra stabiliti il progettista deve indicare, nel progetto, il numero massimo di utenti ammissibili per ogni abitazione.

La certificazione del Direttore dei lavori per la richiesta di agibilità deve contenere anche l'indicazione del numero massimo di utenti ammissibili calcolato ai sensi del precedente primo comma.

Nel permesso di costruire, nella denuncia di inizio attività e nel certificato di agibilità deve essere indicato, per ogni abitazione, il numero massimo di utenti ammissibili.

B) SOLEGGIAMENTO

3.4.9 Soleggiamento

Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento, nelle nuove abitazioni e' vietata la realizzazione di unita' abitative nelle quali tutti gli spazi di abitazione di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3 abbiano affaccio solo verso Nord.

Si intende per affaccio verso nord quello in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.

C) ILLUMINAZIONE E VISIONE SULL'AMBIENTE CIRCOSTANTE

3.4.10 Generalità

Al fine di garantire agli occupanti adeguate condizioni ergonomiche, il benessere psicofisico e la possibilità di relazione con l'ambiente esterno.

In tutti gli spazi delle abitazioni di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) e nella prima stanza da bagno, deve essere assicurata un'adeguata illuminazione naturale diretta e una adeguata visione verso l'esterno.

Possono usufruire di illuminazione solo artificiale gli spazi di cui alla lettera c) dell'art. 3.4.3 (esclusa la prima stanza da bagno).

3.4.11 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

L'illuminazione naturale diretta deve assicurare un fattore di luce diurna (FLD) (i) stimato non inferiore a 0,018 nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento, qualunque sia la posizione dell'ambiente, anche in presenza di ostacoli all'illuminazione (aggetti, pareti o strutture prospicienti, profondità del locale).

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata verticale misurata in luce architettonica (vuoto di progetto), detratta la eventuale porzione posta entro un'altezza di m 0,60 misurata dal pavimento del locale.

Si considera altresì equivalente alla superficie finestrata verticale la superficie finestrata inclinata posta ad una altezza compresa tra 1 e 2 m. dal piano del pavimento.

Superfici finestrate diverse da quelle verticali o inclinate, come definite al comma precedente, sono consentite per l'illuminazione naturale diretta degli spazi accessori e di servizio.

Sono consentite anche negli spazi di abitazione quale sistema integrativo, per una quota comunque non maggiore del 30% calcolato come al secondo comma.

In fase di progetto devono essere esplicitate le soluzioni tecniche che consentono di ottenere tale requisito (vedi Manuale).

Gli spazi accessori e di servizio realizzati al piano seminterrato, nel sottotetto e sulla copertura piana dell'edificio, devono avere una superficie finestrata (comprese le superfici finestrate non verticali quali velux o simili) idonea ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale, non inferiore a 1/20 della superficie di pavimento per le cantine ed i locali ripostiglio o deposito in genere e non inferiore a 1/12 della superficie di pavimento per gli altri locali integrativi o di servizio.

(i) Il Fattore di Luce Diurna -FLD- e' la misura dell'illuminamento diurno in un punto di un piano determinato, espressa come rapporto tra l'illuminamento in quel punto stesso e l'illuminamento esterno che nello stesso istante si verifica su un piano orizzontale esterno esposto alla luce libera della volta celeste senza irraggiamento diretto del sole.

3.4.12 Visione sull'ambiente circostante

La visione verso l'esterno di cui al precedente art. 3.4.10, lettera b) deve includere sia l'ambiente circostante che la volta celeste.

3.4.13 Requisiti delle superfici vetrate

Fermo restando il rispetto delle norme di buona tecnica vigenti in materia di sicurezza e resistenza agli urti, le superfici vetrate o comunque trasparenti devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti, garantendo comunque il valore minimo di illuminazione naturale riportato all'art. 3.4.11.

Tali superfici devono poter essere accessibili, agevolmente ed in condizioni di sicurezza, per la pulizia e la manutenzione.

3.4.14 Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

3.4.15 Illuminazione notturna esterna

Al fine di consentire l'agevole individuazione delle abitazioni e l'utilizzo degli spazi esterni in condizioni di sicurezza, gli accessi, le rampe e gli spazi di circolazione di pertinenza devono essere ben visibili ed individuabili sia di giorno che di notte mediante adeguato impianto di illuminazione, anche temporizzato o a comando esterno.

Quanto sopra a valere anche per i numeri civici nei casi in cui non vi provveda l'illuminazione stradale.

Resta in ogni caso fatto salvo il rispetto delle disposizioni legislative vigenti di cui alla Legge Regionale 17/2000 e s.m.i.

D) AERAZIONE E VENTILAZIONE DEGLI AMBIENTI

3.4.16 Finalità

Le abitazioni devono essere progettate e realizzate in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi delle abitazioni medesime e che le condizioni di purezza e salubrità dell'aria siano le migliori tecnicamente possibili.

Deve essere altresì impedita l'immissione e il riflusso negli ambienti dell'aria e degli inquinanti espulsi e, per quanto possibile, la mutua diffusione nei locali di esalazioni e di sostanze inquinanti in essi prodotte.

Ferme restando le specifiche integrative relative alla ventilazione degli ambienti, le finalità di cui sopra si ritengono soddisfatte quando siano assicurate aerazioni naturali e sussidiarie per i singoli spazi dell'unità abitativa medesima come specificato nel Manuale.

E) UMIDITA' E TEMPERATURA

3.4.17 Umidità, condensa

Le caratteristiche costruttive degli ambienti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, l'assenza di tracce di condensazione e umidità sulle pareti perimetrali e la rapida eliminazione della stessa sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

Allo scopo le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.

Articolo 3.4.18 – Temperatura negli ambienti dell’abitazione

Gli spazi di abitazione e quelli accessori, nonché gli spazi destinati a stanza da bagno e a servizio igienico, devono essere idoneamente riscaldati nella stagione invernale in modo da ottenere condizioni di salubrità ambientale che devono poter essere mantenute sia per breve che per lungo periodo.

Fermi restando i valori massimi fissati dalla normativa vigente in materia di contenimento dei consumi di energia, il funzionamento dell’impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18° C, negli spazi di abitazione e accessori, e non inferiore a 20° C nelle stanze da bagno e nei servizi igienici.

La scelta dell’impianto termico per la climatizzazione degli ambienti deve consentire di minimizzare i rischi per la salute e la sicurezza delle persone, sia all’interno che all’esterno delle abitazioni, nonché garantire il rispetto delle norme che regolano le emissioni in atmosfera ed il contenimento dei consumi energetici adottando altresì idonei accorgimenti che favoriscano il raffreddamento passivo degli edifici nel periodo estivo.

Tali finalità si ritengono soddisfatte qualora vengano usati apparecchi elettrici o installati impianti a combustibile liquido o gassoso del tipo centralizzato, quantomeno per ogni edificio, ed i relativi generatori di calore risultino installati in luoghi adeguati secondo le norme vigenti, producano emissioni conformi alle disposizioni tecniche vigenti, garantiscano i rendimenti termici previsti dalla normativa vigente e siano dotati di sistemi di termoregolazione e contabilizzazione del consumo energetico per ogni singola unità immobiliare.

Qualora, per la climatizzazione degli ambienti di edifici sia comprovata, con documentazione tecnica a firma di professionista qualificato e abilitato, la necessità di ricorrere all’installazione di più impianti termici non interconnessi tra di loro (impianti autonomi), oltre agli specifici requisiti in merito ai luoghi di installazione, ai punti di emissione, alla gestione e manutenzione ed alle emissioni previsti dalla normativa vigente dovranno essere garantiti i rendimenti termici stagionali previsti all’art. 5 del D.P.R. 412/93 e s.m.i. riferiti alla potenzialità nominale complessiva dei generatori installati nell’edificio e rispettati i limiti di emissione previsti in via transitoria dalla D.G.R. 19/10/01 nr. 7/6501 nelle more dell’approvazione di specifica legislazione regionale da comprovarsi da tecnico abilitato.

Per i fabbricati esistenti, quando si sia in presenza di impedimenti strutturali o di altri vincoli che non consentano la realizzazione di quanto previsto, potranno essere adottate soluzioni differenti che dovranno, in ogni caso, garantire la salute e la sicurezza delle persone nonché il rispetto delle norme che regolano le emissioni in atmosfera e il contenimento dei consumi energetici.

F) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE

3.4.19 Termini e definizioni

Per i termini e le definizioni si fa rimando alla normativa generale e di settore vigenti, come indicato nel Manuale.

G) ALLONTANAMENTO PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

3.4.20 Allontanamento dei prodotti della combustione.

Tutti i prodotti della combustione provenienti da impianti termici o apparecchi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a camini o a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo al fine di garantire :

- una adeguata dispersione dei prodotti della combustione;

- una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

Allo scopo si rimanda ai contenuti del Manuale.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti strutturali e /o vincoli di altra natura (urbanistici, architettonici, condominiali), per impianti ed apparecchi alimentati con combustibile gassoso di potenzialità inferiore a 35 Kw, potranno essere adottate soluzioni diverse purché siano conformi alla normativa vigente e non siano causa di danno e molestia alle persone.

3.4.21 Termini e definizioni.

Per i termini e le definizioni si fa rimando alla normativa generale e di settore vigenti, come indicato nel Manuale.

H) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.22 Obbligo al conferimento

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

I rifiuti quali pile e farmaci inutilizzati, scaduti o avariati, provenienti dall'attività domestica, devono essere conferiti negli appositi contenitori predisposti dal servizio pubblico o presso gli altri recapiti autorizzati.

3.4.23 Spazi per i contenitori dei rifiuti

Allo scopo di favorire la raccolta differenziata e ove non siano adottati altri sistemi di raccolta dal Comune, in fase di progettazione/realizzazione di nuove costruzioni deve essere prevista la realizzazione / individuazione di specifici spazi idonei ad ospitare i contenitori per la raccolta differenziata.

3.4.24 Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie.

Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori che dovranno essere dimensionati, in relazione al numero massimo di utenti previsti nell'edificio, per poter contenere i rifiuti per il periodo di tempo intercorrente fra le raccolte eseguite dal Servizio Comunale.

I) SOPPALCHI

3.4.25 Soppalchi nelle abitazioni: norma generale

Nelle abitazioni e' consentita la realizzazione di soppalchi nel rispetto dei requisiti di cui al Manuale al fine di garantire idonee condizioni di abitabilità.

L) ANTIGIENICITA' E INABITABILITA': CONDIZIONI E PROCEDURE

3.4.26 Dichiarazione di antigienicità

La certificazione di abitazione antigienica e' rilasciata dal Responsabile della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L., previo accertamento tecnico.

La certificazione e' inviata al Comune per la conseguente dichiarazione di antigienicità e l'adozione dei provvedimenti conseguenti.

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

Un'abitazione dichiarata antigienica dal Sindaco, o altro organo comunale competente, una volta libera, non può essere rioccupata se non dopo che la competente Struttura Tecnica dell'A.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

3.4.27 Condizioni che determinano l'antigienicità delle abitazioni

Le condizioni che determinano una situazione di antigenicità in abitazioni esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono almeno una delle seguenti:

- assenza di stanza da bagno incorporata nella abitazione;
- tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- inadeguati dispositivi per la climatizzazione ambientale (riscaldamento);
- requisiti di superficie aeroilluminante apribile negli spazi di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) inferiori agli obiettivi di cui agli art.li 3.4.11 e 3.4.16 del presente regolamento e ai requisiti minimi di cui al Manuale comunque in misura non maggiore del 40%;
- altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiore a m 2,70 e fino a m. 2,40 (i);
- volume degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiore a quello regolamentare comunque in misura non maggiore del 10% ;
- superficie degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiori agli obiettivi di cui agli art.li 3.4.4 e 3.4.5 del presente regolamento e ai requisiti minimi di cui al manuale tecnico comunque in misura non maggiore del 20%.

(i) non si applica agli spazi di sottotetto recuperati a fini abitativi in forza di specifiche disposizioni di legge.

3.4.28 Dichiarazione di inabitabilità

Il Sindaco, o altro organo comunale competente, sentito il parere o su proposta del Responsabile della competente Struttura Tecnica dell'A.S.L., può dichiarare inabitabile una abitazione o parte di essa, per motivi d'igiene.

Un'abitazione dichiarata inabitabile, deve essere sgomberata con apposita ordinanza e non potrà essere rioccupata se non dopo interventi di adeguamento e nuova dichiarazione di agibilità, nel rispetto delle vigenti disposizioni.

3.4.29 Condizioni che determinano la inabitabilità

Le condizioni che determinano una situazione di inabitabilità in abitazioni esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono almeno una delle seguenti:

- degrado o pericolo tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- abitazione impropria (soffitta, seminterrato, rustico, box);
- mancata disponibilità di acqua potabile;
- mancata disponibilità di servizi igienici;
- mancata disponibilità di servizio cucina o zona cottura;
- mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- requisiti di superficie aeroilluminante apribile negli spazi di abitazione di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b), inferiori agli obiettivi di cui agli art.li 3.4.11 e 3.4.16 del presente regolamento e ai requisiti minimi di cui al manuale tecnico, in misura maggiore del 40%;
- altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiore a m. 2,40;
- volume degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiore a quello regolamentare in misura maggiore del 10% ;
- superficie degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 inferiore a quella regolamentare in misura maggiore del 20%.

CAPITOLO 9

STRUTTURE PER ATTIVITA' SCOLASTICHE, CORSI DI FORMAZIONE, AGGIORNAMENTO, RECUPERO E STRUTTURE RESIDENZIALI CONNESSE (collegi, case per studenti)

3.9.1 Campo di applicazione

Le norme del presente capitolo si applicano alle scuole pubbliche e private di nuova costruzione (materne, elementari, medie inferiori e superiori, istituti universitari), ai nuovi istituti di formazione, aggiornamento e recupero realizzati in strutture diverse da quelle scolastiche nonché, ove prevista, alla realizzazione di strutture residenziali connesse.

Con le modalità previste all'articolo 3.1.1, le norme di cui al presente capitolo si applicano altresì ai casi di ristrutturazione, ampliamenti, modifiche, delle strutture esistenti di cui al precedente comma; le deroghe possono essere concesse anche in via transitoria, per consentire l'utilizzazione di determinate strutture e spazi, durante il periodo di realizzazione dei sopraccitati interventi.

Per alloggi e residenze per studenti universitari di cui alla Legge 14 novembre 2000 n° 338 si rinvia al Decreto 9 maggio 2001 n° 118 del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca ed all'allegato tecnico, s.m.i.

3.9.2 Norma generale di rinvio

La realizzazione delle strutture di cui al precedente articolo, oltre alle norme generali vigenti di cui al citato Decreto 9 maggio 2001 n°118 ed al DM 18.12.75 s.m.i, ed alle relative norme tecniche e di sicurezza, di prevenzione incendi, di prevenzione igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, di sicurezza impiantistica, di tutela dall'inquinamento dagli scarichi idrici, deve avvenire anche nel rispetto dei requisiti minimi di cui agli articoli successivi, che costituiscono specificazione ed integrazione alla normativa generale. Inoltre:

- a) le strutture di cui all'art. 3.9.1 devono essere progettate e realizzate in modo da consentirne l'agevole utilizzo anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia. A tale scopo deve essere garantito il superamento delle barriere architettoniche orizzontali e verticali assicurando la completa fruibilità di ogni piano. Per gli edifici esistenti si applicano le norme di cui al punto 3.0.7 del DM 18.12.1975 nonché quelle di cui al DPR 503/96, s.m.i.;
- b) l'eventuale utilizzo di ambienti quali auditorium, palestra, per usi non connessi allo svolgimento delle funzioni scolastiche, è subordinato al rispetto delle disposizioni autorizzative e di sicurezza previste dalla norme vigenti in materia di sicurezza dei locali di pubblico spettacolo (Circolare del Ministero dell'Interno 15.2.1951, n°.16, DM 18.3 1996 s.m.i.) e delle ulteriori norme del capitolo 8 presente Titolo;
- c) le strutture murarie ed impiantistiche nonché le attrezzature devono essere realizzate o avere caratteristiche tali da minimizzare i rischi per gli utilizzatori.
- d) le pareti e le porte trasparenti o traslucide, ove previste, devono essere chiaramente segnalate e costituite da materiali di sicurezza.

Per quanto concerne le emissioni in atmosfera provenienti dalle attività di laboratorio, fermo restando il rispetto delle norme di cui al DPR 203/88 s.m.i. per i casi applicabili, devono essere adottati tutti gli accorgimenti al fine di garantire il loro rapido e completo allontanamento ed evitare situazioni di molestia olfattiva e/o nocuimento alle persone nonché condizioni che possono alterare le normali caratteristiche di salubrità dell'aria.

3.9.3 Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intendono:

- A) per strutture per attività scolastiche pubbliche e private: le scuole materne, elementari, medie inferiori, medie superiori a qualsiasi indirizzo, universitarie;
- B) per strutture di formazione, aggiornamento, recupero, post-universitarie, ecc.: le attività svolte in ambienti diversi da quelli compresi nella precedente lettera A).
- C) per strutture residenziali connesse: quelle destinate alla residenza degli utilizzatori delle strutture di cui alle precedenti lettere A) e B).

A. 1) SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE INFERIORI E SUPERIORI

3.9.4 Requisiti generali

Le sezioni e le aule comunque destinate all'attività didattica, delle strutture scolastiche di cui alla lettera A) del precedente articolo, fatta eccezione per le scuole universitarie, devono avere superfici ed altezze come previste dal DM 18.12.1975 s.m.i.

In caso di soffitto non orizzontale, fermo restando il rispetto dell'altezza media prevista di m. 3,00, il punto più basso non può essere inferiore a m. 2,70.

Gli spazi destinati ad uffici (amministrazione generale), e quelli destinati a servizi igienici e/o a luoghi di passaggio, fermo restando il requisito della superficie minima prevista devono avere altezze nette interne non inferiori rispettivamente a m 2,70 e a m 2,40.

Per altri spazi a destinazione particolare (auditorium, palestre, luoghi di preparazione e somministrazione alimenti, locali tecnici, abitazione del custode, laboratori, officine, ecc.) si fa rimando, ove non espressamente previsto nel DM 18.12.1975 s.m.i., alla normativa legislativa e regolamentare vigente per la specifica destinazione d'uso.

3.9.5 Dotazione di servizi igienici

Le strutture scolastiche devono disporre di idonei servizi igienici in numero sufficiente e opportunamente distribuiti per gli alunni e per il personale docente e non docente.

Ferma restando la dotazione minima prevista per ogni sezione delle scuole materne, le scuole elementari e quelle medie inferiori e superiori devono disporre di due servizi igienici (preferibilmente vaso alla turca) fino a 15 alunni con l'incremento di un servizio ogni 15 o frazione di 15; i servizi igienici, così complessivamente determinati, devono essere distinti per sesso, convenientemente distribuiti e almeno uno per piano deve essere accessibile alle persone fisicamente impedite.

Per le caratteristiche costruttive si fa rimando al punto 3.9.1 del DM 18.12.1975 s.m.i.

Per il personale docente e non docente si fa rimando a quanto previsto al capitolo 11 del presente titolo del presente Titolo.

3.9.6 Aeroilluminazione naturale

Gli ambienti destinati ad attività didattica (aule per lezione, studio e disegno) devono essere dotati di aeroilluminazione naturale mediante aperture finestrate apribili, aventi superficie non inferiori a 1/5 della superficie del pavimento di cui almeno il 25% apribile anche a vasistas.

Per quanto concerne la distanza libera tra le pareti contenenti le finestre degli spazi di uso didattico e le pareti opposte di altri edifici o di altre parti dell'edificio scolastico, si fa rimando a quanto previsto al punto 3.0.8 del DM 18.12.1975, s.m.i:

Tutti gli altri ambienti, compresi i laboratori, salvo diverse disposizioni legislative vigenti per particolari destinazioni d'uso, devono essere dotati di regolamentare aeroilluminazione naturale che si ritiene garantita con aperture finestrate apribili di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.

Tutte le superfici finestrate devono essere dotate di dispositivi per l'oscuramento e per la attenuazione di eventuali fenomeni di abbagliamento.

3.9.7 Illuminazione artificiale

In tutti gli ambienti deve essere realizzato un impianto di illuminazione artificiale tale da consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti di utilizzazione in relazione alle specifiche destinazioni d'uso con particolare riferimento alle aule didattiche ove l'illuminazione artificiale deve favorire l'attenzione e la concentrazione, non alterare i colori e facilitare le attività visive connesse all'insegnamento.

I requisiti di cui sopra si ritengono garantiti assicurando i valori di illuminamento espressi in lux riportati nella tabella n° 8 del manuale tecnico

3.9.8 Temperatura ed umidità degli ambienti

Negli ambienti adibiti ad attività didattica, negli uffici e nei servizi con presenza di persone dovrà essere garantita una temperatura interna non inferiore a 20 °C e, in condizioni di funzionamento dell'impianto di climatizzazione, una umidità relativa compresa tra il 45 e il 55% ottenuta con sistemi anche indipendenti. In tutti gli altri ambienti con prevista permanenza di persone deve essere assicurata una temperatura interna non inferiore a 18°C.

3.9.9 Ambienti interrati e seminterrati e parzialmente interrati: destinazioni d'uso

Ad integrazione di quanto previsto dal DM 18.12.1975 s.m.i. gli ambienti interrati e seminterrati di fabbricati di nuova costruzione o sottoposti a globali ristrutturazioni possono essere adibiti agli usi sotto specificati purché aventi i requisiti di cui ai successivi articoli 3.9.10 e 3.9.11.

3.9.10 Ambienti interrati e seminterrati

Gli ambienti interrati e seminterrati, così come definiti all'art. 3.3.29, possono essere adibiti esclusivamente a usi che presuppongono la presenza solo saltuaria di persone quali ad esempio depositi, ripostigli, locali tecnici.

Tali ambienti comunque dovranno essere dotati di idonei accorgimenti al fine di evitare la presenza di umidità per capillarità al pavimento e alle pareti perimetrali.

Restano fatte salve le norme vigenti in materia di sicurezza impiantistica e antincendio.

3.9.11 Ambienti seminterrati

Gli ambienti posti ai piani seminterrati, così come definiti all'art. 3.3.29 che hanno i requisiti previsti dal punto 3.0.6 del DM 18.12.1975 s.m.i. sono considerati, ai fini dell'uso, fuori terra.

Negli altri casi, gli ambienti posti ai piani seminterrati, fermo restando il divieto di utilizzo per lo svolgimento delle attività didattica normale, possono essere adibiti ad attività didattiche speciali, ad attività integrative e collettive, quando, ad integrazione dei requisiti di cui all'art. 3.3.29, presentano anche i seguenti requisiti minimi:

- pareti ubicate in piani non addossati al terreno dal quale devono distare almeno 4 metri in piano per almeno la metà del perimetro;
- presenza di aperture finestrate di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento ricavate, su almeno due lati, preferibilmente contrapposti e prospettanti su spazi interni di pertinenza dell'edificio scolastico non adibiti a usi che possono determinare la presenza di esalazioni moleste o nocive.

3.9.12 Ambienti per l'educazione fisica e sportiva: norme integrative

Fermo restando quanto previsto al punto 3.5. del DM 18.12.1975 s.m.i., per ulteriori prescrizioni da osservare nella realizzazione di edifici destinati a scuole elementari e medie inferiori e superiori si rinvia alla tabella n° 9 del Manuale.

La dotazione di servizi di cui al presente articolo è applicabile esclusivamente per le attività scolastiche.

Per l'utilizzo delle palestre per attività extrascolastiche fatto salvo quanto già specificato alla lettera b) del precedente articolo 3.9.2, la dotazione di servizi deve essere conforme a quanto previsto nei diversi capitoli del presente Titolo.;

In caso di utilizzo degli impianti sportivi di cui sopra da parte di esterni (Associazioni o privati), è obbligatorio prevedere sistemi idonei a rendere inaccessibili i locali scolastici dagli impianti sportivi e formule organizzative in grado di garantire il mantenimento della pulizia e dell'igiene dei locali in modo continuativo.

3.9.13 Spazi per servizi sanitari

In ogni plesso scolastico deve essere disponibile, secondo quanto previsto dagli articoli 4, 6 e 7 del DPR 22.12.1967, n.1518 ed ai sensi del D.Lgs. 626/94 s.m.i., un locale ad uso infermeria di superficie non inferiore a mq. 12,00, regolarmente aeroilluminato, dotato di lavabo con rubinetteria a comando non manuale, idoneamente disimpegnato verso altro spazio, utilizzabile anche come "attesa", con annesso un servizio igienico regolarmente disimpegnato ad uso esclusivo.

Tale locale può essere di uso comune per tutte le sezioni del plesso scolastico e per gli impianti sportivi di eventuale competenza.

A. 2) STRUTTURE UNIVERSITARIE

3.9.14 Ampiezza minima dell'area e rapporto di copertura

L'ampiezza minima dell'area è determinata in funzione dell'area coperta, cui va aggiunta la superficie necessaria per il rispetto degli standard previsti dalla legislazione vigente per la dotazione di parcheggi.

L'area coperta non deve essere superiore ad un terzo dell'area scoperta nella quale non si computa l'area destinata a parcheggi.

Le aree scoperte destinate ad attività sportive possono essere computate per un massimo del 25% ai fini del calcolo del rapporto di cui al precedente comma.

3.9.15 Standard di riferimento

Le strutture destinate a sedi di scuole universitarie devono garantire standard minimi di superficie secondo i criteri di cui alla tabella n° 10 del manuale tecnico ai quali vanno aggiunte le superfici per i servizi tecnologici (centrale termica ecc.) e, se previste, l'abitazione del custode e le strutture residenziali per gli utilizzatori

La capacità ricettiva massima è calcolata in ragione della superficie delle aule destinate alla didattica.

3.9.16 Altezze interne

Le aule didattiche devono avere, in ogni piano di utilizzazione, un'altezza media di m.3,00; il punto più basso di utilizzazione non può essere inferiore a m.2.70.

Per gli altri ambienti si fa rimando a quanto previsto al precedente articolo 3.9.4.

3.9.17 Norma di rinvio.

Per quanto non previsto nel presente paragrafo si fa rimando alle specifiche contenute nel precedente paragrafo A.1) ovvero alla legislazione vigente per le singole destinazioni d'uso.

Nelle strutture universitarie allo scopo di assicurare l'assistenza sanitaria di pronto soccorso dovrà essere realizzato uno spazio di superficie minima non inferiore a mq. 12,00 attrezzato con presidi farmacologici di primo intervento e con le caratteristiche di cui all'art. 3.9.13.

3.9.18 Strutture accessorie.

Sono considerate tali le aule per convegni, l'aula magna, gli alloggi e le residenze per studenti universitari.

B) STRUTTURE DESTINATE AD ATTIVITA' DI FORMAZIONE, AGGIORNAMENTO, RECUPERO, ECC.

3.9.19 Campo di applicazione

Le norme contenute nel presente paragrafo B) si applicano alle strutture, diverse da quelle scolastiche, ove si svolgono attività di formazione, aggiornamento, recupero, corsi post-universitari, ecc.

3.9.20 Aule per lezioni e attività di laboratorio

Le aule per lezioni normali e per attività di laboratorio devono garantire una superficie minima per utente non inferiore rispettivamente a 1,96 e 3,00 mq.

L'altezza netta interna deve essere conforme a quella prevista al precedente articolo 3.9.16.

L'aeroilluminazione naturale deve essere conforme a quanto previsto al precedente articolo 3.9.6; nel caso di utilizzo di strutture esistenti tale valore può essere ridotto fino al limite di 1/8 della superficie in pianta del pavimento.

3.9.21 Dotazioni di servizi per il personale e per gli utenti

La dotazione di servizi per il personale docente e non docente e per gli utenti deve essere calcolata secondo le disposizioni di cui al precedente articolo 3.9.5.

3.9.22 Ambienti per l'amministrazione-uffici

Devono essere garantiti adeguati spazi - locali per le attività di amministrazione e segreteria, in relazione alle dimensioni e/o alla capacità ricettiva della struttura.

Le caratteristiche di tali ambienti devono essere conformi alle disposizioni di cui al presente Titolo per le strutture terziarie.

3.9.23 Norma di rinvio

Per quanto non previsto nel presente paragrafo si fa rimando alle specifiche contenute nel precedente paragrafo A.1) ovvero alla legislazione vigente per le singole destinazioni d'uso.

Allo scopo di assicurare l'assistenza sanitaria di primo soccorso dovrà essere realizzato uno spazio di superficie minima non inferiore a mq. 12,00 attrezzato con presidi farmacologici di primo intervento e con le caratteristiche di cui all'art. 3.9.13.

C) STRUTTURE RESIDENZIALI PER GLI UTILIZZATORI DELLE STRUTTURE DI CUI ALLE PRECEDENTI LETTERE A) E B)

3.9.24 Collegi, casa per lo studente, ecc.: campo di applicazione

Rientrano nel campo di applicazione del presente paragrafo le strutture complementari alle attività scolastiche, formative, di aggiornamento, ecc., destinate alla residenza dei frequentanti le attività didattico - formative.

3.9.25 Caratteristiche

Le strutture in questione possono prevedere sistemi di alloggiamenti di tipo collettivo (collegi, casa per lo studente) e a camere singole o doppie (residenze universitarie).

La realizzazione di alloggi e residenze per studenti universitari deve garantire allo studente le necessarie condizioni di permanenza nella città sede di Università, tali da agevolare la frequenza degli studi e il conseguimento del titolo di studio, sia per quanto attiene sia alle funzioni residenziali che alle funzioni culturali e ricreative.

Per le caratteristiche tecniche si rimanda al Manuale (tab. 11)

Manuale Tecnico

MANUALE TECNICO
CAPITOLO 1 - ALLEGATO A

ELENCO DOCUMENTAZIONE TIPO	RESIDENZIALE			COMMERCIALE DIREZIONALE			PRODUTTIVO AGRICOLO			CULTURALE SPORTIVO DI CULTO		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	1. Impegnativa per la realizzazione delle opere di urbanizzazione.	O	O	NO	O	O	NO	O	O	NO	O	O
2. Attestazione di versamento tariffa sanitaria.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3. Scheda "Dati urbanistici"	•	•	NO	•	•	NO	•	•	NO	•	•	NO
4. Dichiarazioni di cui all'allegato "B".	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5. Elaborati progettuali (3 copie per la residenza e 4 copie per altri insediamenti) debitamente sottoscritti, contenenti:												
a) Estratto di mappa catastale orientata con campitura dell'immobile oggetto di intervento, evidenziando l'area interessata comprensiva di una zona circostante per almeno 100 mt. di raggio;	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
b) Estratto di P.R.G. vigente e adottato con campitura dell'immobile oggetto di intervento, evidenziando l'area comprensiva di una zona circostante per almeno 100 mt. di raggio;	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
c) Estratto di Piano Attuativo;	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
d) piante di tutti i piani (compreso quello di copertura), sezioni significative e prospetti su tutti i lati del fabbricato in scala 1:100 dello stato di fatto, integralmente quotati ⁽¹⁾ completi di destinazioni d'uso e identificazione delle singole Unità Immobiliari;	O	•	NO	O	•	NO	O	•	NO	O	•	NO
e) piante di tutti i piani (compreso quello di copertura), sezioni significative e prospetti su tutti i lati del fabbricato in scala 1:100 di raffronto con l'individuazione delle demolizioni in tinta gialla, delle costruzioni in tinta rossa e identificazione delle singole Unità Immobiliari;	O	•	NO	O	•	NO	O	•	NO	O	•	NO
f) piante di tutti i piani (compreso quello di copertura), sezioni significative e prospetti su tutti i lati del fabbricato in scala 1:100 dello stato di progetto, integralmente quotati ⁽¹⁾ completi di destinazioni d'uso, superfici minime nette e volumi dei locali, numero utenti massim' ammissibili (solo per fabbricati residenziali), rapporti aerofilumanti, posizionamento impianti tecnologici (climatizzazione, produzione calore, aerazione artificiale, condizionamento, trattamento acqua potabile, ecc.), canne fumarie - camini, canne di esalazione - aerazione - ventilazione e relativi comignoli, prese d'aria, colonne di scarico;	•	•	NO	•	•	NO	•	•	NO	•	•	NO

LEGENDA:

- Se del caso
- Obbligatorio
- NO Non necessaria
- A Nuova costruzione, ampliamento e soprizzo - anche in sanatoria
- B Interventi sul patrimonio edilizio esistente: manutenzione, risanamento, ristrutturazione, demolizione, di variazione d'uso con e senza opere - anche in sanatoria
- C Opere di urbanizzazione primaria e secondaria (verde e parcheggi)

(1) Ingombro totale del fabbricato, altezza massima dell'edificio misurata come da N.T.A. (indicando anche quote colmo e quote gronda), dimensionamento in pianta dei locali, altezze nette minime e massime di piano, spessori murature, solai e controsoffittature, dimensionamento aperture (porte, finestre, ecc.), sporgenze e balconi.

(2) Progetto di fognatura in conformità alle normative vigenti (L.R. 27/05/85 n. 62 - D.Lgs. 152/99 e s. m. i. - D.P.R. 24/05/88 n. 236 e s.m.i. - R.L.I.) completo di:

- Planimetria generale della proprietà in scala 1:200 indicante il tracciato della rete di fognatura esterna al fabbricato fino al punto previsto per l'immissione in pubblica fognatura o altro recapito autorizzato nonché:
 - a) area complessiva delle proprietà, area coperta, area impermeabile, area sistemata a giardino o comunque non impermeabile, volume totale edificato;
 - b) numero totale dei vani e loro destinazione d'uso;
 - c) dimensionamento delle eventuali vasche di trattamento (fosse settiche);
- Disegni relativi alla rete fognaria interna dello stabile da cui risultino i diametri delle tubazioni, le pendenze, le ispezioni, i sifoni ed i particolari relativi alle immissioni nelle fognature stradali, o in altri recapiti autorizzati, nonché quant'altro possa interessare il regolare funzionamento della fognatura;
- Reti di fognatura interne separate ed individuate mediante diversi caratteri grafici, in relazione alle diverse tipologie (acque meteoriche, acque nere o acque di processo).

Manuale Tecnico Capitolo 1 - Allegato D)

DOCUMENTAZIONE DI CARATTERE IGIENICO SANITARIO DA ALLEGARE ALLA RICHIESTA DI

AGIBILITA'

CERTIFICAZIONE
PREVENTIVA

- *Elaborati grafici (in pianta e sezione) regolarmente assentiti dal Comune e riportanti l'impianto fognario interno (in duplice copia).*
- *Dichiarazione a firma del richiedente l'Atto autorizzativo attestante l'avvenuta ultimazione dei lavori, la conformità della costruzione al progetto regolarmente assentito, la avvenuta prosciugatura dei muri e la salubrità degli ambienti ai sensi della Legislazione e delle norme del Titolo III del Regolamento Locale d'Igiene vigenti.*
- *Dichiarazione a firma del Direttore dei Lavori attestante l'uso di materiali da costruzione rispondenti ai requisiti previsti dal D.P.R. 246/93 e s. m. i.*
- *Dichiarazioni di conformità ai sensi della L. 46/90, del D.P.R. 447/91, del D.M. 20/2/92 relative agli impianti di cui all'art. 1 stessa L. 46/90.*
- *Certificazione attestante la conformità alle norme vigenti in materia di superamento delle barriere architettoniche.*
- *Collaudo favorevole da parte del Direttore dei Lavori delle opere di fognatura interna e di allaccio alla fognatura comunale.*
 - o *Copia del Certificato di Prevenzione Incendi ai sensi della Legge 966/65 o dichiarazione di inizio attività ai sensi del D.P.R. 12/1/98 nr. 37.*
 - o *Comunicazione di messa in esercizio degli ascensori e degli impianti di sollevamento ai sensi del D.P.R. 162/99;*
 - o *Dichiarazione di corretta installazione dell'impianto termico di potenzialità inferiore a 116 Kw (nel caso di non applicabilità della L. 46/90).*
 - o *Certificazione relativa alle caratteristiche di sicurezza delle vetrate in funzione del loro utilizzo (secondo le norme tecniche di sicurezza UNI-7697).*
 - o *Certificazione attestante la corretta installazione e la regolarità degli impianti di aerazione artificiale.*

- o Certificazione attestante il rispetto delle norme di sicurezza per l'installazione di cancelli, porte, portoni motorizzati (UNI-8612).
- o Certificazione attestante l'avvenuta predisposizione di idonei accorgimenti al fine di evitare l'insorgenza di umidità per capillarità (in assenza di regolamentare vespaio areato e/o di marciapiede perimetrale).
- o Certificazione di collaudo dell'impianto di condizionamento comprovante il rispetto delle norme di buona tecnica vigenti (artt. 3.3.13 e 3.3.14 del Regolamento Locale d'Igiene; norme UNI 10339).
- o Certificazione attestante il rispetto delle norme e disposizioni vigenti in materia di sicurezza antincendi ivi comprese le norme di cui ai punti 2-3-7 del D.M. 1/2/86 per le autorimesse interrate con capienza inferiore a nove autoveicoli (nel caso di "attività" non comprese nell'elenco di cui al D.M. 16/2/82).
- o Certificazione attestante la regolare esecuzione dei camini e/o canne fumarie (nel caso di non applicabilità della L. 46/90).
- o Certificazione attestante la regolare esecuzione delle canne di areazione e/o di esalazione.
- o Certificazione attestante il rispetto delle norme in materia di tutela dall'inquinamento acustico (L. 447/95; D.P.C.M. 1/3/91; D.P.C.M. 5/12/97, ecc.).
- o Certificazione attestante il rispetto del D.P.C.M. 23/4/92 (limiti massimi di esposizione ai campi elettrico e magnetico).
- o Certificazione attestante il rispetto della L.R. 17/2000 e s.m.i. (risparmio energetico ed inquinamento luminoso)
- o Certificato di collaudo dei serbatoi interrati e relative tubazioni attestante il rispetto delle norme di cui agli artt. 2.2.9 e 2.2.10 del Regolamento Locale d'Igiene.
- o Certificazione attestante il rispetto delle norme di cui al D.M. 31/3/84 e/o D.M. 13/10/94 per i depositi di G.P.L. con capacità complessiva inferiore e/o superiore a 5 metri cubi.
- o Certificazione attestante:
 - il rispetto delle norme vigenti in materia di risparmio idrico (L. 36/94 e s.m.i.);
 - il rispetto delle norme di cui al D.M. 443/90 in materia di trattamento domestico delle acque potabili (Allegato E);
 - il rispetto delle norme di cui all'art. 5 del D.M. 443/90 (doppia rete di distribuzione dell'acqua);
 - il rispetto delle norme di buona tecnica vigenti per l'installazione (se esistente) di:
 - o dispositivi di rilancio (autoclavi) dell'acqua potabile;
 - o dispositivi antiriflusso sulle derivazioni, dalla rete di acqua potabile, di altre reti e/o accessori destinati ad usi non potabili.
- **Documentazione necessaria in tutti i casi.**
- o **Documentazione per i casi ricorrenti.**

Manuale Tecnico Capitolo 1 - Allegato E)

NOTIFICA DI INSTALLAZIONE DI IMPIANTO PER IL TRATTAMENTO DOMESTICO DELL'ACQUA POTABILE

GENERALITA' DEL PROPRIETARIO O RESPONSABILE DELL'APPARECCHIATURA

Cognome e nome _____

Indirizzo _____ Comune _____ tel. _____

TIPOLOGIA DELL'INSEDIAMENTO SERVITO

residenza monofamiliare residenza plurifamiliare altro

INDIRIZZO:

via / piazza _____ Comune _____

PUNTO DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA NELLO STABILE

TIPOLOGIA DELL'APPARECCHIATURA

addolcitore a scambio ionico dosatore di reagenti chimici filtro ad osmosi inversa
filtro meccanico sistema fisico altro

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELL'APPARECCHIATURA

marca e modello _____ data installazione

DATI INSTALLATORE

Impresa _____ Legale Rappr. _____

Con sede in _____ Via _____ n. _____

Cod. fisc. _____ telefono n. _____

DATA

FIRMA _____

MANUALE TECNICO - CAPITOLO 3

FINALITA' DELLE COSTRUZIONI DISPOSIZIONI PER LE AREE EDIFICABILI REQUISITI GENERALI DELLE COSTRUZIONI

Superficie scoperta e drenante - Tabella n° 1 - parametri

Negli interventi di nuova costruzione nelle zone di completamento ed in quelle di espansione del P.R.G. dev'essere lasciata scoperta e sistemata a verde, o comunque con superficie drenante, una parte dell'area di pertinenza di superficie non inferiore al 25% della superficie dell'area scoperta in caso di insediamenti residenziali o misti e non inferiore al 20% in caso di insediamenti produttivi o commerciali. Nelle zone di interesse storico ed ambientale, zone A e zone Br individuate nel P.R.G., tali parametri, ove non raggiunti, devono essere considerati obiettivi a cui tendere. La superficie dell'area da lasciare scoperta e sistemare a verde si determina sottraendo dalla superficie dell'area di pertinenza (comprensiva del sedime dei fabbricati) la superficie coperta ed applicando alla superficie ottenuta le percentuali di cui sopra; per le definizioni di area di pertinenza e superficie coperta si rimanda alle N.T.A. del P.R.G..

Protezione dall'umidità

Il requisito di cui all'art 3.3.10 del Regolamento si ritiene soddisfatto quando:

- i locali sono dotati di vespaio di altezza non inferiore a cm 50 e con superfici di areazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso uniformemente distribuite al fine di assicurare una sufficiente circolazione d'aria.
- é presente un marciapiede perimetrale costituito da materiale resistente ed impermeabile di larghezza minima di cm 50 e posto a quota inferiore al piano pavimento.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, con piano del pavimento posto a quota inferiore al punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede perimetrale, è necessario prevedere idonei accorgimenti atti ad impedire l'allagamento dell'abitazione (pendenze dei piani esterni, presenza di griglie di raccolta acque, ecc.).

In caso di interventi in fabbricati residenziali esistenti o in fabbricati (esistenti o di nuova realizzazione) ad uso non residenziale, per motivate esigenze tecniche e/o lavorative, potranno essere adottate soluzioni tecniche alternative al vespaio areato, purché di equivalente certificata efficacia (ad es. idonea stratificazione di ciottolato, gettata di cemento con soprastante sovrapposizione di guaine termosaldate e rifinitura in idoneo materiale resistente all'usura, ecc.).

Tabella n° 2 - Ambienti con aerazione solo artificiale

Tipologia dei locali	Tipo di impianto ammesso
a) i servizi igienici ad esclusione della prima stanza da bagno nelle abitazioni;	aerazione artificiale
b) i locali o gli ambienti con presenza solo saltuaria di persone con le limitazioni specificate nei singoli capitoli;	aerazione artificiale
c) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, con superficie maggiore di	aerazione artificiale

mq. 5,00, per i quali non esista obbligo diverso;	
d) l'ufficio di superficie massima di mq 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi con presenza saltuaria di personale	aerazione artificiale
e) l'ufficio di superficie massima di mq 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi con presenza continuativa di personale	impianto di condizionamento
f) i locali o gli ambienti destinati ad attività lavorative, terziarie commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi, che richiedono particolari condizioni di aerazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa..	impianto di condizionamento

Impianti di condizionamento

Progettazione

La progettazione degli impianti di condizionamento deve contenere:

1. tavole di progetto, complete di piante e sezioni con indicata la destinazione d'uso dei locali;
2. relazione tecnica contenente almeno le informazioni e i dati di seguito riportati:
 - a) potenzialità dell'impianto: termica e/o frigorifera;
 - b) superfici e volumi condizionati con la specifica destinazione degli ambienti interessati;
 - c) numero massimo di persone presenti o ammesse negli ambienti;
 - d) quantità di aria immessa per persona/ora o ricambi ora e/o inquinanti specifici controllati;
 - e) quantità di aria eventualmente riciclata e relativo trattamento di depurazione;
 - f) filtri: tipo, modalità di funzionamento, ubicazione, efficienza, periodicità di sostituzione;
 - g) descrizione dei componenti dell'impianto e loro dislocazione (impianto elettrico, combustibile di alimentazione, impianto di combustione, batterie di raffreddamento ed umidificazione, ecc.)
 - h) modalità di immissione ed estrazione dell'aria negli ambienti con l'indicazione del posizionamento dei relativi dispositivi e di eventuali fonti di inquinamento che interferiscano con le prese di aria;
 - i) modalità e periodicità di effettuazione delle operazioni di pulizia degli elementi dell'impianto, con particolare riferimento ai condotti dell'aria, alle zone di possibile ristagno dei liquidi;
 - l) livelli di rumorosità e verifiche del rispetto della vigente normativa in materia di inquinamento acustico;
 - m) sistemi di allontanamento dei prodotti della combustione e modalità di prelievo dell'aria di combustione;
 - n) sistemi di ventilazione del locale caldaia;
 - o) modalità tecniche per la prevenzione della contaminazione da Legionella (Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi – 4 aprile 2000 – G.U. n° 103 del 5-5-2000)

inoltre, ove previsti:

- indicazione del tipo di controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;

- indicazione dei sistemi di affidabilità di funzionamento permanente (sistema di alimentazione elettrico indipendente, di alimentazione da un gruppo di continuità, altri sistemi equivalenti).

Requisiti

Fatte salve le specifiche previste nei singoli capitoli e nella norma UNI per le singole destinazioni d'uso, di seguito si riportano i requisiti minimi generali da garantire:

- a) *quantità di aria esterna di rinnovo* non inferiore a 40 mc/ora per persona in ciascun ambiente ovvero da 2 a 4 volumi ambiente/ora; il parametro 40 mc/ora per persona va riferito all'affollamento massimo previsto; il parametro volumi/ ambiente/ora, può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone. Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più favorevole al benessere degli utilizzatori;
- b) *temperatura operativa* per il periodo invernale 18-24°C (o nei limiti stabiliti dalle norme vigenti per le singole destinazioni d'uso e comunque non inferiori a quelli specificati nei singoli capitolo del presente Titolo); per la stagione estiva deve essere di norma compresa tra 23 e 27 °C e comunque con una differenza di temperatura fra aria esterna ed interna non > di 7 °C;
- c) *velocità dell'aria* non > di 0,15 m/s misurata dal pavimento ad un'altezza di m. 2;
- d) *umidità relativa* compresa tra il 40 e il 60%
- e) *purezza dell'aria* ottenuta mediante filtrazione
- f) *rispetto dei limiti di rumorosità* interna degli ambienti abitativi e dei limiti di immissione ed emissione di cui alla normativa vigente.

Restano fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale per gli ambienti con presenza di specifici inquinanti (attività lavorative, ecc.).

Fatta eccezione per i casi in cui non è consentita, la *ricircolazione dell'aria* è ammessa alle seguenti condizioni:

- rispetto delle quantità minime dell'aria esterna di rinnovo;
- adozione di sistemi di filtrazione e depurazione dell'aria ricircolata.

Per gli ambienti esistenti di cui alla lettera f) della Tabella 2 – Ambienti con aerazione solo artificiale - nei casi di ampliamento, ristrutturazione o riutilizzo, quando per impossibilità tecniche o per la presenza di vincoli normativi non è possibile garantire il regolamentare requisito di aerazione naturale diretta sono ammesse integrazioni mediante sistemi di aerazione artificiale alle sottoelencate condizioni:

1. quota di aerazione naturale presente non inferiore al 50% di quella regolamentare prevista per le specifiche destinazioni.
2. velocità dell'aria non > di 0,15 m/s misurata dal pavimento ad un'altezza di m. 2;
3. rispetto dei limiti di rumorosità interna negli ambienti e dei limiti di immissione ed emissione di cui alla normativa vigente
4. quantità di aria esterna di rinnovo non inferiore a 20 mc/ora per persona in ciascun ambiente ovvero da 1 a 2 volumi ambiente/ora
5. regolamentari prese d'aria esterna, allontanamento dell'aria e manutenzione degli impianti.

Prese di aria esterna

Le prese di aria esterna devono essere sistemate sulla copertura.

Quando ciò sia tecnicamente impossibile devono essere comunque poste ad un'altezza di m 3,00 dal suolo se collocate all'interno di cortili e ad almeno 4,00 m se su spazi pubblici.

In ogni caso le prese di aria esterna non devono essere realizzate:

- in prossimità di strade di grande traffico;
- in prossimità di ribalte di carico/scarico automezzi;
- in zona prossima a scarichi di fumi o prodotti della combustione;

- in punti vicini ad emissioni industriali, di servizi igienici o comunque di aria viziata o contaminata;
- in vicinanza di torri di raffreddamento o torri di evaporazione. ;
- in vicinanza di depositi e raccoglitori rifiuti.

La distanza da camini o da altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di tali emissioni sulla purezza dell'aria usata per il rinnovo.

E' vietata la realizzazione di prese d'aria da cavedi.

Allontanamento dell'aria

Il punto di espulsione dell'aria estratta dall'impianto (compreso quella derivante dal funzionamento dello stesso) deve essere ubicato in posizione tale da evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

Tale requisito si ritiene soddisfatto quando l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate (5,00 m).

Manutenzione e divieti

Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata ispezione e manutenzione periodica nonché il mantenimento dei livelli di rumorosità nei limiti previsti.

Negli interventi di manutenzione particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri.

Nella realizzazione degli impianti è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.

Illuminazione naturale e artificiale

Possono usufruire di sola illuminazione artificiale gli ambienti sotto elencati (Tabella -Valori medi di illuminazione):

- a) i servizi igienici ad esclusione della prima stanza da bagno nelle abitazioni;
- b) i locali con presenza solo saltuaria di persone;
- c) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
- d) i locali o gli ambienti destinati ad attività lavorative, terziarie, commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi, che richiedono particolari condizioni di illuminazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
- e) l'ufficio di superficie massima di mq 20,00 realizzato all'interno di ambienti lavorativi.

In tali ambienti devono essere garantiti i requisiti di illuminazione artificiale contenuti nella norma UNI 10380 - 1994 di cui viene riportata sintetica tabella esemplificativa:

Tabella n° 3

Tipologia di locale	Valori medi di illuminazione solo artificiale in lux		
	basso	normale	elevato
passaggi e corridoi	50	100	150
bagno	50	100	150
locali accessori	50	100	150
scale, ascensori	100	150	200
attività lavorative, commerciali, terziarie e ricreative	Vedi valori relativi alle specifiche destinazioni d'uso - UNI 10380/94		
ufficio < 20 mq	300	500	750

Note

- il valore centrale rappresenta l'illuminamento consigliato in casi normali
- il valore più elevato deve essere applicato quando il compito visivo è prevedibilmente più critico, la capacità visiva del fruitore è al di sotto della media (anziani), ecc
- il valore più basso può essere applicato quando il compito visivo deve essere eseguito occasionalmente o la velocità e l'accuratezza non sono particolarmente importanti.
- il livello di illuminamento minimo dei piani di lavoro dovrà essere pari a 200 lux e devono essere evitati abbagliamenti diretti ed indiretti anche mediante l'adozione di schermature delle sorgenti luminose e la eliminazione di superfici riflettenti.

Qualora si ricorra a sistemi integrati di luce naturale e luce artificiale questi devono comunque garantire il mantenimento dei livelli di illuminamento medio negli ambienti compreso fra 200 e 300 lux.

Parapetti

I parapetti e le strutture di protezione devono avere altezza non inferiore a cm. 100. Tale altezza minima è aumentata a cm 110 per i parapetti e le strutture di protezione (di finestre, balconi e terrazze) installati oltre il secondo livello fuori terra.

Tutti i parapetti e le strutture di protezione devono dare sufficiente garanzia di sicurezza e di resistenza agli urti; se non completamente chiusi, devono essere realizzati con aperture che abbiano larghezza libera non superiore a cm. 10 e dotati di tutti gli accorgimenti tecnici atti ad ostacolare l'arrampicamento e/o il superamento.

Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati

L'accesso alle coperture degli edifici deve poter essere effettuato in sicurezza tramite idonei sistemi di trattenuta (es. imbracature di sicurezza, funi di trattenuta, ecc..).

Allo scopo occorre che:

- i punti di ancoraggio siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura;
- siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;
- per l'accesso alla copertura risulti l'obbligo dell'uso di adeguati attrezzi per la sicurezza;
- il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta;
- tali manufatti devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità;
- sulle coperture di fabbricati con lucernari, devono essere predisposte reti metalliche fisse anticaduta o altre misure di sicurezza equivalenti in corrispondenza degli stessi.

Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

Nei sottotetti e nelle cantine vanno rese impenetrabili con griglie o reti tutte le aperture di aerazione.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione o aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica ecc. devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

Distribuzione dell'acqua all'interno di edifici

Autoclavi - L'installazione di dispositivi di rilancio (autoclavi) è consentita negli edifici in cui la pressione di regime dell'acquedotto non sia in grado di garantire una sufficiente erogazione anche ai piani superiori.

In tal caso, a monte dell'impianto di autoclave deve essere installato un serbatoio di preaccumulo chiuso, che impedisca l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

A monte del serbatoio deve essere installato un dispositivo antiriflusso costituito da un disconnettore o da una doppia valvola di ritegno.

Il collegamento dell'autoclave alla tubazione di mandata deve essere realizzato mediante giunti antivibranti.

L'installazione di dispositivi antiriflusso è altresì obbligatoria sulle derivazioni dalla rete potabile di eventuali altre reti destinate a scopi diversi da quello potabile (ad esempio reti antincendio, caldaie, ecc.).

Doppia rete – In attuazione dell'art. 5 comma 4 del DMS 21.12.90 n° 443, e solo per i casi ivi previsti, gli edifici ad uso residenziale di nuova costruzione o soggetti a globale ristrutturazione, è da perseguire la soluzione di una doppia rete di distribuzione - l'una ad uso potabile e l'altra per usi tecnologici – nettamente distinte e separate fra di loro sin dall'inizio della rete privata.

Impianti di trattamento domestico dell'acqua potabile – L'installazione di impianti per il trattamento domestico dell'acqua potabile, deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al DM 443/90 e alla L. 46/90. L'installazione di tali impianti è soggetta a notifica alla competente struttura tecnica dell'ASL come da allegato E del Capitolo 1°. Alla notifica deve essere unita la dichiarazione di conformità e la certificazione di corretto montaggio rilasciate dall'installatore nelle forme e nei modi previsti dall'art. 6 della L. 46/90 e dall'art. 3 del DM 443/90. Il proprietario o responsabile dell'apparecchiatura deve inoltre conservare ed esibire a richiesta del personale di vigilanza il documento tecnico e il manuale di manutenzione previsti dal succitato art. 3 del DM 443/90.

Caratteristiche dell'impianto fognario interno

Le condutture delle reti di scarico e di tutti i pozzetti, nonché eventuali manufatti di trattamento, devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblaggio e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile e a motivata richiesta, possono essere prescritti percorsi controllabili a vista.

In generale si fa rimando alle norme UNI EC 12056-1-2-3 (acque reflue in generale e meteoriche) e al "Regolamento di Fognatura."

Acque meteoriche

Le acque meteoriche decendenti dalle coperture dei fabbricati devono essere raccolte con condotti (grondaie e pluviali) sufficientemente ampi per riceverle e condurle ai recapiti finali; tali condotti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, da applicarsi preferibilmente ai muri perimetrali e non devono ricevere scarichi di altra natura.

Nel caso di condotti di scarico interni questi devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né apertura né interruzione di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le acque meteoriche possono recapitare:

- a) in pubblica fognatura, nel rispetto della D.C.R. 15/1/02 nr. VII/402, con le modalità previste dal "Regolamento di Fognatura" e del "Regolamento per l'Utenza dei Servizi Consortili";
- b) in acque superficiali nel rispetto dei limiti qualitativi e quantitativi previsti dalla normativa vigente;
- c) sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo, nel caso di acque all'interno di aree produttive, commerciali e terziarie, relativamente alle sole acque di 2° pioggia, tramite:
 - sub-irrigazione, con le modalità di cui alla Delibera del C.I.T.A.I. del 4/2/77;

- pozzo perdente, al di fuori delle aree di rispetto di cui all'art. 21 del D.Lgs 152/99, con le seguenti caratteristiche:
 - 1) profondità non maggiore di m. 2,50 dalla quota 0;
 - 2) letto di sabbia di cm. 30/40 al fondo;
 - 3) ubicazione in area scoperta, a distanza dai muri perimetrali di almeno m. 1,50;
 - 4) ispezionabile mediante passo d'uomo, con relativo chiusino al piano.

Acque nere (o cloacali)

Ferme restando le caratteristiche tecniche di cui alle citate norme UNI, le condutture di scarico delle acque nere devono essere dotate di sfiato prolungato fin sopra il tetto, ultimato con idoneo torrino sfociante in posizione tale da evitare esalazioni moleste.

Le acque nere decadenti da fabbricato ad uso civile devono essere recapitate in fognatura comunale, nel rispetto delle norme dello specifico "Regolamento di Fognatura".

Le acque nere provenienti da insediamenti produttivi, da cui derivino anche scarichi di tipo industriale, così come definiti dal D.Lgs 152/99, devono, essere sottoposte a trattamento quantomeno di sedimentazione primaria, tramite manufatto a perfetta tenuta, di idonea capacità, in relazione alla previsione dell'entità dello scarico, ubicato in superficie scoperta, distante almeno m. 1 dai muri perimetrali, dotato di idonea apertura a passo d'uomo, munita di chiusura a tenuta e di tubazione indipendente di esalazione sfociante oltre il tetto del fabbricato.

Nelle aree di rispetto di cui all'art. 21 del D.Lgs 152/99, allo scopo di garantire la perfetta tenuta di tutte le opere fognarie, dovranno essere adottati ulteriori accorgimenti quali:

- impianto di trattamento primario ove previsto a doppia camera;
- tubazioni di raccolta e allontanamento annegate nel cemento;
- saldature delle giunture.

Acque di processo

Per la rete di raccolta delle acque di tipo industriale, così come definite dal D.Lgs 152/99, si rimanda a quanto stabilito dal "Regolamento di Fognatura" e dal "Regolamento per l'Utenza dei Servizi Consortili".

Alle reti di cui al comma precedente, si applicano anche le disposizioni di cui al comma 4° del precedente paragrafo.

Ispezione e campionamento

Al fine di garantire l'ispezionabilità e l'agevole ed igienico campionamento degli scarichi idrici, occorre prevedere:

- scarichi decadenti da insediamenti da cui derivino scarichi di tipo civile – sifone "Firenze" di diametro non inferiore a cm. 20,00, dotato di doppia ispezione;
- scarichi provenienti da insediamenti produttivi – pozzetto di prelievi di dimensioni non inferiore a cm. 40 x 40, con battente d'acqua non inferiore a cm. 50, immediatamente a monte dell'immissione in pubblica fognatura e dell'eventuale sifone "Firenze", nonché su ognuna delle reti distinte di raccolta, di cui all'art. 3.3.21 del presente regolamento, prima della loro commistione.

Requisiti acustici.

Norme di riferimento

Le principali norme di riferimento sono le seguenti:

- DPCM 1/3/91
- Legge 26/10/95 n°447
- DM 11/12/96
- DPCM 14/11/97
- DPCM 5/12/97

- DPR 18/11/98 n°459
- DM 16/03/98
- DPCM 16.4.1999 n. 215

L'entrata in vigore di nuova disciplina che regolamenti la materia in modo diverso da quello contenuto nei punti seguenti, deve intendersi automaticamente recepita e le norme del presente Regolamento con essa contrastanti, contestualmente abrogate.

Indicazioni tecniche particolari

La strumentazione da utilizzare e le modalità di misura sono quelle riportate nel DMA 16/03/98 ("Tecniche di rilevamento e di misurazione dell'inquinamento acustico").

Requisiti acustici passivi degli edifici

Per i requisiti acustici passivi degli edifici si applica quanto previsto dal DPCM 05/12/97.

In presenza di elevati livelli di rumore ambientale, dovranno essere eventualmente adottate, a cura del progettista, ulteriori opere di mitigazione, che potranno riguardare anche l'incremento dei requisiti acustici passivi degli edifici.

Nel caso di edifici con ambienti adibiti a funzioni differenti, le strutture di ogni singola tipologia di ambiente dovranno soddisfare i requisiti per tale tipologia. Le pareti comuni dovranno soddisfare i requisiti più cautelativi.

I valori degli indici definiti nell'allegato A del DPCM 05/12/97 devono essere dichiarati dal progettista in fase di richiesta di permesso di costruire o di presentazione della denuncia di inizio attività e certificati ad opere ultimate da Tecnico abilitato.

Provvedimenti particolari per ambienti rumorosi contigui con l'abitazione

Quando è prevista la realizzazione di spazi destinati a pubblico esercizio, ad attività ricreative, ad attività artigianali o commerciali confinanti con ambienti destinati ad abitazione, fermo restando il rispetto di quanto indicato ai precedenti paragrafi, devono essere privilegiate le soluzioni che impediscano la contiguità degli stessi con camere da letto o locali di soggiorno.

Sono in ogni caso fatti salvi specifici e motivati provvedimenti della Autorità Sanitaria Locale per situazioni particolari che determinino situazioni di oggettiva molestia e/o potenziale danno alla salute degli occupanti.

Rumorosità di apparecchi ed impianti tecnologici installati negli edifici

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

La rumorosità prodotta dagli impianti tecnologici a funzionamento continuo o discontinuo deve rispettare i limiti riportati nel DPCM 05/12/97 s.m.i.. Le modalità di misura sono quelle riportate nel medesimo decreto.

Nella progettazione degli impianti tecnologici generali a servizio delle abitazioni devono comunque essere privilegiate le soluzioni che impediscano la contiguità degli stessi con camere da letto o locali di soggiorno.

Documentazione di impatto acustico

Nei casi previsti dall'art. 8 della Legge 447/95 s.m.i., contestualmente alla richiesta di permesso di costruire o alla denuncia di inizio attività, (o di agibilità o di nulla osta all'esercizio dell'attività) deve essere prodotta idonea documentazione, di previsione di impatto acustico o di valutazione previsionale del clima acustico, secondo quanto stabilito dalla specifica legge regionale e relativo regolamento di attuazione, in assenza della quale la documentazione da produrre sarà quella di cui all'allegato tecnico.

Cortili.

Caratteristiche costruttive ed uso

E' vietato realizzare nei cortili, opere edilizie o manufatti (comprese le recinzioni) che possano pregiudicarne la funzione o interromperne l'unitarietà.

Al fine di consentire il raggiungimento dei fini di cui all'articolo 3.3.26 del Regolamento, i cortili:

- devono avere superficie non inferiore ad 1/5 delle superfici dei muri che lo delimitano, misurati dal pavimento alle cornici di coronamento degli stessi o alla gronda;
- devono presentare dimensioni tali da consentire la regolare illuminazione naturale diretta degli ambienti in relazione alle specifiche destinazioni d'uso e il reperimento della superficie scoperta e drenante.

Accessi ai cortili

I cortili devono avere almeno un accesso verso uno spazio pubblico. Ove tali accessi debbano superare dislivelli, è necessario realizzare aree di passaggio pedonale con materiale antisdrucciolevole e pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un agevole percorribilità, nonché una piattaforma piana di lunghezza minima di m 4.00 all'ingresso, salvo il caso in cui si è già previsto l'arretramento del passo carraio ai sensi del Codice della strada.

Resta fatta salva l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche per i casi soggetti.

Pavimentazione dei cortili

La pavimentazione dei cortili dev'essere eseguita, preferibilmente in pietra naturale; è ammessa pure la pavimentazione in pietra artificiale o mattonelle in cemento (piene o del tipo con parte erbosa) purchè consone all'ambiente ed al contesto urbano.

Sono vietate, di norma, le pavimentazioni in conglomerato bituminoso (asfalto) o in conglomerato cementizio.

Il suolo dei cortili deve essere realizzato in modo da consentire il facile deflusso delle acque meteoriche. Allo scopo di evitare infiltrazioni nelle pareti perimetrali degli edifici, lungo tali pareti deve essere realizzata una pavimentazione di larghezza non inferiore a cm 50 fatte salve diverse disposizioni vigenti in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Cavedi

Criteri generali

Nelle nuove costruzioni le superfici finestrate realizzate su cavedi, chiostrine e pozzi di luce, non possono essere computate per il raggiungimento del requisito minimo di aeroilluminazione naturale diretta degli spazi confinati anche se di servizio o accessorio. In caso di ristrutturazione di edifici esistenti, le superfici finestrate che si aprono su cavedi, chiostrine e pozzi di luce, possono essere computate esclusivamente per la aeroilluminazione naturale diretta di servizi igienici, corridoi, disimpegni, ripostigli.

E' vietato realizzare nei cavedi opere edilizie o manufatti che possano pregiudicarne la funzione.

Le superfici finestrate che si aprono su patii, possono essere computate anche per la aeroilluminazione dei locali di abitazione.

Nei cavedi e nei patii, è vietata l'immissione di scarichi gassosi.

Dimensioni

I cavedi, ove presenti, dovranno avere in rapporto all'altezza degli edifici che li delimitano le seguenti dimensioni minime:

- per altezze fino a metri 8: superficie minima netta di mq 6 con lato minimo di m 2,50;
- per altezze fino a metri 12: superficie minima netta di mq 9 con lato minimo di m 3,00;
- per altezze fino a metri 18: superficie minima netta di mq 12 con lato minimo di m 3,50;

- per altezze superiori a m 18: superficie minima netta di mq 16 con lato minimo di m 4,00.

Per superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza del cavedio, si computa a partire dal piano di calpestio dello stesso.

I patii possono essere realizzati solo se funzionali ad edifici di non più di due livelli abitabili fuori terra.

La superficie netta del patio dev'essere non inferiore ad 1/4 della superficie delle pareti che lo delimitano, con il lato minimo non inferiore a m. 6,00.

Comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e, nel caso siano a servizio di più unità immobiliari, abitative e non, devono comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti a quota pavimento con aperture o accessi sempre liberi aventi sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque dimensioni non inferiori a m 1.00 di larghezza e m 2.40 di altezza.

La pavimentazione deve essere dotata di idonei sistemi per lo smaltimento delle acque meteoriche.

Ambienti seminterrati, interrati e cantine

Requisiti

Fermi restando i divieti di cui all'art. 3.3.30 del Regolamento e fatte salve specifiche disposizioni legislative, nelle nuove costruzioni i locali ubicati al di sotto del piano di campagna possono essere adibiti ad usi che comportino la presenza non saltuaria di persone quando possiedono oltre ai requisiti di areazione, illuminazione, altezza, superficie e volume previsti per la specifica destinazione anche quelli di seguito elencati:

1. Sistema che consenta la circolazione dell'aria sotto il pavimento e il conseguente allontanamento della stessa all'esterno dell'edificio. Tale requisito si ritiene soddisfatto mediante la realizzazione di vespaio aerato di altezza minima m 0,50 con bocche di areazione contrapposte, o altri sistemi equivalenti.
2. Muri protetti efficacemente contro l'umidità per capillarità; pavimento unito ed impermeabile.
3. Muri perimetrali distanziati dal terreno mediante intercapedine di larghezza non inferiore a m 0,80, munita di sistemi per l'allontanamento delle acque filtranti.
4. Idonei meccanismi o sistemi che garantiscano il regolamentare smaltimento degli scarichi idrici e regolamentari modalità di allontanamento delle emissioni in atmosfera.
5. Perimetro di base completamente fuori terra per almeno i 3/4 negli ambienti seminterrati a destinazione d'uso di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 del Regolamento;
6. Presenza di porte e vie di uscita di emergenza che consentano l'evacuazione in luogo sicuro mediante percorsi anche interni a ciò dedicati, negli ambienti destinati ad attività lavorative e terziario-commerciali.

Scale

Requisiti generali

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90 e, se del caso, di fermapiedi.

I parapetti che costituiscono la difesa verso il vuoto devono avere una altezza minima di 1 m e, se non completamente chiusi, avere aperture inattraversabili da una sfera di diametro di cm 10.

Le porte non possono aprirsi in adiacenza al gradino della rampa in discesa, ma ad una distanza non inferiore a m 0,50.

I vetri che eventualmente costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Caratteristiche delle scale primarie

Dimensioni

Le rampe delle scale primarie devono avere una larghezza minima di 1,20 m. anche se presente un ascensore.

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima 16 cm massima cm 18; l'altezza massima è consentita solo per casi particolari e comunque solo per interventi sull'esistente;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia compresa tra cm 62/64 e comunque non inferiore a 30 cm. Sempre per una larghezza minima di m 1,20.

Le scale devono essere interrotte con apposito pianerottolo, di norma, almeno ogni 12 alzate.

Aeroilluminazione

Le scale chiuse sui quattro lati devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di superficie non inferiore a mq. 1 ad ogni piano, agevolmente apribili. Per le scale con pareti laterali di non diretto accesso su spazi liberi, è consentita l'illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito e dovrà essere prevista e realizzata una aerazione naturale complessiva non inferiore a mq 1 per piano servito da garantire mediante idonee superfici apribili in alto e in basso escluso la porta di ingresso (negli edifici abitativi questo valore può essere ridotto del 50% nei casi in cui trovano applicazione le relative norme di sicurezza antincendio).

Chiusura

La scala primaria deve essere di norma coperta e chiusa su ogni lato.

Fermo restando l'obbligo della copertura, per le scale che danno accesso ad unità immobiliare/i ubicata/e non oltre il secondo livello fuori terra può essere omessa la chiusura su ogni lato purché siano realizzati idonei accorgimenti a difesa degli agenti atmosferici.

Materiali

Le pareti dei vani delle scale devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia per una altezza di almeno cm. 180.

Stesse caratteristiche devono avere gradino-alzata-pedata e pianerottoli nonché il parapetto e la balaustra completi di corrimano.

Caratteristiche delle scale secondarie

Dimensioni

Le scale secondarie, fermo restando quanto previsto da norme speciali, devono avere una alzata minima di 16 cm. E massima di cm. 18, una pedata di profondità minima di cm 25 per una larghezza di almeno 80 cm..

Le scale a chiocciola devono avere un'apertura di diametro non inferiore a cm. 160, fatta eccezione per quelle di collegamento tra vani abitativi e vani accessori e di servizio per le quali il diametro può essere ridotto fino a cm. 140.

Soppalchi

Caratteristiche e requisiti generali

Fermo restando le norme igienico sanitarie e le norme più generali in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, di sicurezza impiantistica e antincendio, e di superamento delle barriere architettoniche, si elencano di seguito le specifiche tecniche dei soppalchi per le diverse destinazioni d'uso.

a) Ambienti ad uso abitativo

La superficie dei soppalchi e' relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

In ogni caso:

- a) la superficie del soppalco, comprese le superfici per l'accesso allo stesso, non può essere superiore al 50% della superficie netta dello spazio principale in cui e' ubicato;
- b) l'altezza netta minima della parte sottostante non può essere inferiore a m. 2,10;
- c) l'altezza netta media della parte soprastante deve essere non inferiore a m. 2,10 e il punto più basso non deve avere altezza minore di m. 1.80.

L'altezza netta interna della parte sottostante il soppalco deve essere riferita esclusivamente alla porzione di superficie ricadente nella proiezione dell'area soppalcata, calcolata dalla quota di pavimento all'intradosso del piano del soppalco.

La massima superficie soppalcabile (50%) calcolata come al comma precedente, e' consentita nei casi in cui l'altezza netta interna tra pavimento finito e soffitto finito per la parte sottostante e l'altezza media netta interna per la parte soprastante non e' inferiore a m. 2,40.

Qualora l'altezza come definita al precedente comma, sia per la parte sottostante che per quella soprastante, sia pari al limite minimo di m. 2,10, la superficie del soppalco non potrà essere maggiore di 1/3 della superficie netta dello spazio principale in cui e' ubicato il soppalco.

Per le abitazioni a pianta libera, il computo della superficie soppalcabile deve essere al netto della superficie della stanza da bagno e della scala di collegamento.

Sia la zona soprastante che quella sottostante il soppalco dovranno disporre di aeroilluminazione naturale regolamentare.

Il collegamento fra la superficie sottostante e quella soprastante deve avvenire con scale che possiedano tutti i requisiti minimi previsti per le scale secondarie.

Lo spazio soprastante l'area soppalcata non può avere destinazione d'uso diversa da quella dello spazio principale e può essere computato per il raggiungimento della superficie minima dello spazio principale medesimo.

b) Ambienti per attività lavorative e depositi

La realizzazione del soppalco non deve pregiudicare le caratteristiche di aeroilluminazione previste per le specifiche destinazioni d'uso dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro e dal Capitolo 11 del presente Titolo. La parte sottostante il soppalco e la parte soprastante, se destinate ad attività con permanenza non saltuaria di addetti, devono possedere regolamentare altezza.

In caso di attività con presenza saltuaria di addetti, le altezze devono essere:

- non inferiori a m. 2,10, in caso di superficie del soppalco non maggiore di un terzo della superficie dello spazio primario sottostante;
- non inferiore a m. 2,40, in caso di superficie del soppalco maggiore di 1/3 e sino a 1/2 della superficie dello spazio primario sottostante;
- in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso deve avere altezza non inferiore a m. 1,80, ferma restando l'altezza media sopra specificata.

La scala di accesso al soppalco deve essere dotata di regolare corrimano e avere le seguenti caratteristiche:

- soppalco adibito ad attività con presenza non saltuaria di persone: gradini con pedata di almeno cm 30, alzata massima cm 18 e larghezza non inferiore a m.1,20;
- soppalco adibito ad usi con presenza saltuaria di persone: gradini con pedata di almeno cm. 25, altezza massima cm.18 e larghezza non inferiore a m.0,80.

I parapetti di protezione dei soppalchi e delle scale di collegamento, oltre ai requisiti generali specificati nel presente manuale, devono essere dotati di arresto al piede.

I piani di calpestio e le solette, qualora siano utilizzati anche come deposito, devono portare in posizione ed in modo ben visibile le indicazioni del carico massimo espresso in Kg/mq.

c) Ambienti destinati ad uffici/studi professionali

Si rimanda alle indicazioni riportate per gli ambienti ad uso abitativo di cui alla precedente lettera a).

d) Magazzini di vendita per la grande distribuzione

I soppalchi destinati ad usi con presenza solo saltuaria di addetti, devono possedere i requisiti di cui al precedente punto a).

Le parti soprastante e sottostante dei soppalchi destinati ad usi che prevedono la permanenza di persone (addetti e/o utenti) devono avere altezza netta non inferiore a m. 3,00 e tutti i regolamentari requisiti igienico sanitari e di sicurezza.

In caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso deve avere altezza non inferiore a m. 2,10, ferma restando l'altezza media sopra specificata.

e) Altri ambienti commerciali aperti al pubblico

Si rimanda alle indicazioni riportate per gli ambienti ad uso abitativo di cui alla precedente lettera a).

f) Esercizi pubblici

I soppalchi realizzati negli esercizi pubblici devono possedere i seguenti requisiti:

- superficie della parte soprastante non maggiore di 1/3 della superficie dello spazio primario sottostante;
- altezza netta di entrambe le parti del soppalco non inferiore a m. 2,40;
- in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso deve avere altezza non inferiore a m. 2,00, ferma restando l'altezza media sopra specificata;
- impianto di condizionamento con le caratteristiche di cui al presente manuale.

Autorimesse private: prescrizioni integrative

Le pareti e le solette, in particolare per le autorimesse del tipo "misto" secondo la definizione del DM 1.2.86 s.m.i., devono essere realizzate con materiali idonei a garantire il rispetto dei requisiti di fonoisolamento previsti nel presente capitolo.

La pavimentazione deve essere realizzata con materiali impermeabili ed antisdrucchiolevoli e dotata di idonei sistemi di smaltimento delle acque.

Nelle autorimesse è fatto assoluto divieto di:

- installare impianti, di qualsiasi specie, per la climatizzazione ambientale e/o per la produzione di acqua calda;
- far passare a vista, all'interno delle stesse, tubazioni della distribuzione del gas a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG.

Gli impianti elettrici devono essere conformi alle disposizioni legislative vigenti.

Per le eventuali comunicazioni, ove ammissibili, con locali a diversa destinazione si applicano le disposizioni di cui al 3° comma del punto 2.1 del DM 1.2.1986 s.m.i.

Il passaggio di elementi costruttivi (travi) o tubazioni all'interno dell'autorimessa non deve ridurre l'altezza minima netta fissata in m.2,00; eventuali deroghe possono essere concesse per casi particolari e solo quando le tubazioni o gli elementi costruttivi sono posizionati in adiacenza della giunzione tra la parete verticale e quella orizzontale del soffitto.

Requisiti specifici per le autorimesse aperte al pubblico e in ambiente confinato: norma integrativa

Le autorimesse aperte al pubblico, realizzate in ambienti confinati, sotterranei o fuori terra, o sui terrazzi degli stessi, oltre ai requisiti generali previsti dal DM 1.2.1986 s.m.i. devono garantire i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di superamento delle barriere architettoniche e

di prevenzione incendi e, per tutti i casi occorrenti, devono essere dotate del Certificato di Prevenzione Incendi.

Le prese di immissione d'aria per la ventilazione meccanica, ove necessaria, devono essere posizionate di norma alla copertura e a distanza da fonti di emissioni.

Nel caso siano collocate all'interno di cortili devono essere situate ad una altezza di almeno m. 3,00 da portare a m. 6,00 se su spazi pubblici.

Autorimesse aperte al pubblico realizzate in ambiente libero

Oltre alle norme del DM 1 febbraio 1986 s.m.i. devono essere osservati e garantiti i seguenti requisiti.

Le aree destinate a tale attività devono essere opportunamente sistemate allo scopo di evitare impaludamenti e comunque consentire la raccolta delle acque piovane di dilavamento per il loro successivo recapito in fognatura.

A tale proposito le aree interessate a tale attività devono essere realizzate con materiali impermeabili nelle zone destinate alla sosta.

Le altre aree destinate ai percorsi pedonali di accesso e di distribuzione devono essere preferibilmente realizzate con materiali e/o sistemi che, pur assicurando i requisiti di accessibilità a persone fisicamente impedite e le condizioni che evitino impaludamenti, consentano il percolamento dell'acqua piovana.

Guardianie: requisiti.

Le guardianie, qualora previste, devono avere le seguenti caratteristiche:

- superficie minima di mq 3,00 e cubatura non inferiore a mc 8,10;
- regolamentari illuminazione e aerazione;
- sistema di climatizzazione ambientale che assicuri una temperatura per la stagione invernale di 20 °C+2. Tale requisito deve essere ottenuto con impianti preferibilmente sistemati all'esterno o alimentati elettricamente; in ogni caso all'interno della guardiania è vietato l'impiego di apparecchi a fiamma libera.

Cancelli, porte, portoni e barriere motorizzate

La realizzazione di cancelli, porte, portoni e barriere motorizzate deve avvenire adottando i criteri costruttivi e i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI 8612.

Gli stessi dovranno essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori e vibrazioni e si dovranno adottare tutti gli accorgimenti tecnici per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Manuale Tecnico – CAPITOLO 4 REQUISITI SPECIFICI DELLE ABITAZIONI

150 DOTAZIONE MINIMA E REQUISITI MINIMI DIMENSIONALI DEGLI SPAZI DELLE ABITAZIONI.

Dotazione minima

Nella Tabella n. 4 e' riassunta la tipologia degli spazi in relazione al numero di utenti e i mq minimi, rispettivamente per abitazioni a pianta fissa e libera.

TABELLA n. 4

Superfici minime in relazione al numero di utenti (art.li 3.4.5 e 3.4.6)

n. persone	tipologia	dimensioni minime (nette)	dotazioni obbligatorie
1	Pianta fissa	28 mq.	///
1	Pianta libera	28 mq.	///
2	Pianta fissa	35 mq.	///
2	Pianta libera	35 mq.	///
3	Pianta fissa	50 mq.	///
4	Pianta fissa	65 mq.	///
5	Pianta fissa	85 mq.	Cucina II servizio
6	Pianta fissa	105 mq.	Cucina, II servizio
7	Pianta fissa	125 mq.	Cucina II servizio
8	Pianta fissa	150 mq.	Cucina II servizio

Superfici e volumi minimi

Nella Tabella n. 5 sono riportate le caratteristiche dimensionali minime degli spazi (superfici, volumi, altezze) in relazione al numero di utenti ammissibili per le abitazioni a pianta libera e a pianta fissa.

TABELLA n. 5

Requisiti minimi di superficie, volume e altezza degli spazi di abitazione.

Non applicabili ai sottotetti recuperati a fini abitativi in forza di specifica disposizione di legge(*)

Tipologia dello spazio	superficie minima in mq	volume minimo in m ³	Altezza media minima (*) in m
Cucina	8	21,60	2,70
Spazio cottura	3	8,10	2,70
Camera singola	9	24,30	2,70
Camera doppia	14	37,80	2,70
Stanza da bagno	4	9,60	2,40
Soggiorno- pranzo- cottura (i)	15	40,50	2,70
Servizio igienico	2	4,80	2,40
Studio / sala lettura	9	24,30	2,70
Locale soggiorno	14	37,80	2,70
Locale pluriuso (per unità abitativa a pianta libera per una persona)	22	59,40	2,70
Locale pluriuso (per unità abitativa a pianta libera per due persone)	29	78,30	2,70

(i) soluzione possibile solo per unità abitativa a pianta fissa per una persona

(*) in caso di recupero abitativo di sottotetti : m. 2,40 anziché m. 2,70 e m. 2,10 anziché m. 2,40

B) DOTAZIONE DEI SERVIZI

Stanze da bagno e servizi igienici: caratteristiche

Ogni abitazione deve essere provvista di almeno una stanza da bagno, dotata dei seguenti apparecchi: un vaso, un lavabo, un bidet, una vasca da bagno o doccia.

Eventuali ulteriori spazi non aventi la completa dotazione e/o la superficie previste per essere definiti stanze da bagno, sono considerati come servizi igienici purché con superficie minima non inferiore a mq. 2,00, lato minimo di m 1,00 e dotati almeno di un vaso e un lavabo.

Altre caratteristiche degli spazi destinati a stanze da bagno e a servizi igienici

Gli spazi destinati a stanza da bagno e a servizio igienico, oltre ai requisiti di cui sopra, devono possedere anche le seguenti caratteristiche:

- pareti perimetrali sino ad una altezza di cm. 200 e pavimenti piastrellati o rivestiti con materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente;
- separazione completa con pareti fisse a tutta altezza da ogni altro locale;
- avere accesso da corridoi o disimpegni e non comunicare direttamente con spazi di abitazione e accessori di cui all'art. 3.4.3 del Regolamento, fatta eccezione per seconde stanze da bagno o secondi servizi igienici per i quali è ammesso il diretto accesso dalla camera da letto.

Spazi destinati alla preparazione e alla cottura dei cibi: caratteristiche.

Ogni abitazione deve essere dotata di uno spazio cucina o di uno spazio cottura.

Lo spazio cucina, oltre ai requisiti generali di altezza, superficie, volume, illuminazione e aerazione, ecc., deve avere le seguenti caratteristiche:

- avere le superfici delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m. 2.00; tale rivestimento può essere limitato anche alle sole pareti interessate dalla preparazione e cottura dei cibi;
- una dotazione minima di impianti ed attrezzature costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei prodotti della combustione, dei vapori ed odori.

Lo spazio cottura, oltre a quanto previsto al precedente comma, deve:

- avere una superficie minima di mq. 3.00;
- essere dotato di aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,50 mq. e comunque non inferiore a 1/8 della superficie in pianta.

Tale requisito si ritiene altresì soddisfatto qualora lo stesso spazio sia aperto per almeno 4/5 del lato del quadrato equivalente della parete prospettante sullo spazio di soggiorno. In tal caso lo spazio di cottura viene considerato parte integrante dello spazio di soggiorno ai fini del calcolo del rapporto aero illuminante.

Negli spazi di cottura, non fisicamente separati dagli altri spazi destinati anche al dormire, e' vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera, compresi gli apparecchi di cottura dei cibi.

Qualora lo spazio cottura sia fisicamente delimitato e sia dotato di apparecchi di combustione a fiamma libera deve essere assicurata la regolamentare ventilazione naturale.

Le emissioni provenienti dalla cottura dei cibi devono essere captate per mezzo di idonee cappe e, in relazione all'utilizzo o meno di apparecchi a fiamma libera, allontanate, rispettivamente, tramite camini/canne fumarie o canne di esalazione, indipendenti e sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo.

Sono vietate soluzioni tecniche che non prevedano l'allontanamento delle stesse emissioni all'esterno oltre il tetto del fabbricato.

Per quanto attiene alle caratteristiche generali e dei materiali, al dimensionamento e alla messa in opera, i camini e le canne fumarie devono rispondere alle specifiche tecniche successive.

Inoltre, in considerazione della possibile presenza di inquinanti a tossicità acuta (ossido di carbonio) sono comunque da preferire soluzioni tecniche che diano garanzia di continuità nel tempo quale un adeguato tiraggio naturale (cfr. Tab. 6).

Le tubazioni di collegamento delle cappe ai camini/canne fumarie o alle canne di esalazione devono avere andamento il più rettilineo possibile. Nel caso di tiraggio naturale e comunque in presenza di apparecchi di cottura a fiamma libera e' ammesso un solo tratto sub-orizzontale avente pendenza non inferiore al 3% e lunghezza non maggiore di 2,50 m.

C) ILLUMINAZIONE DEGLI SPAZI DELL'ABITAZIONE E VISIONE SULL'AMBIENTE CIRCOSTANTE

Generalità.

Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

Il requisito minimo di illuminazione naturale diretta per gli spazi di cui alle lettere a) dell'art. 3.4.3 del Regolamento e per la prima stanza da bagno, si ritiene soddisfatto quando la superficie illuminante utile non e' inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo, con le specificazioni e le integrazioni riportate di seguito riportate.

Per gli spazi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.3, si rimanda a quanto indicato all'art. 3.4.11 del Regolamento.

Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli o limitazioni alla illuminazione naturale.

In presenza di ostacoli o limitazioni all'illuminazione naturale diretta, la superficie illuminante utile deve essere opportunamente dimensionata in modo da garantire comunque il rispetto del requisito di cui all'art. 3.4.11. del Regolamento procedendo come di seguito specificato:

a) Presenza di aggetti (i)

Quando al di sopra dell'apertura finestrata è presente un aggetto:

- dal punto più esterno dello stesso si traccia il segmento di retta perpendicolare alla parete;
- se il segmento ha lunghezza inferiore o uguale a m. 1,20 non si tiene conto dell'ostacolo alla illuminazione;
- se il segmento ha lunghezza superiore a m. 1,20, la eventuale porzione di apertura finestrata che si trova ad una distanza da tale segmento inferiore o uguale alla meta' della lunghezza del segmento stesso deve essere considerata utile agli effetti dell'illuminazione solo per 1/3.

In allegato si riporta apposito schema esplicativo.

b) Presenza di pareti o di strutture prospicienti

Ferma restando la distanza tra pareti di edifici, stabilita dallo strumento urbanistico, nel caso di interventi di nuova costruzione con realizzazione di pareti finestrate ad una distanza inferiore all'altezza dell'edificio più alto, valgono le disposizioni sotto specificate al fine della verifica della superficie illuminante utile:

- per ciascuna apertura finestrata si tracciano le rette passanti per il centro (ii) dell'apertura stessa e rispettivamente per il punto più alto ed il punto più esterno del fabbricato o struttura prospiciente e si prende in considerazione la retta che forma l'angolo maggiore con la sua proiezione sul piano orizzontale;
- se l'angolo e' inferiore o uguale a 45° non si tiene conto dell'ostacolo alla illuminazione;
- se l'angolo e' superiore a 45° l'apertura finestrata deve essere proporzionalmente aumentata fino a raggiungere il 20% (1/5) della superficie del pavimento per un angolo di 60°.

Non e' consentita la realizzazione di nuove costruzioni in cui l'angolo determinato come sopra riportato sia maggiore di 60°.

L'incremento della superficie finestrata utile per angoli compresi tra 45° e 60° si ottiene dalla seguente formula (ricavata per interpolazione lineare):

$$I = Sp * ((\alpha - 45)/200)$$

dove:

I = incremento in mq della superficie finestrata utile (da sommare al valore pari ad 1/8)

Sp = superficie del pavimento in mq

α = maggiore degli angoli formati dalle rette passanti per il centro della finestra e rispettivamente per il punto più alto ed il punto più esterno del fabbricato o struttura prospicienti

c) Locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra

Di norma i locali devono avere una profondità non superiore a 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento.

Potrà essere ammessa una profondità maggiore, comunque non superiore a 3,5 volte la medesima altezza, a condizione che la superficie illuminante utile sia proporzionalmente incrementata fino a raggiungere il 25% (1/4) della superficie del pavimento.

Tale incremento per locali di profondità compresa tra 2,5 e 3,5 volte la ridetta altezza si ottiene dalla seguente formula (ricavata per interpolazione lineare):

$$I = Sp * (V - 2,5)/8$$

dove:

I = incremento in mq della superficie finestrata utile (da sommare al valore di 1/8)

Sp = superficie del pavimento in mq

V = rapporto tra la profondità del locale e l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento.

La limitazione prevista alla lettera a) si applica anche nei casi di cui alle lettere b) e c).

Quando si verificano entrambe le condizioni riportate alle lettere b) e c), gli incrementi risultanti da ciascun calcolo devono essere sommati.

(i) aggetto = parte sporgente dalla facciata di un edificio o elemento architettonico sporgente dal corpo della costruzione, come cornice, gronda, balcone, mensola, modanatura e simili

(ii) Nei casi più comuni che si possono presentare il centro si individua nel seguente modo:

apertura finestrata rettangolare o quadrata: punto di intersezione delle diagonali

apertura finestrata circolare: centro della circonferenza

Visione sull'ambiente circostante.

Fatto salvo il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche il raggiungimento dell'obiettivo di cui all'art. 3.4.12 è garantito quando la visione verso l'esterno è assicurata per tutta la serie dei punti di vista distribuiti in verticale ad un'altezza dal pavimento compresa tra 1,00 m e 2,00 m in corrispondenza di almeno un affaccio del singolo spazio di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3 del Regolamento.

D) AERAZIONE E VENTILAZIONE DEGLI AMBIENTI

Definizioni

Ventilazione: afflusso naturale permanente, diretto o indiretto, di aria esterna negli ambienti in cui sono installati impianti o apparecchi a fiamma libera finalizzato a garantire la regolarità del processo di combustione ed, a tale scopo, realizzato con le modalità e le caratteristiche previste dalla specifica normativa tecnica vigente con particolare riferimento alle Norme UNI.

Aerazione naturale e aerazione sussidiaria: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito dai naturali moti convettivi dell'aria (naturale propriamente detta o "infiltrazione") ovvero ottenuto attraverso aperture verso l'esterno (sussidiaria).

Aerazione artificiale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito mediante impianti meccanici, distinta in:

- aerazione artificiale propriamente detta, che prevede impianti di immissione e di estrazione dell'aria;
- aerazione per estrazione che prevede la sola estrazione meccanica dell'aria con immissione attraverso aperture dall'esterno o locali confinanti.

Aerazione naturale (o primaria): afflusso permanente di aria esterna, ottenuto quindi a porte e finestre chiuse, tale da garantire un ricambio d'aria minimo atto ad evitare l'accumulo degli inquinanti negli ambienti.

Aerazione sussidiaria: ricambio d'aria, anche di natura non continua, ottenibile mediante l'apertura di superfici comunicanti con l'esterno quali porte e finestre, che serve ad integrare l'aerazione naturale o primaria, al fine di garantire il rinnovo dell'aria negli ambienti confinanti, la pronta evacuazione di inquinanti e vapore acqueo nonché una velocità dell'aria tale da realizzare confortevoli condizioni microclimatiche.

Doppio riscontro d'aria: presenza di superfici finestrate apribili, ubicate su più pareti perimetrali, di norma contrapposte, ovvero di superfici finestrate apribili ubicate su pareti non contrapposte, purché la retta passante per due aperture su pareti diverse divida la superficie dell'alloggio in due parti di cui la più piccola non sia inferiore ad 1/3 del totale.

Canne di aerazione: canne impiegate per immettere e/o estrarre aria al fine di garantire e/o integrare il ricambio di aria negli ambienti.

Aerazione primaria dell'unità abitativa

L'aerazione deve essere garantita mediante aperture permanenti verso l'esterno adeguatamente ubicate e dimensionate.

Tale requisito può essere ottenuto mediante presenza di sistemi di ventilazione connessi alla presenza di apparecchi a fiamma libera.

In assenza di questa, l'aerazione dovrà essere comunque ottenuta mediante la realizzazione di apposite aperture permanenti verso l'esterno con superficie non inferiore a 100 cmq. e 200 cmq. rispettivamente per le abitazioni monolocale/monopersona e per tutti gli altri casi.

Aerazione sussidiaria degli spazi di abitazione e accessori

L'aerazione sussidiaria deve essere garantita mediante la presenza del doppio riscontro d'aria per ogni unità abitativa e di superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento per ciascuno degli spazi di abitazione e accessori così come definiti all'articolo 3.4.3 del Regolamento.

Il requisito del doppio riscontro d'aria può essere derogato solo per abitazioni con capacità ricettiva non superiore a due persone a condizione che siano adottate soluzioni alternative quali ad esempio:

- predisposizione di canna di aerazione naturale, anche non permanente, di adeguate dimensioni (sezione di area non inferiore a 200 cmq. e lunghezza non inferiore a 5,00 m. indipendente per ciascuna unità abitativa, sfociante oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo ubicato a distanza idonea da possibili fonti di inquinamento, realizzata preferibilmente in posizione opposta alla parete finestrata. Per l'adozione di tale soluzione, in presenza di apparecchi a fiamma libera, l'apertura di aerazione dovrà essere incrementata di un valore almeno pari alla sezione della canna di aerazione;
- predisposizione di apertura finestrata apribile di adeguate dimensioni (superficie non inferiore a 0,5 mq) sopra la porta di ingresso purché prospiciente su spazio esterno aperto ed in posizione preferibilmente opposta alla apertura di aerazione sussidiaria.

Aerazione sussidiaria degli spazi di servizio

Al fine di soddisfare le finalità di cui all'art. 3.4.16 del Regolamento, gli spazi di servizio dell'unità abitativa devono possedere i requisiti di aerazione sussidiaria di seguito riportati.

1) STANZE DA BAGNO E SERVIZI IGIENICI (1)

Ogni abitazione deve disporre di almeno una stanza da bagno dotata di aerazione sussidiaria naturale fornita da apertura finestrata apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,50 e comunque non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.

Le stanze da bagno aggiuntive e i servizi igienici, privi della regolamentare aerazione naturale sussidiaria, devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua,

ovvero di 12 volumi/ora se in espulsione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ulteriore ricambio dopo ogni utilizzazione dell'ambiente.

2) CORRIDOI, DISIMPEGNI

Nei corridoi e nei disimpegni di lunghezza superiore a m. 10,00, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), o di superficie non inferiore a mq. 20,00, non comunicanti su spazi di abitazione primaria, deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/20 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 0,5 volumi/ora.

3) LAVANDERIE E/O STIRERIE ⁽¹⁾

Gli spazi di servizio destinati a lavanderia e/o stireria, devono essere dotati di aerazione sussidiaria naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq. e comunque non inferiore a 1/12 della superficie in pianta ovvero di adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 15 volumi/h.

4) CANTINE

L'insieme degli spazi destinati a cantina, comunicanti tra loro, deve essere dotato di un adeguato ricambio d'aria naturale mediante la realizzazione di aperture verso l'esterno di superficie non inferiore ad 1/20 della superficie complessiva in pianta.

Ciascun singolo spazio deve essere comunque dotato di superficie di aerazione naturale non inferiore ad 1/100 della superficie in pianta realizzabile anche sulla porta di ingresso.

Fermo restando il divieto di comunicazione diretta con box o con centrali termiche, nella superficie di aerazione per l'aerazione di tali spazi di servizio possono essere computate aperture di comunicazione con altri ambienti dotati di regolamentare aerazione naturale.

5) ALTRI SPAZI DI SERVIZIO

Negli altri spazi di servizio, quali spogliatoi, e guardaroba e ripostigli, di superficie maggiore di 5,00 mq., deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a 0,5 mq. e comunque non inferiore a 1/20 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 3 volumi/ora.

⁽¹⁾: qualora tali spazi di servizio siano ubicati ai piani interrati e di conseguenza siano dotati di aerazione sussidiaria naturale indiretta (es. in bocca di lupo) andrà comunque prevista aerazione artificiale integrativa con le caratteristiche sopra riportate

Specifiche tecniche per l'installazione e utilizzo degli impianti di aerazione artificiale

Gli impianti di estrazione meccanica devono essere adeguatamente bilanciati con immissione d'aria esterna che può avvenire secondo le seguenti modalità:

- immissione forzata di aria (impianti di aerazione forzata propriamente detti);
- presa di aria diretta da aperture permanenti verso l'esterno poste nel medesimo spazio in cui e' installato l'impianto di estrazione;
- ripresa di aria indiretta da spazi confinati adiacenti attraverso aperture permanenti di adeguata sezione realizzate anche sulle porte di comunicazione. Gli spazi adiacenti devono comunque essere dotati di aperture permanenti verso l'esterno o avere un volume complessivo maggiore del volume estratto su base oraria.

Qualora negli spazi in cui sono installati impianti di estrazione o negli spazi immediatamente adiacenti siano presenti impianti o apparecchi a fiamma libera, il bilanciamento deve essere tale da garantire che la depressione massima nel luogo di installazione dell'apparecchio a fiamma libera non sia superiore a 4 Pa.

In caso di bilanciamento mediante sistemi di ripresa diretta od indiretta, tale requisito si ritiene garantito qualora le sezioni delle aperture di presa e di comunicazione siano tali che la velocità media dell'aria nelle stesse non sia superiore a 1 m/sec (indicativamente 140 cmq. ogni 50 mc/h di estrazione).

Il funzionamento degli impianti di aerazione sussidiaria artificiale deve garantire il rispetto dei limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente (capitolo 3).

L'aria estratta deve essere allontanata con apposita canna avente le caratteristiche di cui alle specifiche successive.

Canne di aerazione sussidiaria

Le canne di aerazione possono essere del tipo singolo o plurime a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più prese di aerazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di aerazione possono funzionare a tiraggio naturale od a tiraggio forzato.

Si definiscono canne di aerazione plurime le canne costituite da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo: non sono ammesse nel caso di tiraggio naturale. Possono essere ammesse per l'estrazione forzata solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa.

Le canne di aerazione a tiraggio naturale sono ammesse esclusivamente per garantire il requisito del doppio riscontro d'aria.

Per garantire l'aerazione sussidiaria degli spazi di servizio possono essere utilizzate solo canne di aerazione a tiraggio forzato.

Le canne di aerazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

Le canne di aerazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Canne di esalazione: caratteristiche e modalità di utilizzo

Si definiscono canne di esalazione le canne impiegate per l'allontanamento di esalazioni (odori e vapori) non provenienti da impianti o apparecchi di combustione.

Le canne di esalazione possono essere del tipo singolo o plurime a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più punti di estrazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di esalazione possono funzionare a tiraggio naturale od a tiraggio forzato.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo, sono ammesse solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di aspirazione installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

Le canne di esalazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

Identificazione delle canne

Allo scopo di rendere, anche nel tempo, facilmente individuabile il tipo e la funzione delle canne installate le stesse devono essere opportunamente identificate nella zona di ingresso mediante apposito contrassegno non asportabile ed indelebile.

E) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE

Norme di riferimento

Per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti e/o la produzione di acqua calda e degli apparecchi di combustione, si fa riferimento alle disposizioni vigenti in materia, in particolare:

- L. 615/66
- DPR 1391/70
- L. 1083/71
- L. 46/90
- L. 10/91
- DPR 412/93
- DPR 551/98
- Norme UNI
- DGR 19 ottobre 2001 n° 7/6501

Si riportano di seguito le principali indicazioni tecniche integrative relativamente a luoghi di installazione, manutenzione e modalità di allontanamento dei prodotti della combustione di impianti termici e di apparecchi di combustione sulla base della vigente normativa nazionale.

L'entrata in vigore di nuova disciplina nazionale e/o regionale che regolamenti la materia in modo diverso da quello contenuto nei punti seguenti, deve intendersi automaticamente recepita e le norme del presente Regolamento con essa contrastanti, contestualmente abrogate.

Impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda

Luoghi di installazione

L'individuazione e le caratteristiche dei luoghi di installazione degli impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda sono determinate in funzione della potenza termica nominale dell'impianto e del tipo di combustibile di alimentazione come di seguito specificato:

- per gli impianti di potenzialità > di 116 Kw (100.000 kcal/h) con qualsiasi combustibile di alimentazione si applicano le disposizioni vigenti in materia di sicurezza antincendio trattandosi di impianti per i quali e' necessaria l'acquisizione del Certificato Prevenzione Incendi (CPI).
- per gli impianti di potenzialità compresa tra 35 e 116 Kw (30.000 e 100.000 kcal/h) alimentati a:
 - a) combustibile gassoso si applicano le indicazioni tecniche contenute nel Decreto del Ministero dell'Interno del 12/4/96;
 - b) combustibile liquido o solido si applicano le norme di cui al D.P.R. 22/12/70, nr. 1391 e le indicazioni di cui alla Circolare Ministero Interno nr. 73 del 29/7/71
- gli impianti di potenzialità < di 35 Kw (30.000 kcal/h) di tipo B1 secondo la classificazione UNI-CIG compresi i generatori di calore individuale a qualsiasi combustibile di alimentazione possono essere installati:
 - all'esterno dell'edificio;
 - in locale tecnico adeguato intendendosi per esso un locale avente le seguenti caratteristiche:
 - uso tassativamente esclusivo;
 - non comunicante con camere da letto, stanze da bagno o servizi igienici con vasca o doccia;
 - superficie minima non minore di 2,5 mq.;
 - fisicamente delimitato e di altezza non inferiore a m. 2,00 in corrispondenza del punto di installazione dell'impianto;

- dotato di ventilazione naturale diretta ottenuta con apertura avente dimensioni e caratteristiche conformi alle norme UNI-CIG
- In altri locali abitati, con esclusione di camere da letto, stanze da bagno o servizi igienici purché :
 - siano muniti di dispositivo di sicurezza dello scarico dei prodotti della combustione (norme UNI-CIG EN 297 del 1996);
 - sia realizzata apposita apertura di ventilazione, con le caratteristiche previste al punto 3.2.1 della norma UNI-CIG 7129;
- gli impianti di potenzialità < a 35 Kw isolati rispetto agli ambienti, definiti di tipo C secondo la classificazione di cui alle norme UNI-CIG possono essere installati all'interno degli ambienti confinati.

Il luogo di installazione in relazione alla potenza termica e al tipo di combustibile e' riassunto nella Tabella n. 7 allegata.

Certificazioni e collaudi

Le certificazioni ed i collaudi devono essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni di legge (legge 10/91 e legge 46/90 e relativi regolamenti di attuazione, s.m.i).

Gestione e manutenzione

L'esercizio e la manutenzione degli impianti devono essere eseguiti nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni vigenti in materia (art. 11 del D.P.R. 412/93 s.m.i. e dalla normativa tecnica di riferimento - Norme UNI).

Campionabilità dei prodotti della combustione

Per tutti gli impianti deve essere reso possibile il campionamento dei prodotti della combustione attraverso idonei punti di prelievo. In particolare per gli impianti alimentati con combustibile solido e liquido di potenzialità > di 35 Kw, devono essere predisposti sul canale da fumo due fori allineati del diametro di 5 e 8 cm con relativa chiusura metallica (D.P.R. 1391/70 s.m.i.).

Altri apparecchi di combustione

Per altri apparecchi di combustione si intendono:

- Stufe e radiatori individuali per la climatizzazione degli ambienti
- Apparecchi per la produzione di acqua calda
- Apparecchi per la cottura cibi

Certificazioni e collaudi

Tutti gli apparecchi di combustione di nuova installazione o sottoposti a ristrutturazione, rifacimento, adeguamento o modifica, sono soggetti alle vigenti disposizioni per la sicurezza degli impianti.

In particolare, la dichiarazione di conformità deve attestare la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente, comprese le norme del Regolamento di Igiene.

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano riportate, in caratteri indelebili ed in lingua italiana, le indicazioni previste dalla normativa legislativa e tecnica vigente a seconda delle diverse tipologie di apparecchi e comprendenti comunque:

- il nome del costruttore e/o la marca depositata;
- la designazione commerciale con la quale l'apparecchio e' presentato al collaudo dal costruttore;
- il numero di matricola;
- la potenzialità termica o altro parametro equivalente.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto riportante, in lingua italiana, le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, l'indicazione del tipo di combustibile utilizzabile, la periodicità e le modalità della manutenzione, le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo.

Gestione e manutenzione

La conduzione e la manutenzione degli apparecchi deve essere tale da garantire una combustione ottimale e il rispetto dei limiti qualitativi alle emissioni previsti dalla normativa.

Le operazioni di manutenzione, nonché l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili, devono essere eseguite da tecnici qualificati secondo le istruzioni fornite dal costruttore.

L'avvenuta esecuzione degli interventi di manutenzione deve essere comprovata da idonea documentazione rilasciata dal tecnico esecutore.

Campionabilità dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di nuova installazione devono consentire il campionamento dei prodotti di combustione.

Collegamenti mobili

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara ed indelebile, ad intervallo non maggiore di cm. 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla norma UNI-CIG.

La legatura di sicurezza (collegamento secondo norma UNI CIG) tra i tubi flessibili ed il porta gomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento (e' vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale);
- abbiano larghezza e conformazione adatta per essere correttamente applicate sul porta gomma e non tagliare il tubo (anche se strette a fondo sullo stesso).

Luoghi di installazione

a) apparecchi a fiamma libera

E' vietata l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera, quali stufe, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari, apparecchi di cottura, ecc., nei seguenti spazi dell'abitazione, anche se provvisti di aerazione naturale permanente e di regolamentare apertura finestrata:

- stanze da bagno;
- servizi igienici, o altri spazi, con presenza di doccia o vasca da bagno;
- camere da letto.

b) apparecchi a combustione stagna

L'installazione di apparecchi di combustione con presa di aria comburente esterna al locale di installazione e circuito di combustione stagno rispetto all'ambiente è consentito in tutti gli spazi abitativi.

Ventilazione dei locali

a) apparecchi a fiamma libera

Negli spazi dell'abitazione ove, per esigenze tecniche non altrimenti risolvibili, siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso di aria dovrà avvenire, di norma, mediante aperture praticate su pareti esterne del locale di installazione ed aventi i seguenti requisiti:

- sezione libera totale di almeno 6 cmq. per ogni Kw di portata termica installata con un minimo di 100 cmq.;
- essere realizzate in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete non possano essere ostruite;
- essere protette, ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc., in modo peraltro da non ridurre la sezione libera;
- essere situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tale da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50% la sezione dell'apertura.

Qualora gli apparecchi di cottura installati siano privi - sul piano di lavoro - del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma le sezioni di apertura di cui al comma precedente devono essere aumentate del 100% con un minimo di 200 cmq.

Qualora nell'ambiente siano installati apparecchi di combustione a fiamma libera e impianti di areazione artificiale dell'aria si applicano le disposizioni di cui al punto 3.4 della norma UNI-CIG 7129 e le specifiche tecniche precedentemente descritte.

b) apparecchi a combustione stagna

Fermo restando quanto espresso al precedente punto b) "Luoghi di installazione", negli ambienti non ventilabili, cioè privi di aperture verso l'esterno (di superficie netta utile non inferiore a cm² 100), possono essere installate unicamente tubazioni in vista aventi giunzioni saldate (Norma UNI - CIG 7129)

Caminetti a legna

Caminetti a legna ad uso saltuario

Negli ambienti in cui sono installati caminetti a legna ad uso saltuario, non utilizzati come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti e di potenzialità al focolaio < a 35 Kw, fermi restando i divieti di installazione previsti per gli apparecchi a fiamma libera, è altresì vietata la installazione o la presenza di:

- apparecchi a gas di tipo B secondo la classificazione UNI-CIG;
- cappe cucina con estrattore;
- pompe di calore;
- condotti di ventilazione di tipo collettivo.

L'apparecchio deve poter disporre dell'aria necessaria a garantirne il regolare funzionamento mediante prese d'aria esterna aventi i seguenti requisiti:

- avere sezione libera totale conforme alle prescrizioni del costruttore, e in mancanza di queste, di almeno:
 - per apparecchi a focolaio aperto 50% della sezione della canna fumaria con un minimo di 200 cmq.;
 - per apparecchi a focolaio chiuso 80 cmq.
- essere comunicanti direttamente con l'ambiente di installazione o attraverso l'apparecchio generatore di calore in conformità alle prescrizioni del costruttore;
- essere protette con griglie, rete metallica o altra idonea protezione purchè non venga ridotta la sezione minima regolamentare e siano posizionate in modo da evitare che possano essere ostruite.

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche da un locale adiacente purchè lo stesso:

- non sia adibito a camera da letto, stanza da bagno, servizio igienico con vasca o doccia, autorimessa, magazzino di materiale combustibile e comunque ad attività con pericolo di incendio;
- sia dotato di regolamentari prese d'aria esterna;

- non sia messo in depressione rispetto all'ambiente esterno a causa del tiraggio contrario provocato dalla presenza di altro apparecchio di utilizzazione o di dispositivo di aspirazione.

L'allontanamento dei prodotti della combustione, mediante camino singolo completato da idoneo comignolo, e le modalità di combustione dell'impianto devono essere tali da evitare molestia o nocimento al vicinato.

Allo scopo la bocca del camino dovrà risultare più alta di almeno 0,50 m. rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10,00 m. nonché ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura finestrata più alta presente nel raggio di 50,00 m., diminuita di 1,00 m. per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10,00 m.

Camineti a legna per la climatizzazione degli ambienti

Fermi restando i divieti ed i limiti per l'utilizzo dei combustibili solidi previsti dalla legislazione vigente in materia di controllo dell'inquinamento atmosferico, per tali apparecchi di potenzialità < a 35 Kw utilizzati anche come sistema integrativo o unico per la climatizzazione degli ambienti si applicano le norme del precedentemente riportate, nonché quelle generali previste per gli impianti di climatizzazione, in particolare per quanto attiene a:

- finalità;
- caratteristiche generali;
- luoghi di installazione;
- allontanamento dei prodotti della combustione
- temperatura degli ambienti.

F) ALLONTANAMENTO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: definizioni

a) Camino : condotto verticale avente lo scopo di raccogliere ed espellere a conveniente altezza dal suolo i prodotti della combustione provenienti da un solo apparecchio o, nei casi consentiti, da due apparecchi;

b) Canna fumaria collettiva : condotto verticale avente lo scopo di raccogliere ed espellere a conveniente altezza dal suolo i prodotti della combustione provenienti da più apparecchi collocati su diversi piani;

c) Canna fumaria collettiva ramificata : condotto verticale avente lo scopo di raccogliere ed espellere a conveniente altezza dal suolo i prodotti della combustione asservito a più apparecchi installati su più piani di un edificio, comprendente una serie di condotti singoli (secondari) ciascuno dell'altezza di un piano, e un collettore (primario) nel quale confluiscono i prodotti della combustione provenienti dai secondari;

d) Comignolo : dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti della combustione posto a coronamento di un camino o di una canna fumaria;

d) Condotto di collegamento (canale da fumo) : condotto di raccordo posto tra l'uscita dei fumi di un apparecchio e il camino o canna fumaria.

Camini, canne fumarie e condotti di collegamento: requisiti generali

I camini, le canne fumarie e i condotti di collegamento devono possedere i seguenti requisiti:

a) I camini devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione o da due apparecchi simili (ove per simili si intendono apparecchi dello stesso tipo, alimentati con lo stesso combustibile, con portata termica nominale uguale o che differisce di non oltre il 30% ed aventi le medesime condizioni di combustione e di evacuazione dei prodotti di combustione);

b) Le canne fumarie devono ricevere solo scarichi simili, provenienti:

- o o solo da impianti per la climatizzazione;

- o solo da impianti o apparecchi per la produzione di acqua calda;
 - o solo da apparecchi per la cottura cibi;
- gli impianti o apparecchi devono essere alimentati con lo stesso combustibile, devono essere dello stesso tipo;
- c) I condotti di collegamento (canali da fumo) devono essere saldamente fissati (a tenuta) all'imbocco del camino o della canna fumaria senza sporgere al loro interno onde evitarne l'ostruzione, anche parziale.

Camini e canne fumarie: caratteristiche dei materiali e messa in opera

I camini e le canne fumarie devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentati all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; a questo scopo, devono avere sia alla base sia alla sommità del collettore, delle bocchette di ispezione.

Devono essere collocati/e entro altri condotti adeguatamente sigillati e a perfetta tenuta soprattutto per i casi in cui passano o sono addossati/e a pareti interne degli spazi dell'abitazione; per i casi in cui sono addossati/e a muri perimetrali esterni devono essere opportunamente coibentati al fine di evitare fenomeni di condensa o di raffreddamento.

Comignoli: caratteristiche

Il comignolo per facilitare la dispersione dei prodotti della combustione, deve avere i seguenti requisiti:

- avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella del camino o della canna fumaria sul quale e' inserito;
- essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, di volatili, ecc.;
- essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.

Comignoli: ubicazione ed altezza

Al fine di assicurare una adeguata dispersione e diluizione dei prodotti della combustione dovranno essere osservate, quali requisiti minimi, le seguenti indicazioni:

- per impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda e apparecchi di combustione di qualsiasi potenzialità, alimentati con combustibile solido e liquido diverso dai distillati del petrolio (legna, carbone, nafta, olio combustibile, ecc.);
 - i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10,00 m. Qualora siano situati a distanza compresa fra 10,00 e 50,00 m. da aperture di locali abitati, i comignoli devono essere a quota non inferiore a quelle del filo superiore dell'apertura più alta;
- 2) per impianti termici per la climatizzazione degli ambienti, con o senza produzione di acqua calda e apparecchi di combustione, alimentati con combustibili distillati del petrolio (gasolio) e con combustibile gassoso di potenzialità > a 35 Kw, nonché i caminetti ad utilizzo saltuario, alimentati a combustibile solido:
 - i comignoli devono risultare più alti di almeno 0,50 m. rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10,00 m. In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini devono sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta presente nel raggio di 50,00 m., diminuita di 1,00 m. per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10,00 m.;
- 3) per impianti termici per la climatizzazione degli ambienti con o senza produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari e apparecchi di combustione alimentati con

combustibile distillato del petrolio (gasolio) o con combustibile gassoso, di potenzialità non maggiore di 35 Kw il comignolo deve essere:

- a) conforme a quanto indicato al punto 4.3.3. delle norme UNI-CIG 7129/92;
- b) più alto di almeno 40 cm. del filo superiore di aperture finestrate presenti sulla stessa falda del tetto;
- c) più alto di almeno 40 cm. del filo superiore di aperture finestrate nel raggio di 8,00 m.;
- d) più alto di almeno 50 cm. rispetto a qualsiasi struttura, fabbricato o ostacolo, privi di aperture finestrate nel raggio di 5,00 m.

Comignoli ubicati su tetti e terrazzi agibili

Di norma e' vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su tetti piani e terrazzi agibili.

In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, fermo restando il rispetto di quanto previsto alle lettere c) e d) di cui al precedente punto 3, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,50 m. dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.

G) RIFIUTI DOMESTICI

Caratteristiche del locale per la raccolta e il deposito dei rifiuti

Il locale per la raccolta e il deposito dei rifiuti nel quale i rifiuti domestici putrescibili devono essere conferiti già chiusi negli appositi sacchetti, deve possedere le caratteristiche seguenti:

- essere ubicato preferibilmente all'esterno del fabbricato ad una distanza minima dai locali di abitazione di m.10,00, munito di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potrà essere ammesso nel corpo del fabbricato, ai piani terra o interrato, se dotato di apposita canna di esalazione sfociente oltre il tetto;
- superficie adeguata;
- altezza minima interna di m. 2,10;
- porta metallica a tenuta di dimensioni 0.90 x 2.00 m.;
- pavimento e pareti costituite da materiale liscio, facilmente lavabile, impermeabile e con raccordi arrotondati; il pavimento deve essere dotato di piletta sifonata per il regolamentare scarico delle acque di lavaggio;
- poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio;
- essere provvisto di idonee misure di prevenzione e di difesa contro topi e insetti.

All'interno dei depositi devono essere previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metallo, plastica, ecc.).

Caratteristiche dei cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone fisicamente impedite;
- avere dispositivi di apertura tali da assicurare una efficace difesa contro topi e insetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, sistema di raccolta e regolamentare smaltimento delle acque, distanti il massimo possibile dai locali abitati;
- ricevere solo rifiuti previsti da specifica disposizione del Comune chiusi negli appositi sacchetti contenitori.

Canne di caduta

E' vietata la realizzazione di canne di caduta.

Ove già esistenti possono essere mantenute solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- che siano esterne a singole unità abitative (balconi, scale, ballatoi, ecc.);
- che sia assicurato il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
- che le condotte siano in condizioni tali da non provocare l'insorgenza di inconvenienti igienici e arrecare molestia alle persone.

Allegati:

- 1- schema esplicativo superficie utile illuminante
- 2- camini e canne fumarie per tipologia di apparecchi di cottura installati in locali dotati di regolare aerazione sussidiaria naturale Tabella 6
- 3- luoghi di installazione ammessi per impianti termici per la climatizzazione con o senza produzione di acqua calda, a seconda della loro tipologia Tabella 7

Schema esplicativo superficie illuminante utile

Legenda:

L = lunghezza dell'aggetto superiore

p = proiezione dell'aggetto = $L/2$ Si calcola per $L > 120$ cm

a = superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti dell'illuminazione

b = superficie utile agli effetti dell'illuminazione

c = superficie, anche se finestrata, comunque non utile ai fini dell'illuminazione ($c = 60$ cm)

La superficie finestrata utile è data da: $b + 1/3$ di a .

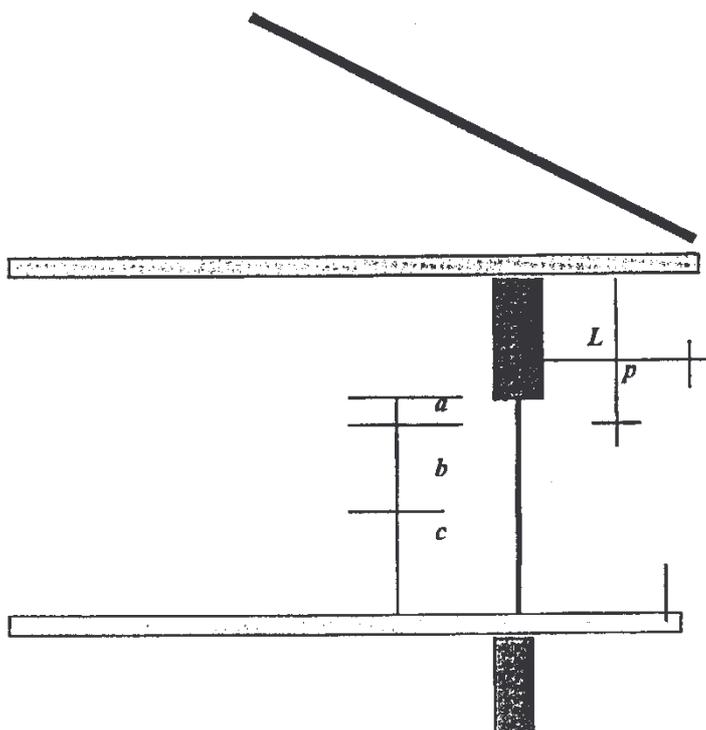


Tabella 6

Camini, canne fumarie e/o di esalazione per tipologia di apparecchi di cottura installati in locali dotati di regolamentare aerazione sussidiaria naturale

TIPO DI CANNA	CAMINO/CANNA FUMARIA PER IMPIANTI A FIAMMA LIBERA	CANNA DI ESALAZIONE PER IMPIANTI NON A FIAMMA LIBERA
singola a tiraggio naturale	SI (preferibile)	SI
singola a tiraggio forzato	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	SI (preferibile)	SI
plurima a tiraggio forzato (*)	NO	SI

(*) costituita da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto installato dopo l'ultimo punto di estrazione

Tabella 7

Luoghi di installazione ammessi per impianti termici per la climatizzazione con o senza produzione di acqua calda a seconda della loro tipologia

LUOGO DI INSTALLAZIONE	TIPOLOGIA DI IMPIANTI					
	A FIAMMA LIBERA				NON A FIAMMA LIBERA (*)	
	Con potenzialità (in kW)					
	> 116	tra 35 e 116		< 35		
Liquidi solidi		gassosi				
IN LOCALE TECNICO						
Conforme a normativa prevenzione incendi (CPI)	•					
Conforme a D.P.R. 1391/70 e succ. modifiche e integrazioni		•				
Conforme a DM Ministero Interno 12/4/96			•			
Conforme a norme R.L.I.				•	•	
ALL'ESTERNO DELL'EDIFICIO (**)						
Conforme a norme R.L.I.				•	•	
IN LOCALI ABITATI					•	

(*) Impianti con potenzialità inferiore a 35 Kw di tipo C così come definiti dalla norma UNI 7129

(**) Per impianti di potenzialità > di 35 Kw a qualsiasi combustibile di alimentazione si rimanda alle specifiche norme di ovvero alle norme del D.P.R. 1391/70 (combustibili solidi e liquidi) e a quelle del D.M. 12/4/96 (combustibili gassosi)

CAPITOLO 9° - ALLEGATO TECNICO

TABELLA N° 8

VALORI DI ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE PER SINGOLI AMBIENTI

AMBIENTI	LUX
aule, comprese laboratori	500
Uffici	500
Ambienti dove vengono utilizzati VDT e/o PC	200-300
Ambienti sportivi (palestre, ecc.)	300-500
Biblioteche	
a) scaffalature	200
b) zone di lettura	500
Spazi per la distribuzione orizzontale e verticale	150
Magazzini e depositi	100-150
Sale per riunioni (aule magne, auditorium, ecc.)	200
Servizi igienici	100

TABELLA N° 9

DOTAZIONE MINIMA E CARATTERISTICHE DEI SERVIZI ANNESSI AGLI SPAZI PER L'EDUCAZIONE FISICA E SPORTIVA

PER GLI ALLIEVI:

	WC IDONEAMENTE DISIMPEGNATO	SPOGLIATOIO DI SUPERFICIE NON INFERIORE A 1 MQ. PER UTILIZZATORE	DOCCE SINGOLE COMPLETE DI SPAZIO ANTIDOCIA
SCUOLE ELEMENTARI CON NUMERO DI CLASSI INFERIORE A 10	1	1 (minimo 10 mq., 2 lavabi e 2 punti erogazione acqua)	1
SCUOLE ELEMENTARI CON NUMERO DI CLASSI SUPERIORE A 10 E SCUOLE MEDIE INFERIORI	2 (distinti per sesso)	2 (distinti per sesso) (minimo 10 mq., minimo 3 lavabi e 3 punti erogazione acqua)	4 (2+2 distinte per sesso)
SCUOLE MEDIE SUPERIORI	2 (distinti per sesso)	2 (distinti per sesso) (minimo 10 mq., minimo 3 lavabi e 3 punti erogazione acqua)	8 (4+4 distinte per sesso)

PER GLI INSEGNANTI:

	WC IDONEAMENTE DISIMPEGNATO	SPOGLIATOIO DI SUPERFICIE NON INFERIORE A 1 MQ. PER UTILIZZATORE	DOCCE SINGOLE COMPLETE DI SPAZIO ANTIDOCIA
SCUOLE ELEMENTARI CON NUMERO DI CLASSI INFERIORE A 10	///	///	///
SCUOLE ELEMENTARI CON NUMERO DI CLASSI SUPERIORE A 10 E SCUOLE MEDIE INFERIORI	1 (completo di lavabo e 1 punto erogazione acqua)	(*)	1
SCUOLE MEDIE SUPERIORI	2 (distinti per sesso) (completo di lavabo e 1 punto erogazione acqua)	(*)	2 (1+1 distinte per sesso)

(*) Utilizzabile l'anti-wc se di dimensioni non inferiori a 3 mq.

TABELLA N° 10

STRUTTURE UNIVERSITARIE: STANDARD MINIMI DI SUPERFICIE

		FINO A 1000 STUDENTI	OLTRE I 1000 STUDENTI
AULE PER ATTIVITA' DIDATTICHE	NORMALI	1,96 mq./ studente	1,96 mq./ studente
	SPECIALI	3,00 mq./ studente	3,00 mq./ studente
UFFICI AMMINISTRATIVI (segreteria, presidenza, archivi, spazi di attesa, servizi per il personale, centro orientamento studenti, ecc..)		1,00 mq./ studente	1,20 mq./ studente
SERVIZI COMPLEMENTARI ATTIVITA' DIDATTICA (biblioteca, aula magna, centri documentazione, ecc..)		2,00 mq./ studente	Max 1,50 mq./ studente
UFFICI PER IL PERSONALE DOCENTE COMPRESI SERVIZI IGIENICI		1,20 mq./ studente	1,00 mq./ studente
BAR TAVOLA FREDDA E ANNESSI SERVIZI DI PREPARAZIONE, SERVIZI PER IL PERSONALE E DEPOSITO		0,30 mq./ studente	0,20 mq./ studente
MENSA, SPAZI PER PREPARAZIONE ALIMENTI, DEPOSITO, SERVIZI PER IL PERSONALE E PER I FRUITORI (*)		1,20 mq./ studente (minimo 750 mq.)	///
SERVIZI IGIENICI PER STUDENTE		0,20 mq./ studente (minimo 1 wc ogni 20 studenti)	0,15 mq./ studente
AREE COPERTE E SCOPERTE DESTINATE AD ATTIVITA' GINNICHE E SPORTIVE		Almeno 6 mq./ studente	Almeno 6 mq./ studente

(*) PER I FRUITORI: ALMENO UN BLOCCO SERVIZI (DISTINTO PER SESSO) COSTITUITO OGNUNO DA 2 WC CON ANTIBAGNO COMPLETO DI LAVABI

TABELLA N° 11 – Residenze per studenti

AREE FUNZIONALI

AF 1	residenza - funzioni residenziali
AF 2	servizi culturali e didattici – studio, ricerca, documentazione, lettura, riunione..
AF 3	servizi ricreativi – tempo libero, svago, formazione culturale non istituzionale..
AF 4	servizi di supporto -
AF 5	servizi gestionali ed amministrativi – attività del personale di gestione
Accesso e distribuzione	accoglienza, incontro, scambio tra studenti e funzioni di collegamento
Parcheggio	auto, moto e servizi tecnologici
Accessoria	alloggio per il direttore e/o per il custode della struttura

REQUISITI MINIMI DELLE UNITA' AMBIENTALI

AF 1	<ul style="list-style-type: none"> ◆ camera singola (posto letto – posto studio) – 12 mq ◆ camera doppia (posto letto – posto studio) – 18 mq ◆ servizio igienico (lavabo, doccia, wc, bidet) – 3 mq ◆ non sono ammesse stanze con più di 2 letti ◆ se il servizio igienico viene condiviso da più utenti, deve esserne previsto 1 almeno ogni 3 posti alloggio ◆ pe i posti alloggio sprovvisti dell'angolo cottura e consumazione pasti deve essere prevista 1 cucina – pranzo collettiva almeno ogni 20 posti alloggio con i relativi locali di servizio
AF 2	<ul style="list-style-type: none"> ◆ sala/e studio – capienza massima di 15 postazioni di studio individuale, oltre tale dimensione deve essere prevista l'articolazione in più unità ambientali ◆ aula/e riunioni – capienza massima di 20 studenti, oltre tale dimensione deve essere prevista l'articolazione in più unità ambientali; ◆ biblioteca - capienza massima di 20 studenti, oltre tale dimensione deve essere prevista l'articolazione in più unità ambientali; ◆ complessivamente lo standard di superficie destinato a tali funzioni deve corrispondere a 1,6 mq/studente
AF 3	<ul style="list-style-type: none"> ◆ sala/e video –

	<ul style="list-style-type: none"> ◆ sala/e musica – capienza massima di 20 postazioni di ascolto, oltre tale dimensione deve essere prevista l'articolazione in più unità ambientali; ◆ spazio/i internet – capienza massima di 20 postazioni internet, oltre tale dimensione deve essere prevista l'articolazione in più unità ambientali; ◆ sala/e giochi – ◆ palestra con spogliatoio – ◆ complessivamente lo standard di superficie destinato a tali funzioni deve corrispondere a 1,2 mq/studente
AF 4	<ul style="list-style-type: none"> ◆ lavanderia/stireria – capienza massima di 15 postazioni comprendenti lo spazio per il lavaggio, l'asciugatura e la stiratura ◆ parcheggio biciclette – numero di spazi pari a 1 ogni 1,75 studenti ◆ complessivamente lo standard di superficie destinato a tali funzioni deve corrispondere a 1,2 mq/studente
AF 5	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ufficio del dirigente – ◆ ufficio del portiere – ◆ archivio – ◆ guardaroba – ◆ deposito biancheria – ◆ magazzino – ◆ complessivamente lo standard di superficie destinato a tali funzioni deve corrispondere a 0,8 mq/studente
Accesso e distribuzione e servizi accessori	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ingresso – ◆ percorsi – ◆ parcheggi e servizi tecnologici ◆ residenza dirigente ecc.. ◆ complessivamente lo standard di superficie destinato a tali funzioni deve corrispondere a 3,2 mq/studente

