



COMUNE di STAZZEMA
Medaglia d'Oro al Valor Militare
Provincia di Lucca

REGOLAMENTO D'IGIENE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI..... 10

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA.....	10
ART. 1 (AUTORITÀ SANITARIA).....	10
ART. 2 ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DI IGIENE E SANITÀ.....	10
ART. 3 SERVIZI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA.....	10

TITOLO II - DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DEL SUOLO..... 10

CAPO I TUTELA DELL' INQUINAMENTO ATMOSFERICO.....	10
ART. 4 INQUINAMENTO ATMOSFERICO.....	10
ART. 5 DEFINIZIONI.....	11
ART. 6 VALORI LIMITE E VALORI GUIDA DI QUALITÀ DELL'ARIA.....	11
ART. 7 ZONA DI APPARTENENZA DEL COMUNE AI FINI DELLA PREVENZIONE DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO	11
ART. 8 INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA IMPIANTI TERMICI.....	11
ART. 9 ATTIVITÀ CHE COMPORTANO EMISSIONI DI POLVERI GAS E ALTRI INQUINANTI ATMOSFERICI.....	12
CAPO II - TUTELA DELLO INQUINAMENTO ACUSTICO.....	12
ART. 10 RUMORI.....	12
ART. 11 SUDDIVISIONE IN ZONE DEL TERRITORIO COMUNALE.....	12
ART. 12 LIMITI MASSIMI AMMISSIBILI DI RUMORI.....	12
ART. 13 ACCERTAMENTI.....	12
ART. 14 RUMORI PRODOTTI DA MACCHINE FUNZIONANTI ALL'APERTO.....	13
ART. 15 ATTIVITÀ PRODUTTIVE RUMOROSE.....	13
ART. 16 RISCHI.....	13
ART. 17 RUMORI MOLESTI.....	13
ART. 18 INSTALLAZIONE DI MACCHINE CHE PRODUCONO VIBRAZIONI.....	13
CAPO III - TUTELA DELL' INQUINAMENTO IDRICO.....	13
ART. 19 REQUISITI DI QUALITÀ E VALORI MASSIMI AMMISSIBILI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.....	13
ART. 20 CONTROLLI.....	13
ART. 21 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO.....	14
ART. 22 DENUNCIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO AUTONOMO.....	14
ART. 23 DOTAZIONE IDRICA DEGLI AMBIENTI.....	14
ART. 24 FONTANELLE PUBBLICHE.....	14
ART. 25 PERSONALE ADDETTO ALL'ACQUEDOTTO.....	14
ART. 26 ESCAVAZIONE E TRIVELLAZIONE DI POZZI DESTINATI AL RIFORNIMENTO IDRICO DI ACQUA POTABILE.....	14
ART. 27 CISTERNE.....	14
ART. 28 CHIUSURA DEI POZZI O CISTERNE FUORI USO O NON IDONEE.....	15
ART. 29 SCARICHI.....	15
ART. 30 SCARICHI DI SOSTANZE PERICOLOSE.....	15
CAPO IV TUTELA DELL'AMBIENTE.....	15
ART. 31 TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.....	15
ART. 32 COMPITI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	15
ART. 33 DIFESA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE.....	15
ART. 34 DIFESA DEL DIRITTO DI AMBIENTE.....	15

TITOLO III - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO.....16

CAPO I SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI.....	16
<i>ART. 35 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI.....</i>	<i>16</i>
CAPO II SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE.....	16
<i>ART. 36 SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE.....</i>	<i>16</i>
<i>ART. 37 DEFLUSSO DELLE ACQUE.....</i>	<i>16</i>
<i>ART. 38 IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO.....</i>	<i>16</i>
<i>ART. 39 CONCIMAZIONI E TRATTAMENTO DEL TERRENO CON SOSTANZE TOSSICHE.....</i>	<i>17</i>
<i>ART. 40 CAVE.....</i>	<i>17</i>
CAPO III FOGNATURE.....	17
<i>ART. 41 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO NELLE FOGNATURE COMUNALI, SUL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO.</i>	<i>17</i>
<i>ART. 42 COSTRUZIONE E MODIFICAZIONE DI FOGNATURE PRIVATE.....</i>	<i>17</i>
CAPO IV IGIENE DELL'ABITATO.....	17
<i>ART. 43 COSTRUZIONI EDILIZIE.....</i>	<i>17</i>
<i>ART. 44 CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEI TERRENI EDIFICABILI.....</i>	<i>17</i>
<i>ART. 45 MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI O DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI.....</i>	<i>18</i>
<i>ART. 46 MISURE IGIENICHE NEI CANTIERI EDILI.....</i>	<i>18</i>
CAPO V NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI.....	18
<i>ART. 47 RICHIESTA DI CONCESSIONE O DI AUTORIZZAZIONE EDILIZIA.....</i>	<i>18</i>
<i>ART. 48 VISITE AI FABBRICATI DI NUOVA COSTRUZIONE O ESISTENTI INTERESSATI DA INTERVENTI EDILIZI</i>	<i>19</i>
<i>ART. 49 AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITÀ O USABILI DEGLI EDIFICI.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 50 CUCINE, CAMINI E FUMAIOLI.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 51 APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA POTABILE.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 52 ISOLAMENTO TERMICO.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 53 PROTEZIONE ACUSTICA.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 54 PIANI INTERRATI O SEMINTERRATI.....</i>	<i>19</i>
<i>ART. 55 LOCALI DEI SERVIZI.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 56 CASE COLONICHE.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 57 AMBIENTI NELLE CASE COLONICHE.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 58 CUCINE RURALI.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 59 ACQUA POTABILE NELLE CASE RURALI.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 60 LATRINE RURALI.....</i>	<i>20</i>
<i>ART. 61 VERIFICA DELLE COSTRUZIONI.....</i>	<i>21</i>
<i>ART. 62 STABILITÀ E SICUREZZA DELLE NUOVE COSTRUZIONI.....</i>	<i>21</i>
<i>ART. 63 IMPIANTI ELETTRICI.....</i>	<i>21</i>
<i>ART. 64 MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA COSTRUZIONI.....</i>	<i>21</i>
CAPO VI RICOVERO ANIMALI.....	21
<i>ART. 65 DISLOCAZIONE STALLE.....</i>	<i>21</i>
<i>ART. 66 SOSTA DI ANIMALI DI GROSSA TAGLIA</i>	<i>21</i>
<i>ART. 67 ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA CORTILE.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 68 ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA CORTILE DI GROSSE DIMENSIONI.....</i>	<i>22</i>
CAPO VII NORME GENERALI.....	22
<i>ART. 69 RICOVERI.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 70 STALLE RURALI PER BOVINI, EQUINI, BUFALINI.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 71 DISPOSIZIONI PER LA CONCIMAIA.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 72 DEPOSITI COMUNALI.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 73 RICOVERI DI ANIMALI IN AGGLOMERATI URBANI.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 74 ASPORTAZIONE LETAME.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 75 LOTTA ALLE MOSCHE.....</i>	<i>23</i>
CAPO VIII DISPOSIZIONI PER LE STALLE.....	23
<i>ART. 76 ACQUA POTABILE NELLE STALLE.....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 77 DISTANZA DA ABITAZIONI.....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 78 NORME ANTINQUINAMENTO.....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 79 SPOSTAMENTO GREGGI.....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 80 VECCHIE STALLE.....</i>	<i>23</i>

ART. 81 DIVIETI.....	23
CAPO IX REQUISITI STALLE.....	23
ART. 82 STALLE PER BOVINI E BUFALINI.....	23
ART. 83 SCUDERIE.....	24
ART. 84 PORCILAIE.....	25
ART. 85 OVINI.....	25
ART. 86 POLLAI.....	25
ART. 87 CONIGLIERE.....	25
ART. 88 CONCIMAIE.....	26
ART. 89 STALLE DI SOSTA.....	26
ART. 90 CANILI E GATTILI.....	26
ART. 91 STAZIONI DI MONTA.....	26
ART. 92 SCARICHI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI.....	27

TITOLO IV - ALBERGHI-ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....27

CAPO I CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE.....	27
ART. 93 NORME SANITARIE EDILIZIE.....	27
ART. 94 AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E SANITARIA PER L'APERTURA.....	27
ART. 95 CAMERE D'ALBERGO.....	27
ART. 96 LATRINE E BAGNI.....	28
ART. 97 BIANCHERIA E ARREDAMENTO.....	28
ART. 98 LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE.....	28
ART. 99 PERSONALE.....	28
ART. 100 AFFITTACAMERE.....	28
ART. 101 ABITAZIONI COLLETTIVE, COLLEGI, CONVITTI, DORMITORI.....	28
ART. 102 PULIZIA DEI LOCALI.....	28
ART. 103 SERVIZI IGIENICI.....	29
CAPO II LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO.....	29
ART. 104 LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO.....	29
ART. 105 CONDIZIONE IGIENICHE DI ESERCIZIO DEI LOCALI PUBBLICI E PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO.....	29
ART. 106 DIVIETO DI FUMARE.....	29
ART. 107 LATRINE.....	30

TITOLO V - ATTIVITA' DI PRODUZIONE , COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANE ALIMENTARI..... 30

CAPO I NORMATIVA GENERALE.....	30
ART. 108 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA).....	30
ART. 109 (DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE).....	30
ART. 110 (ISTRUTTORIA SULLA DOMANDA).....	31
ART. 111 (CONTENUTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA).....	32
ART. 112 (ACCESSO AGLI ATTI DEL PROCEDIMENTO).....	32
ART. 113 (ESERCIZI, PUBBLICI E COMMERCIALI. INDIVIDUAZIONE).....	32
ART. 114 (ACCESSO ALLE INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO).....	33
ART. 115 (REQUISITI GENERALI, COMUNI A DETERMINATI TIPI DI ESERCIZIO).....	33
ART. 116 (PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E/O BEVANDE).....	35
ART. 117 (LIBRETTO IDONEITÀ SANITARIA, RILASCIO E RINNOVO).....	35
ART. 118 (SEGNALAZIONE DI CASI SOSPETTI DI MALATTIE CONTAGIOSE E INFETTIVE).....	35
ART. 119 (MEZZI DI LOTTA CONTRO ANIMALI ED INSETTI NOCIVI).....	35

ART. 120 (DIVIETO DI DETENZIONE DI ANIMALI NEGLI ESERCIZI).....	36
ART. 121 (OGGETTO DELLA VIGILANZA).....	36
ART. 122 (PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITÀ SANITARIA).....	36
ART. 123 (IRREGOLARITÀ DELLE MERCI).....	36
ART. 124 PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI.....	36
ART. 125 SALVAGUARDIA DELLA GENUINITÀ E DELLA REGOLARITÀ DELLE SOSTANZE ALIMENTARI - TUTELA DEL CONSUMATORE - PROVVEDIMENTI.....	37
ART. 126 (SEQUESTRO DI MERCI, ATTREZZATURE E LOCALI).....	37
ART. 127 (SOSTANZE ALIMENTARI DEPERIBILI IN DEPOSITO, IN STATO DI ALTERAZIONE).....	37
CAPO II ESERCIZI PUBBLICI DI BAR - RISTORANTE.....	37
ART. 128 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PUBBLICO ESERCIZIO DI BAR).....	37
ART. 129 REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITÀ DI BAR AGGIUNTA A LABORATORIO ARTIGIANALE ESISTENTE (PIZZERIA A TAGLIO - PASTICCERIA- GELATERIA).....	39
ART. 130 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE).....	39
ART. 131 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER RISTORANTE LIMITATO ALLA PREPARAZIONE DI SOLI "PRIMI PIATTI").....	40
ART. 132 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER "PIZZA A TAGLIO").....	41
ART. 133 REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITÀ I LABORATORIO DI GELATERIA ANNESSO AL PUNTO VENDITA... 41	41
ART. 134 (SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE).....	42
CAPO III SOMMINISTRAZIONI PARTICOLARI.....	42
ART. 135 (DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE CARATTERISTICHE).....	42
ART. 136 (REQUISITI DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE POSTE IN VENDITA A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI).....	42
ART. 137 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA).....	43
ART. 138 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE).....	43
ART. 139 (SOMMINISTRAZIONE RISERVATA A PARTICOLARI CATEGORIE DI UTENTI).....	43
ART. 140 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE E SIMILI).....	43
CAPO IV ATTIVITÀ DI VENDITA AL DETTAGLIO.....	45
ART. 141 (NULLA OSTA SANITARIO PER VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE MACELLERIE E PESCHERIE).....	45
ART. 142 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI)....	45
ART. 143 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSO ALL'ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI).....	46
ART. 144 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DELLE CARNI).....	46
ART. 145 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ARTIGIANALE ANCHE ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA)...	46
CAPO V - VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI.....	47
ART. 146 (REQUISITI IGIENICO-SANITARI RICHIESTI PER LA VENDITA E LA SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI).....	47
ART. 147 (PUNTI CRITICI).....	47
ART. 148 (CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE FISSE).....	48
ART. 149 (CARATTERISTICHE DEI VEICOLI)	48
ART. 150 44 (CARATTERISTICHE DEI BANCHI RIMOVIBILI).....	49
ART. 151 (PRESCRIZIONI PARTICOLARI).....	50
ART. 152 (ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE).....	50
CAPO VI DEPOSITI ALL'INGROSSO.....	51
ART. 153 (REQUISITI DEI LOCALI DEI DEPOSITI ALL'INGROSSO).....	52
ART. 154 (DIVIETO DI MOVIMENTO VEICOLI ALL'INTERNO DEI DEPOSITI).....	52
CAPO VII PRESIDI SANITARI.....	52
ART. 155 DEPOSITI E VENDITA DEI PRESIDI SANITARI E DI TUTTI I PRODOTTI CHIMICI PER USO AGRICOLO.....	52
ART. 156 CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DEI PRESIDI SANITARI.....	52
CAPO VIII CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO.....	52
ART. 157 PRODUZIONE E VENDITA.....	52
ART. 158 PRODUZIONE DI PASTE SPECIALI.....	53
ART. 159 PRODUZIONE DI PANE SPECIALE.....	53
ART. 160 PANE SURGELATO	53
ART. 161 APERTURA, RIATTIVAZIONE, TRASFERIMENTO DI MULINI E PANIFICI.....	53
ART. 162 ATTREZZATURE DEI PANIFICI.....	53

ART. 163	LAVORO NOTTURNO DEI FORNAI.....	53
ART. 164	PASTE ALIMENTARI.....	53
ART. 165	RISO.....	54
CAPO IX LATTE E DERIVATI.....		54
ART. 166	LATTE - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA.....	54
ART. 167	REGISTRO DI STALLA DEI PRODUTTORI.....	54
ART. 168	SORVEGLIANZA SUI PRODUTTORI DI LATTE.....	54
ART. 169	VENDITA DI LATTE AL DOMICILIO DEI PRODUTTORI.....	55
ART. 170	TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI DEL BESTIAME LATTIFERO.....	55
ART. 171	TRASPORTO DEL LATTE.....	55
ART. 172	FORMAGGI.....	55
ART. 173	PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI.....	55
ART. 174	BURRO.....	56
CAPO X - OLII E STRUTTO.....		56
ART. 175	OLIO DI OLIVA E DI SEMI.....	56
ART. 176	RAFFINAZIONE DEGLI OLI.....	56
ART. 177	RIVENDITA DI OLI COMMESTIBILI.....	56
ART. 178	INDICAZIONE DELLA QUALITÀ DEGLI OLI DI SEMI.....	57
ART. 179	STRUTTO.....	57
CAPO XI CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE.....		57
ART. 180	SPACCI DI CARNE.....	57
ART. 181	DEFINIZIONE DELLE CARNI.....	57
ART. 182	REQUISITI IGIENICI E VIGILANZA PER LA VENDITA DI CARNI.....	58
ART. 183	CARNI EQUINE E DI BASSA MACELLAZIONE.....	60
ART. 184	CELLE FRIGORIFERE.....	60
ART. 185	PERSONALE ADDETTO AGLI SPACCI DI CARNE.....	60
ART. 186	LAVORAZIONE DEI RESIDUI DELLA MACELLAZIONE.....	60
ART. 187	TRASPORTO DELLE CARNI.....	60
ART. 188	INTRODUZIONE DI CARNE NEL COMUNE.....	60
ART. 189	LABORATORI DI CARNI.....	60
ART. 190	LOCALI PER LABORATORIO DELLE CARNI.....	61
ART. 191	PERSONALE ADDETTO AI LABORATORI DI CARNI.....	61
ART. 192	CHIUSURA DEI LOCALI.....	61
ART. 193	CARNI DI VOLATILI E DI SELVAGGINA.....	61
CAPO XII PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE.....		61
ART. 194	(AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI).....	61
ART. 195	ALLEVAMENTO E VENDITA DI PESCI - CROSTACEI - MOLLUSCHI.....	62
ART. 196	LIMITE DI CONTAMINAZIONE DA MERCURIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITTICI.....	62
ART. 197	CONTROLLO SANITARIO E REQUISITI DEI PRODOTTI ITTICI.....	62
ART. 198	VASCHE PER L'AMMOLLO DI PESCI SALATI.....	63
ART. 199	DIVIETO DI PESCA IN ACQUE CONTAMINATE.....	63
CAPO XIII PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI.....		63
ART. 200	ORTAGGI.....	63
ART. 201	FRUTTA.....	64
ART. 202	COCOMERAIE.....	64
ART. 203	FUNGHI.....	64
ART. 204	FUNGHI CONSERVATI.....	65
ART. 205	FUNGHI SECCHI.....	65
CAPO XIV - UOVA -GELATI -SURGELATI.....		66
ART. 206	UOVA.....	66
ART. 207	GELATI.....	66
ART. 209	PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI.....	66
ART. 210	VENDITA AMBULANTE DI GELATI E SIMILI.....	67
ART. 211	RECIPIENTI PER LA CONSERVAZIONE DEI GELATI.....	67
ART. 212	SURGELATI - DISCIPLINA.....	67
ART. 213	DEFINIZIONE DI SURGELATO.....	67
ART. 214	ELENCO DEGLI ALIMENTI SURGELATI.....	67

ART. 215	TRASPORTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI.....	67
ART. 216	VENDITA ALIMENTI SURGELATI.....	68
ART. 217	DIVIETO DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI.....	68
CAPO XV - PRODOTTI DELLA PASTICCERIA.....		68
ART. 218	CREME.....	68
ART. 219	PASTE DOLCI FRESCHE E SECHE - TRASPORTO E VENDITA.....	68
CAPO XVI - ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.....		68
ART. 220	INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE.....	68
ART. 221	DENOMINAZIONE DI VENDITA.....	69
ART. 222	ETICHETTATURA.....	69
ART. 223	QUANTITÀ NETTA DEL PRODOTTO.....	69
ART. 224	TERMINI DI CONSERVAZIONE.....	70
ART. 225	INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI SFUSE O POSTE IN VENDITA IN CONFEZIONI NON PIÙ INTEGRE.....	70
ART. 226	ETICHETTATURE PARTICOLARI PER SOSTANZE PERICOLOSE.....	70
CAPO XVII - TRASPORTO DEGLI ALIMENTI.....		70
ART. 227	IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI IN GENERE	71
ART. 228	AUTORIZZAZIONE SANITARIA PREVENTIVA DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO TERRESTRE.....	71
ART. 229	PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PREVENTIVE DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	71
ART. 230	VALIDITÀ E REGISTRAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE.....	71
ART. 231	MANTENIMENTO IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO.....	71
ART. 232	REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI.....	72
ART. 233	REQUISITI DEI VEICOLI DI TRASPORTO DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI.....	72
ART. 234	IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI VEICOLI E DEI CONTENITORI IMPIEGATI PER I TRASPORTI DI SOSTANZE ALIMENTARI IMMATRICOLATI ALL'ESTERO.....	73
ART. 235	TEMPERATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DURANTE IL TRASPORTO.....	73
ART. 236	SOSTANZE ALIMENTARI PER CUI SONO PRESCRITTE, AI FINI DEL TRASPORTO, SPECIFICHE DICHIARAZIONI DI SCORTA	73
ART. 237	SEQUESTRO, DURANTE IL TRASPORTO, DI SOSTANZE ALIMENTARI POTENZIALMENTE NOCIVE.....	73
CAPO XVIII - VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI E ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE.....		74
ART. 238	VIGILANZA.....	74
ART. 239	ISPEZIONI - CONTROLLI - ACCERTAMENTI.....	74
ART. 240	MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLE ISPEZIONI.....	74
ART. 241	MODALITÀ D'ESECUZIONE DEI CONTROLLI.....	75
ART. 242	VERBALE DI PRELEVAMENTO DI UN CAMPIONE.....	75
ART. 243	MODALITÀ E NORME DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA.....	75
ART. 244	CONTRASSEGNI DI IDENTIFICAZIONE DEI SINGOLI CAMPIONI.....	75
ART. 245	PRELEVAMENTI DI CAMPIONI DI GRANDI PARTITE.....	76
ART. 246	OPERAZIONE DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI..	76
ART. 247	OPERAZIONI DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI SOTTO VINCOLO DOGANALE.....	76

TITOLO VI - IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI..... 76

CAPO I - LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI.....		76
ART. 248	LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI.....	76
ART. 249	NORME SANITARIE.....	76
ART. 250	STRUMENTI URBANISTICI GENERALI.....	76
ART. 251	LICENZA PER L'ATTIVAZIONE DI LABORATORI D'INDUSTRIE.....	77
ART. 252	APERTURA DI FABBRICHE O MANIFATTURE INSALUBRI.....	77
ART. 253	NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, INSTALLAZIONE DI MACCHINARI E MODIFICHE D'IMPIANTI ESISTENTI.....	77
ART. 254	ABITABILITÀ DI NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI.....	77

ART. 255	NORME, IGIENE DEL LAVORO.....	77
ART. 256	NUOVE ATTIVITÀ LAVORATIVE.....	78
CAPO II - LAVORAZIONE DEI MATERIALI LAPIDEI.....		78
ART. 257	VOCABOLI SETTORE LAPIDEO.....	78
ART. 258	DEPOSITI DI MATERIALI LAPIDEI SUI PIAZZALI.....	78
ART. 259	SUDDIVISIONE DEGLI SPAZI DESTINATI AL DEPOSITO.....	79
ART. 260	CORSIE PER I MEZZI DI TRASPORTO, PER CIRCOLAZIONE INTERNA E RELATIVA SEGNALETICA.....	79
ART. 261	CONDIZIONI GENERALI DELLE SUPERFICI DI DEPOSITO.....	79
ART. 262	DEPOSITO DEI BLOCCHI QUADRATI.....	79
ART. 263	DEPOSITO DI BLOCCHI INFORMI.....	80
ART. 264	DEPOSITO DI LASTRE.....	80
ART. 265	MATERIALI IMBALLATI, PALETTIZZATI O IN CONTAINERS.....	80
ART. 266	AUTORIZZAZIONE.....	80
ART. 267	IGIENE DEI LOCALI.....	81
ART. 268	SERVIZI IGIENICI.....	81
ART. 269	MENSE ED AMBIENTI DI RISTORO.....	81
ART. 270	SALE DI ALLATTAMENTO.....	81
ART. 271	LAVORAZIONI CON ESALAZIONI SGRADUEVOLI.....	81
ART. 272	IGIENE DEL FUMO E DEL PULVISCOLO.....	81
ART. 273	LAVORAZIONI PERICOLOSE.....	82
ART. 274	LOCALI DI RICOVERO E SERVIZI IGIENICI NELLE CAVE.....	82
ART. 275	LOCALI MENSA NELLE CAVE.....	82
ART. 276	SICUREZZA.....	82
CAPO III - EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA.....		82
ART. 277	LAVANDERIE.....	82
ART. 278	AUTORIMESSE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO.....	82
ART. 279	IMPIANTI DI LAVAGGIO AUTOMEZZI.....	83
TITOLO VIII - IGIENE SOCIALE.....		83
CAPO I VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI.....		83
ART. 280	VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI.....	83
ART. 281	EDUCAZIONE SANITARIA.....	83
ART. 282	CARTELLA SANITARIA DEGLI ALUNNI.....	83
ART. 283	CONTROLLO SANITARIO DEGLI ALUNNI.....	83
ART. 284	CONTROLLO DEL PERSONALE.....	84
ART. 285	MISURE CONTRO IL DIFFONDERSI DI MALATTIE INFETTIVE.....	84
ART. 286	SORVEGLIANZA DEI DIRETTORI D'ISTITUTO.....	84
CAPO II MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI.....		84
ART. 287	OBBLIGO DELLA DENUNCIA - RACCOLTA E TRASMISSIONE DEI DATI.....	84
ART. 288	MALATTIE VENEREE - BALIATICO.....	85
CAPO III VACCINAZIONI.....		85
ART. 289	VACCINAZIONI OBBLIGATORIE.....	85
ART. 290	OBBLIGO DI SOTTOPORRE I MINORI ALLA VACCINAZIONE.....	86
ART. 291	CERTIFICATO DI VACCINAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLE SCUOLE.....	86
ART. 292	SCHEDARIO DEI VACCINATI.....	86
ART. 293	VACCINAZIONI STRAORDINARIE.....	86
ART. 294	VACCINAZIONI ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI.....	86
TITOLO IX VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.....		86
CAPO I ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE.....		86

<i>ART. 295 ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, AUSILIARIE E DELLE ARTI AUSILIARIE.....</i>	86
<i>ART. 296 APERTURA DI AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICI E VETERINARI.....</i>	86
<i>ART. 297 ISTITUTI DI CURA.....</i>	87
<i>ART. 298 DISCIPLINA DELLA PUBBLICITÀ SANITARIA.....</i>	87
<i>ART. 299 OBBLIGHI DEGLI ESERCENTI LA PROFESSIONE DI MEDICO-CHIRURGO NEI CASI DI DECESSO, DI ABORTO, DI NASCITA DI INFANTE DEFORME O DI ALTRI EVENTI INTERESSANTI LA SANITÀ PUBBLICA.</i>	87
CAPO II COMMERCIO ARTICOLI SANITARI.....	87
<i>ART. 300 AUTORIZZAZIONE PER IL COMMERCIO DI OGGETTI SANITARI E PRESIDIO MEDICO-CHIRURGICI DI QUALSIASI SPECIE.....</i>	87
<i>ART. 301 VENDITA DI OGGETTI SANITARI DEL SUOLO PUBBLICO.....</i>	88

TITOLO X DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI..... 88

CAPO I NORME TRANSITORIE E SANZIONI.....	88
<i>ART. 302 (NORME DI RINVIO).....</i>	88
<i>ART. 303 (ESCLUSIONE).....</i>	88
<i>ART. 304 (ABROGAZIONE DI NORME).....</i>	88
<i>ART. 305 (DISPOSIZIONI PER ESERCIZI GIÀ AUTORIZZATI, NON IN REGOLA CON LE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO).....</i>	88
<i>ART. 306 (INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI).....</i>	88
<i>ART. 307 (ADEGUAMENTO DELLE NUOVE NORME IGIENICO SANITARIE DI ESERCIZI GIÀ OPERANTI SENZA OBBLIGO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA).....</i>	89
<i>ART. 308 APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO.....</i>	89
<i>ART. 309 APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI.....</i>	89
CAPO II SANZIONI.....	89
<i>4ART. 310 APPLICAZIONE DI SANZIONI.....</i>	89

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

ART. 1 (AUTORITÀ SANITARIA)

Autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Unità Sanitaria locale.

ART. 2 ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DI IGIENE E SANITÀ

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Unità sanitaria locale.

La legge istitutiva del servizio sanitario nazionale del 23 dicembre 1978, n.833 nonché la Legge Regionale n.69 del 17.10.1983 e successive modifiche e integrazioni disciplinano le competenze e le strutture unità sanitaria locale, determinandone prestazioni, funzioni e stato giuridico del personale dipendente.

ART. 3 SERVIZI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

L'Unità sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare:

vigila sull'osservanza delle norme contenute nel presente regolamento;

vigila sull'igiene e la salute pubblica del territorio comunale e propone al Sindaco tutti quei provvedimenti necessari per la tutela igienico sanitaria del territorio e della popolazione;

vigila sulla igiene delle scuole e degli istituti di educazione ed istruzione;

vigila sugli stabilimenti di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;

controlla e previene l'inquinamento prodotto dai rifiuti degli scarichi industriali per la tutela dell'aria, delle acque, del suolo, ecc.;

denuncia all'autorità sanitaria tutto ciò che, nell'interesse della pubblica sanità, possa richiedere particolari straordinari provvedimenti.

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi unità sanitaria locale secondo le rispettive competenze ed eseguite dai vigili sanitari, tecnici dell'ambiente o altro personale all'uopo incaricato.

TITOLO II - DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DEL SUOLO

CAPO I TUTELA DELL' INQUINAMENTO ATMOSFERICO

ART. 4 INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 24 maggio 1988, n.203, si intende per inquinamento atmosferico ogni modificazione della normale composizione o stato fisico dell'aria atmosferica, dovuta alla presenza nella stessa di uno o più sostanze in quantità e con caratteristiche tali da alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria; da costituire pericolo ovvero pregiudizio diretto o indiretto per la salute dell'uomo; da compromettere le attività ricreative e gli altri usi legittimi dell'ambiente; alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati.

ART. 5 DEFINIZIONI

Si intende per:

valori limite di qualità dell'aria: limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e limiti massimi di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno.

valori guida di qualità dell'aria: limiti delle concentrazioni e limiti di esposizione relativi ad inquinamenti nell'ambiente esterno destinati:

alla prevenzione a lungo termine in materia di salute e protezione dell'ambiente a costituire parametri di riferimento per l'istituzione di zone specifiche di protezione ambientale per le quali necessaria una particolare tutela della qualità dell'aria.

Emissione: qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'atmosfera, proveniente da un impianto, che possa produrre inquinamento atmosferico.

Linee guida per il contenimento delle emissioni: criteri in linea con l'evoluzione tecnica messi a punto relativamente a settori industriali contenenti indicazioni su:

cicli tecnologici;

migliore tecnologia disponibile relativamente ai sistemi del contenimento delle emissioni;

fattori di emissione con e senza l'applicazione della migliore tecnologia disponibile per il contenimento delle emissioni.

Sulla base dei predetti criteri sono individuati i valori minimi e massimi di emissione.

Fattore di emissione: la quantità di sostanza inquinante emessa riferita al processo produttivo considerato nella sua globalità e nelle sue fasi tecnologiche; si esprime in termine di massa inquinante emessa, rapportata alla massa di prodotto o materia prima impiegata, o comunque ad altri parametri idonei a rappresentare il settore produttivo in esame.

Migliore tecnologia disponibile: sistema tecnologico adeguatamente verificato e sperimentato che consente il contenimento e/o la riduzione delle emissioni a livelli accettabili per la protezione della salute e dell'ambiente.

Valore limite di emissione: la concentrazione e/o la massa di sostanze inquinanti nella emissione degli impianti in un dato intervallo di tempo che non devono essere superate.

Impianto: lo stabilimento o altro impianto fisso che serva per usi industriali o di pubblica utilità e possa provocare inquinamento atmosferico, ad esclusione di quelli destinati alla difesa nazionale.

Impianto esistente: un impianto che sia in funzione, costruito ovvero autorizzato prima della data di entrata in vigore del richiamato D.P.R. n. 203 del 1988.

ART. 6 VALORI LIMITE E VALORI GUIDA DI QUALITÀ DELL'ARIA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria del commercio e dell'artigianato, sono fissati ed aggiornati i valori limite ed ai valori guida di qualità dell'aria, validi su tutto il territorio nazionale.

Con decreto del Ministro dell'ambiente, di concerto con i Ministri della sanità e dell'industria del commercio e dell'artigianato, sentita la conferenza dei presidenti delle giunte regionali, sono fissati ed aggiornati:

a) le linee guida per il contenimento delle emissioni, nonché i valori minimi e massimi di emissione;

b) i metodi di campionamento, analisi e valutazione degli inquinanti e dei combustibili;

c) i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili;

d) i criteri temporali per l'adeguamento progressivo degli impianti esistenti alla normativa del D.P.R.n.203 del 1988.

Fino alle date che saranno indicate nei decreti di cui ai commi 1 e 2, si applicano le disposizioni del predetto decreto e del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 28 marzo 1983.

ART. 7 ZONA DI APPARTENENZA DEL COMUNE AI FINI DELLA PREVENZIONE DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Ai fini della prevenzione dall'inquinamento atmosferico, questo Comune appartiene alla zona ai sensi dell'art. 2 della legge 13 luglio 1966, n. 615.

ART. 8 INQUINAMENTO ATMOSFERICO PRODOTTO DA IMPIANTI TERMICI

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n. 1391.

ART. 9 ATTIVITÀ CHE COMPORTANO EMISSIONI DI POLVERI GAS E ALTRI INQUINANTI ATMOSFERICI.

In tutte quelle attività che comportano le emissioni di cui al presente articolo, devono essere messi in atto sistemi idonei ad evitarne la diffusione; i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili.

Presso i luoghi e le apparecchiature dove si producono tali emissioni, devono essere applicati apparecchi aspiranti in maniera da captare fin dall'origine gli inquinanti prodotti così da evitare il loro spargimento nell'ambiente di lavoro.

Tale materiale sari convogliato all'esterno secondo quanto previsto dalla normativa vigente per il controllo dell'inquinamento atmosferico.

Nei cantieri edili dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti necessari ad evitare la diffusione delle polveri in tutte le fasi di lavorazione in particolare nelle demolizioni.

Qualora vi sia un cospicuo sviluppo di polveri e quando si abbiano emanazioni di vapori o gas tossico/nocivi, i locali devono essere provvisti di apparecchiature di rapida aspirazione per allontanarli rapidamente.

La scelta dei sistemi di aspirazione e di abbattimento spetta al titolare dell'azienda che dovrà acquisire, prima dell'installazione, tutte le autorizzazioni previste dalla Legge.

Particolari precauzioni dovranno essere adottate nei depositi e nelle rivendite di combustibili liquidi, solidi, gassosi e liquefatti per evitare spargimento degli inquinanti ed emanazioni nocive e/o moleste, fatte salve comunque le prescrizioni antincendio e per il contenimento dei rumori.

In caso di inosservanza potrà essere revocata la licenza di esercizio.

Per quanto riguarda le attività esistenti tutte le aziende devono essere dotate di servizi provvisti di doccia.

CAPO II - TUTELA DELLO INQUINAMENTO ACUSTICO

ART. 10 RUMORI

La tutela dall'inquinamento acustico disciplina i seguenti rumori:

a) rumori provenienti da sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione dei rumori prodotti dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;

b) rumori provenienti da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

ART. 11 SUDDIVISIONE IN ZONE DEL TERRITORIO COMUNALE

I - Zona A: quella compresa tra i limiti fissati dagli strumenti urbanistici comunali come "Zona industriale" ed il perimetro esterno degli stabilimenti industriali ivi localizzati.

II - Zona B: quella esterna alla Zona A, influenzata dalle emissioni sonore prodotte da tale zona A.

III - Zona C: la zona edilizia intensiva caratterizzata da edifici a filo strada e cortili interni.

IV - Zona D: comprendente tutta la rimanente parte del territorio comunale.

ART. 12 LIMITI MASSIMI AMMISSIBILI DI RUMORI

In base al regolamento comunale sulle attività rumorose e alle altre norme attualmente in vigore, saranno stabiliti con apposita ordinanza o altro provvedimento, i limiti massimi ammissibili di rumore per ogni zona di suddivisione del territorio comunale e per ciascun tipo di rumore.

ART. 13 ACCERTAMENTI

Qualora il servizio competente della A. U.S.L., accerti il superamento delle emissioni sonore oltre i limiti fissati, con apposito provvedimento sarà disposta l'eliminazione delle cause che hanno prodotto il superamento di tali limiti.

ART. 14 RUMORI PRODOTTI DA MACCHINE FUNZIONANTI ALL'APERTO

Per la misurazione dei rumori provenienti da macchine funzionanti all'aperto e i limiti degli stessi valgono i metodi di misurazione stabiliti dal D.M. 28 novembre 1987, n. 588.

ART. 15 ATTIVITÀ PRODUTTIVE RUMOROSE

Le attività che per loro stessa natura e/o per l'uso di macchine producono rumori, sono consentite nell'ambito e con i limiti dettati dalla normativa vigente in materia.

ART. 16 RISCHI

I rischi risultanti dall'esposizione alle emissioni sonore negli ambienti di lavoro, devono essere ridotti alla loro origine al livello minimo praticabile tenuto conto del progresso tecnico e della disponibilità di mezzi e strumenti per limitarne l'emissione.

ART. 17 RUMORI MOLESTI

E' vietato tassativamente qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specialmente dalle ore 22.00 alle ore 8.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.00.

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti che rechino disturbo al vicinato o fare uso di strumenti musicali e simili in particolar modo fra le ore 22.00 e le ore 8.00 del mattino successivo.

ART. 18 INSTALLAZIONE DI MACCHINE CHE PRODUCONO VIBRAZIONI

I titolari delle aziende che intendono installare macchine operatrici che producono vibrazioni, fatte salve le autorizzazioni e/o concessioni previste dalla legge e dal presente regolamento, devono mettere in atto tutte le necessarie precauzioni affinché

le macchine non danneggino la stabilità delle costruzioni.

In particolare le fondazioni e i sostegni su cui posano le macchine suddette devono essere realizzati con appositi sistemi anti-vibranti tali da impedire la trasmissione di vibrazioni avvertibili dalle persone nelle abitazioni circostanti.

A tale scopo alla richiesta di autorizzazione/ concessione di cui all'art. 225, deve essere allegata una relazione, a firma di un tecnico abilitato, sull'efficienza dei sistemi antivibranti previsti in relazione alle caratteristiche geologiche del terreno.

CAPO III - TUTELA DELL' INQUINAMENTO IDRICO

ART. 19 REQUISITI DI QUALITÀ E VALORI MASSIMI AMMISSIBILI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dall'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabiliti dalla legge 24 maggio 1988, n. 236, con le deroghe di cui al D.M. 14 luglio 1988

I parametri con i valori massimi ammissibili degli elementi contenuti nell'acqua sono fissati con D.M. 14 luglio 1988.

ART. 20 CONTROLLI

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo è esercitata mediante i seguenti controlli periodici:

- a) alla sorgente, ai pozzi ed al punto di presa delle acque;
 - b) agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
 - c) alla rete di distribuzione.
- I controlli sono effettuati dal competente ufficio delle U.S.L.

ART. 21 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato mediante acquedotto.

E' fatto obbligo a tutti i cittadini di approvvigionarsi di acqua potabile tramite l'acquedotto stesso.

Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

ART. 22 DENUNCIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO AUTONOMO

Tutti i soggetti che, in deroga all'obbligo di cui all'articolo precedente, sono legittimamente autorizzati a provvedere autonomamente all'approvvigionamento idrico da fonti diverse dall'acquedotto comunale, devono provvedere alla installazione e al buon funzionamento di idonei strumenti per la misurazione della portata delle acque prelevate e farne denuncia ai competenti uffici delle Provincie, Consorzi e Comuni con periodicità non superiore all'anno.

Le autorità competenti per il controllo qualitativo degli scarichi possono prescrivere l'installazione di apparecchi di controllo degli scarichi potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.

Le spese d'istallazione e gestione sono a carico del titolare dello scarico.

ART. 23 DOTAZIONE IDRICA DEGLI AMBIENTI

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, esercizio di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativo, sportiva e simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

ART. 24 FONTANELLE PUBBLICHE

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile destinate ad altri usi, le stesse dovranno recare un cartello con l'avvertenza "Non potabile".

ART. 25 PERSONALE ADDETTO ALL'ACQUEDOTTO

Tutto il personale addetto alla manutenzione, sorveglianza ed ai lavori dell'acquedotto debbono essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria.

Visite mediche periodiche accerteranno che detto personale, unitamente ai familiari conviventi, siano immuni da malattie infettive trasmissibili.

ART. 26 ESCAVAZIONE E TRIVELLAZIONE DI POZZI DESTINATI AL RIFORNIMENTO IDRICO DI ACQUA POTABILE

Nelle zone servite da acquedotto pubblico proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.

E' vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 25 metri, da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto.

I pozzi a scavo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla autorità sanitaria e dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento, a distanza da zone di impaludamento.

Il loro imbocco dovrà essere protetto da portelli metallici a salvaguardia della pubblica incolumità.

ART. 27 CISTERNE

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la raccolta di acque piovane a scopo potabile qualora non vi sia nella località altra possibilità di rifornimento idrico.

La costruzione di tali cisterne deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e costruite secondo le norme che verranno impartite dal servizio di igiene pubblica, e con gli accorgimenti di sicurezza per incolumità pubblica.

ART. 28 CHIUSURA DEI POZZI O CISTERNE FUORI USO O NON IDONEE

Tutti i pozzi o cisterne non autorizzati, fuori uso, oppure dichiarati non idonei, dovranno essere colmati sino al livello del suolo a cura e spese del titolare o in difetto del proprietario del fondo e ricoperti con materiale ritenuto idoneo dal Servizio di igiene pubblica.

ART. 29 SCARICHI

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo regolata dalla legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni e più specificatamente dal regolamento comunale per il servizio di fognatura, nonché dal decreto legislativo 27.1.1992, n.132.

ART. 30 SCARICHI DI SOSTANZE PERICOLOSE

Per la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dallo scarico delle sostanze pericolose il D.P.R. 24 maggio 1988, n. 217, stabilisce un particolare regime di autorizzazione preventiva basato sulla fissazione dei valori limite specifici indicati nell'allegato III del decreto stesso in funzione del tipo di stabilimento industriale.

Oltre al Decreto di cui sopra si applicano le disposizioni previste dal Decreto legislativo 27.1.1992, n. 133

CAPO IV TUTELA DELL'AMBIENTE

ART. 31 TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il D.P.R. 8 luglio 1986 n. 349 disciplina e fissa i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente.

ART. 32 COMPITI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale partecipa al miglioramento, conservazione e ricupero delle condizioni ambientali più conformi alla collettività sensibilizzando mediante idonee forme d'informazione, come pubbliche riunioni, avvisi e avvalendosi della collaborazione scolastica tutta la popolazione alla più valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

ART. 33 DIFESA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE

Con deliberazione del Consiglio comunale resa immediatamente eseguibile potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare come previsto dall' art. 2 del D.L. 14 marzo 1987, n. 85 e che verranno segnalate con le tabelle previste dal D.M. 11 aprile 1987.

ART. 34 DIFESA DEL DIRITTO DI AMBIENTE

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente (art. 4 del D.P.R.349/86)e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.

TITOLO III - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

ART. 35 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, assimilabili, speciali, e tossico-nocivi nelle varie fasi di:

- a) conferimento;
- b) raccolta;
- c) spazzamento;
- d) stoccaggio provvisorio;
- e) trasporto;
- f) trattamento di trasformazione;
- g) trattamento finale;

disciplinato dal D.P.R. 10 settembre 1982, n. 915 nonché dalla Legge 29 ottobre 1987, n. 441 e specificatamente dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, assimilabili e pericolosi.

CAPO II SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

ART. 36 SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

Le strade, le piazze, le aree pubbliche e le aree private gravate da servitù di uso pubblico debbono essere provviste di cunette o altre opere idonee a convogliare le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili, sgrondi ecc. nel sistema fognario pubblico.

Le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili, e da suoli di aree fabbricate debbono essere convogliate nella fognatura comunale a cura e spese dei proprietari, previa autorizzazione del Comune, con sistemi di pluviali e canali in cui vietato immettere acque non meteoriche derivanti da qualsiasi altro condotto.

I proprietari di terreni, qualunque sia l'uso e la destinazione, debbono dotarli di canali di scolo o di altre opere idonee ad evitare l'impaludamento degli stessi.

ART. 37 DEFLUSSO DELLE ACQUE

E' vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi tipo, provenienti da insediamenti abitativi e produttivi qualunque essi siano.

Le acque stagnanti, siano di natura meteorica o sorgiva, bianche o putride, debbono essere prosciugate a cura dei proprietari solidalmente obbligati.

ART. 38 IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO

Sono vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze organiche di difficile biodegradabilità, sostanze biologicamente attive capaci di influenzare negativamente le funzioni degli organismi viventi e sostanze tossiche e/o persistenti e/o bioaccumulabili in quantità tali da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

In ogni caso, qualora siano interessati raccolti destinati ad essere consumati crudi dall'uomo, le acque irrigue, qualunque sia la loro origine, debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 2 per cento ml. e, qualora siano interessati o raccolti o destinati ad essere consumati dopo trattamento fisico o

chimico e nel caso di irrigazione di pascoli per bestiame da latte o di parti accessibili al pubblico, le acque irrigue debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 20 per 100 ml.

ART. 39 CONCIMAZIONI E TRATTAMENTO DEL TERRENO CON SOSTANZE TOSSICHE

Coloro che intendono praticare trattamenti di terreni agricoli mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, debbono segnalare il tipo e le quantità da somministrare al Servizio di Igiene Pubblica della USL con il quale vanno concordati i necessari provvedimenti profilattici.

In ogni caso i proprietari di terreni agricoli trattati con sostanze tossiche di qualsiasi specie sono tenuti a segnalare al pubblico il pericolo mediante appositi cartelli recanti la scritta "Terreno Avvelenato".

ART. 40 CAVE

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinate dalle vigenti norme statali e regionali.

Autorità Sanitaria competente per territorio ha facoltà di vigilare sulle cave in attività estrattiva o in fase di sistemazione.

E' comunque vietato scaricare nelle cave rifiuti di qualsiasi tipo senza la prevista autorizzazione.

CAPO III FOGNATURE

ART. 41 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO NELLE FOGNATURE COMUNALI, SUL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO.

Lo scarico di liquami e di acque, comunque usate, nelle fognature comunali, sul suolo, nel sottosuolo, o in acque superficiali deve essere preventivamente autorizzato. Spetta al Sindaco nei casi contingibili ed urgenti adottare tutti quei provvedimenti necessari al fine di prevenire l'inquinamento di acque destinate all'uso alimentare e domestico, nonché a impedire scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza che possano costituire pericolo per la salute pubblica.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dai presidi e servizi multizonali e sino all'istituzione degli stessi dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalle norme vigenti.

Per l'impianto di nuovi scarichi o per impianti esistenti da adibire a nuove destinazioni o ampliamenti ovvero ristrutturazioni deve essere richiesta preventiva autorizzazione documentata dagli allegati che saranno prescritti da competenti uffici dell'Ente cui la domanda va diretta.

ART. 42 COSTRUZIONE E MODIFICAZIONE DI FOGNATURE PRIVATE.

Ai fini della costruzione e/o della modificazione di fognature, degli allacciamenti alla fognatura comunale, va richiesta apposita autorizzazione presentando progetto esecutivo particolareggiato, dal quale si rilevi l'ottemperanza alle vigenti disposizioni di legge.

CAPO IV IGIENE DELL'ABITATO

ART. 43 COSTRUZIONI EDILIZIE

Tutta attività edilizia nelle sue varie forme disciplinata dal Regolamento Edilizio Comunale e da quello di Polizia Rurale.

ART. 44 CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEI TERRENI EDIFICABILI

Non si possono costruire nuovi edifici sul terreno che sia servito come deposito d'immondizie , di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali , si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scarico delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

E' pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinanti. Particolari norme prevede regolamento edilizio per le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri.

Dovranno comunque essere osservate le norme idoneità dei suoli di sostegno delle terre e delle opere di fondazione di cui al D.M.L.P. 11 marzo 1988.

ART. 45 MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI O DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI

In tutti gli edifici nuovi e in quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, nella collina, e nella pianura , vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno resi impenetrabili , con griglie o reti , le finestre e tutte le aperture di aerazione , compresi i frontoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buche, le bocche di lupo tutte le aperture in genere, le connessioni dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate .

Nel caso di solaio e vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure dai muri non debbono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murate o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

ART. 46 MISURE IGIENICHE NEI CANTIERI EDILI

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi e di adeguato rifornimento idropotabile.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri , devono essere soppresse appena sia possibile sostituire con altre all'interno dell'edificio.

CAPO V NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

ART. 47 RICHIESTA DI CONCESSIONE O DI AUTORIZZAZIONE EDILIZIA

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazioni di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Sindaco secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento Edilizio e dalla normativa , vigente allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

ART. 48 VISITE AI FABBRICATI DI NUOVA COSTRUZIONE O ESISTENTI INTERESSATI DA INTERVENTI EDILIZI

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, i dipendenti del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. hanno diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.

La visita igienico-sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori, sia a lavori ultimati, per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza di quanto previsto nel presente regolamento.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, con apposito provvedimento può essere ordinata l'effettuazione dei lavori di modifica o risanamento.

ART. 49 AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITÀ O USABILI DEGLI EDIFICI

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza la prevista autorizzazione che sarà concessa su richiesta dell'interessato, sentito il competente ufficio della U.S.L..

ART. 50 CUCINE, CAMINI E FUMAIOLI

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.

Tutti i locali adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aeratori o di cappe che convogliano i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal Regolamento edilizio, per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

ART. 51 APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA POTABILE.

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo autorizzato e distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

ART. 52 ISOLAMENTO TERMICO

I muri perimetrali, le coperture ed anche i tratti di soffitto e pavimento a contatto con l'esterno, di qualsiasi materiale essi siano, interessanti i locali abitati, devono avere uno spessore tale da assicurare con coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a 1K.cal/h mq. con uno spessore di cm. 30 per l'edilizia tradizionale, con mattoni pieni a due teste, e anche inferiore per l'edilizia non tradizionale.

Per l'isolamento termico debbono inoltre essere osservate le norme previste dalle apposite leggi dello stato.

I muri interni ed esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati da ambo le parti, ad eccezione di quelli "lavorati".

ART. 53 PROTEZIONE ACUSTICA

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire un'adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei, provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizio comuni da laboratorio o da industrie.

Il Regolamento comunale per l'esercizio delle attività rumorose prevede la tollerabilità e la misurazione dei rumori provenienti da attività che producono l'inquinamento sonoro.

ART. 54 PIANI INTERRATI O SEMINTERRATI

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, ad eccezione delle seguenti attività di servizio : bar, magazzini, depositi, ristoranti, discoteche, commercio, mense, e pubblici esercizi (servizi comuni) e artigianali di servizio collegate alle attività sopra richiamate con un numero di addetti non superiore a 5 compresi i familiari, fermo restando il rispetto di tutti i requisiti igienici.

Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico, debbono avere un'altezza minima di ml. 2,70.

Tutti i locali interrati o seminterrati adibiti agli usi indicati nel presente articolo, dovranno, ove possibile, avere un'apertura per una costante aerazione direttamente dall'esterno o idonei impianti di condizionamento.

E' vietata la emissione di esalazioni, gas, vapori, o polveri attraverso le aperture che danno aria a detti locali.

ART. 55 LOCALI DEI SERVIZI

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi con cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari.

ART. 56 CASE COLONICHE

Le case coloniche sono soggette alle particolari disposizioni del Regolamento di Polizia Rurale.

Per quanto applicabili, la costruzione e l'abitabilità delle abitazioni rurali sono disciplinate dalle norme di igiene e sanità relative alle abitazioni civili.

ART. 57 AMBIENTI NELLE CASE COLONICHE

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del Regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse, sentito il Servizio di Igiene della U.S.L..

Gli ambienti abitabili debbono essere provvisti ciascuno di finestre con telai a vetri con superficie minima di un decimo di quella del pavimento.

Tutte debbono essere provviste di soffietto, ed internamente intonacate ed imbiancate.

ART. 58 CUCINE RURALI

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq. 9, direttamente ed abbondantemente arieggiato dall' esterno con aperture e finestre come all'articolo precedente.

Il focolare deve essere impiantato sopra volta in muratura e sopra materiale incombustibile.

Le cucine, alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere provviste di cappa e di idonea cappa fumaria atta a smaltire facilmente i prodotti della combustione.

Alla casa deve essere ammessa una fornacella esterna per la cottura dei mangimi destinati agli animali.

ART. 59 ACQUA POTABILE NELLE CASE RURALI

Ogni casa colonica deve avere una sufficiente dotazione di acqua potabile, derivata dall'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale.

Qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica comunale potrà essere autorizzato l'uso di acqua proveniente da falde sotterranee, sorgenti ecc. previo parere del competente servizio della USL.

ART. 60 LATRINE RURALI

Le case coloniche devono essere munite di idonea latrina, con vaschetta di cacciata d'acque e vaso a sifone.

La latrina non sari mai comunicante con le stanze di abitazione o con la cucina, ma sari ricavata su vano a parte , arieggiato direttamente e munito di proprio accesso.

Lo scarico della latrina ove non possa confluire nella rete fognaria immetterà in fossa settica o pozzo nero.

ART. 61 VERIFICA DELLE COSTRUZIONI

I servizi competenti dell' U.S.L. verificano che:

- siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte sulla concessione o autorizzazione ai fini igienico-sanitari;
- la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti della stessa e dell'ambiente, interno ed esterno;
- siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- si sia ottemperato alle norme del presente regolamento e a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia.

ART. 62 STABILITÀ E SICUREZZA DELLE NUOVE COSTRUZIONI

Per ogni costruzione dovranno essere osservate le norme e prescrizioni fissate dalle leggi vigenti in materia di stabilità delle fondazioni e delle costruzioni, con particolare riferimento alle norme di sicurezza per gli impianti tecnologici.

ART. 63 IMPIANTI ELETTRICI

Per gli impianti elettrici posti in immobili a destinazione industriale, artigianale o commerciale, così come per tutti gli immobili di edilizia pubblica civile e abitativa il rilascio del certificato di abitabilità è condizionato alla presentazione di un attestato di rispondenza alle norme tecniche vigenti e comunque di esecuzione a perfetta regola d'arte prevista dalla Legge 186 del 1 marzo 1968, rilasciato da un professionista a ciò abilitato o dallo stesso installatore a condizione che quest'ultimo sia ufficialmente iscritto, per l'attività di cui trattasi, alla Camera di Commercio o iscritto in albi speciali previsti dalla Legge.

L'Amministrazione in ogni caso si riserva la possibilità di effettuare controlli degli impianti.

ART. 64 MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA COSTRUZIONI

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità e di decoro prescritte da leggi e da regolamenti comunali.

Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti nei termini eventualmente fissati dall' Amministrazione Comunale, previa acquisizione da parte degli stessi, ove richiesta, di autorizzazione o concessione edilizia.

In caso di inadempienza da parte del proprietario si provvederà ad emettere apposita ordinanza, nei confronti del proprietario, qualora lo stato della costruzioni sia di pericolo per la pubblica incolumità si provvederà d'ufficio a rimuovere la causa di pericolo, rimettendo le eventuali spese sostenute a carico del proprietario.

In caso di inosservanza alle prescrizioni di cui ai commi precedenti, qualora ciò non pregiudichi la pubblica incolumità, si potrà, su proposta del competente Servizio della USL dichiarare, inabitabile e/o inagibile il fabbricato o parte di esso.

CAPO VI RICOVERO ANIMALI

ART. 65 DISLOCAZIONE STALLE

Gli allevamenti a carattere industriale, classificati nelle industrie insalubri di 1a categoria, devono essere dislocati esclusivamente nelle zone agricole.

ART. 66 SOSTA DI ANIMALI DI GROSSA TAGLIA

Le stalle di sosta per animali di grossa taglia, in relazione al loro numero, possono essere anche al di fuori di zone agricole, ma sempre fuori dagli agglomerati urbani.

Non sono considerate stalle di sosta i punti di ricovero delle agrarie adibite alla temporanea esposizione di avicunicoli. Tali locali possono insistere anche nei centri abitati, fatti salvi i requisiti igienico-sanitari dei locali e la costante attivazione della lotta alle mosche ed artropodi.

ART. 67 ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA CORTILE

Gli allevamenti di animali da cortile per uso familiare fino a 8 capi avicoli e 6 cunicoli adulti non necessitano di autorizzazione Sanitaria.

ART. 68 ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA CORTILE DI GROSSE DIMENSIONI

Gli allevamenti di animali da cortile di dimensioni superiori a quelle descritte nell'articolo precedente e le stalle di animali di grossa taglia non superiori a 2 capi, necessitano di autorizzazione sanitaria, Possono insistere in territori diversi da quelli a destinazione agricola purché non in quelle residenziali e comunque sempre fuori dagli agglomerati urbani.

CAPO VII NORME GENERALI

ART. 69 RICOVERI

Tutti i ricoveri per animali, che necessitino o meno di autorizzazioni Sanitarie, devono rispondere ai requisiti minimi previsti dalle seguenti norme generali.

ART. 70 STALLE RURALI PER BOVINI, EQUINI, BUFALINI

Le stalle rurali per bovini, equini e bufalini adibite a più di 2 capi debbono essere dotate di concimaia, adatta ad evitare dispersioni liquide, avente platea impermeabile.

Sono esonerati dall'obbligo della concimaia i ricoveri di bestiame brado e semibrado.

ART. 71 DISPOSIZIONI PER LA CONCIMAIA

Chiunque tiene in esercizio una stalla tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito del letame e a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento. Nel caso di esonero, come previsto dall'art. precedente, vietato tenere il concime a cumuli nei cortili e nelle immediate adiacenze delle abitazioni.

ART. 72 DEPOSITI COMUNALI

I comuni hanno l'obbligo di curare, ove necessario, la costruzione e la manutenzione di adatti depositi per una razionale collocazione e conservazione del letame prodotto entro i limiti degli agglomerati urbani.

ART. 73 RICOVERI DI ANIMALI IN AGGLOMERATI URBANI

Quando gli animali siano ricoverati in agglomerati urbani fatto obbligo al proprietario di bestiame di depositare i concimi, prodotti entro i limiti degli agglomerati stessi, nei depositi comunali ai sensi dell'articolo precedente.

ART. 74 ASPORTAZIONE LETAME

L'asportazione dei materiali di cui agli articoli precedenti deve essere fatta in contenitori che non permettono dispersioni. L'allontanamento delle immondizie deve essere fatto giornalmente.

ART. 75 LOTTA ALLE MOSCHE

Lotta alle mosche: i Comuni devono programmare i piani di disinfezione ordinari e/o straordinari a seconda delle necessità, sentito il parere dei servizi Igiene pubblica e Veterinario dalla U.S.L. .

CAPO VIII DISPOSIZIONI PER LE STALLE

ART. 76 ACQUA POTABILE NELLE STALLE

Tutte le stalle devono essere provviste di acqua potabile sufficiente al fabbisogno.

ART. 77 DISTANZA DA ABITAZIONI

Le stalle e le scuderie devono normalmente essere isolate e distanti non meno di 30 metri dalle abitazioni, 10 metri da strade e fossi e 20 metri dai confini.

ART. 78 NORME ANTINQUAMENTO

Tutte le stalle oltre a rispondere ai requisiti descritti nei precedenti articoli devono attenersi alle Leggi riguardo all'inquinamento.

ART. 79 SPOSTAMENTO GREGGI

Durante i mesi estivi le greggi di pecore, capre ed altri animali non possono attraversare i centri abitati se non è possibile fare altrimenti.

ART. 80 VECCHIE STALLE

Nel caso di vecchie stalle poste al piano terreno di case coloniche, fra il solaio e il pavimento del locale soprastante dovrà essere interposto uno strato di materiale impermeabile anche ai gas, non dovrà esserci comunicazione diretta con l'abitazione, non dovranno avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a 3 metri in linea orizzontale; l'utilizzo dei vani sovrastanti a dimora umana sempre vietato e comunque tollerata la sola dimora diurna.

ART. 81 DIVIETI

I singoli Comuni possono vietare che nelle zone di particolare interesse turistico possa venire allestito alcun tipo di stalle o ricoveri per animali.

CAPO IX REQUISITI STALLE

ART. 82 STALLE PER BOVINI E BUFALINI

Stabulazione fissa: nelle stalle a stabulazione fissa si distinguono le seguenti aree:

- le poste;
- la mangiatoia;
- la corsia di servizio;

- la corsia di alimentazione;
- le cunette di raccolta dei liquidi.

LE POSTE sono gli spazi occupati dagli animali.

Dimensioni minime: lunghezza 2,00 metri, larghezza 1,20 metri (se con spazio di defecazione, largo minimo 25 cm. la lunghezza di 1,60 metri). Hanno pendenza minima dell' 1% verso la zanella.

LE MANGIATOIE sono appoggiate al muro nelle stalle prive di corsia di alimentazione, ne sono distaccate nelle stalle fornite di tale corsia. La sezione pur assumere forme svariate, anche se la forma migliore è la trapezia con angoli smussati, avente in alto larghezza minima di 0,50 metri, in basso di 0,35 metri e profondità minima di 0,30 metri; il bordo anteriore di altezza minima di 0,20 metri. La mangiatoia deve essere costruita in calcestruzzo armato oppure in grès ceramico o in materiale metallico.

LE CORSIE DI SERVIZIO servono al passaggio degli animali e per il servizio lettiera; devono essere inclinate minimo dell'1% verso le cunette, di larghezza minima di 1,40 metri.

LE CORSIE DI ALIMENTAZIONE, quando presenti, possono avere dimensioni variabili a seconda delle necessità.

LE CUNETTE DI RACCOLTA delle urine hanno sezione a conca oppure rettangolare con gli angoli raccordati, larghezza minima alla bocca di 30 cm., profondità 15 cm.. Possono essere scoperte o coperte, devono avere pendenza del 0,060% minima verso uno dei muri di testa della stalla, per sboccare dopo aver attraversato un sifone a chiusura idraulica in apposito bottino di raccolta. Le cunette possono essere costruite in cemento armato, in mattoni o con appositi elementi prefabbricati.

L'altezza della stalla varia da 3,00 a 4,50 metri. La cubatura per capo di bestiame minima di 20 mc (obbligatoriamente per i bovini da latte non inferiore a 30 mc).

Il bottino di raccolta deve avere capacità proporzionata al numero di animali (400 litri per capo grosso), ha le pareti e il fondo in muratura lisciata con cemento e superiormente coperto con una lastra di cemento armato o materiale similare munito di chiusino.

I pavimenti delle stalle (elevati come minimo 20 cm dal suolo) devono essere impermeabili, di facile lavaggio e non sdruciolevoli. Possono essere costruiti in: mattoni disposti a coltello, pietrini di cemento, cemento ben rigato, mattonelle speciali di grès ceramico o materiali con caratteristiche assimilabili. I muri perimetrali dovranno essere, intonacati e lisciati internamente, da renderli impermeabili e lavabili fino a 2 metri e semplicemente intonacati ed imbiancati la parte restante.

Porte e finestre: fino a 20 capi sufficiente una porta se la stalla contiene più animali ce ne deve essere più di una. Dimensioni minime di 1,20 m. a battente apribile esternamente. Finestre di dimensioni minime di 1 m. di lunghezza per 0,70 m. di altezza, poste ad interasse di 3 m minimo. Superficie finestrata minima per animale: 0,20 mq in montagna e 0,5 mq in pianura. Protezione esterna con rete per la lotta contro le mosche e gli artropodi.

Ricambi d'aria assicurati (oltreché dalle finestre) mediante immissione di aria pura con bocchette e contemporanea estrazione dell'aria viziata mediante camini aspiratori piazzati sul soffitto.

Stabulazione libera: in questo tipo di allevamento si distinguono le seguenti aree:

- di alimentazione (dove si distribuiscono gli alimenti);
- di riposo (dove gli animali possono riposare su abbondante lettiera);
- di passeggiata (recinto dove gli animali passeggiano all'aria aperta).

La corsia di alimentazione deve essere larga almeno 4 m. mentre l'area di alimentazione, larga come minimo 3 m. comprensiva di mangiatoie con spazio di almeno 70 cm per capo; l'area di riposo a cuccette di dimensioni minime di m 2,00 x 1,20 per capo; la zona di riposo pur essere a lettiera permanente dimensionata minimo 5 mq per capo adulto. Le deiezioni solide e liquide, devono essere raccolte in cisterne situate al di sotto della zona di calpestio. L'area di passeggiata (o recinto esterno) all'aperto e serve avere una superficie minima di 10 mq per capo di bestiame (vacche da latte). Il cortile in battuto di cemento nella parte vicino alla stalla, in terra battuta drenante altrove

ART. 83 SCUDERIE

Si distinguono scuderie comuni e scuderie separate (cioè a boxer separati per animali singoli).La cubatura minima deve essere per capo 12 mc nelle stalle comuni e 20 mc nelle stalle separate. Le caratteristiche costruttive sono molto simili a quelle illustrate per i bovini; possono essere accettate le strutture prefabbricate in metallo e legno duro purché costruite a regola d'arte e a superficie lavabile.

Caratteristiche particolari preferenziali:

- pavimento a superficie ruvida facilmente lavabile;
- finestre ad altezza tale che l'aria ed il sole non colpiscano direttamente gli animali;
- mangiatoie in cemento armato o materiali simili nelle scuderie comuni, in materiale metallico in quelle separate, addossate al muro hanno una altezza minima di 0,40 m. profondità di 0,25 m e l'orlo alto almeno

1 m sul pavimento, poste in pendenza minima dell'1,5%, stabilmente divise fra loro mediante pareti in legno forte nelle scuderie separate e battifianchi mobili in legno nelle scuderie comuni.

- cunette di tipo aperto, larghe almeno 0,20 m e pendenza minima del 1,50%;
- porte di dimensioni minime di 1,50 x 2,50 m, larghezza posta 1,50 nelle stalle comuni;
- 1 boxer nelle stalle separate: lunghezza 3,20 m, larghezza 2,50 m, o comunque non inferiori a 8 mq.

ART. 84 PORCILAIE

La porcilaia deve essere costruita con pareti in muratura e tetto in calcestruzzo armato e laterizi o da elementi prefabbricati per lo scopo, termoisolato con pannelli di lana di vetro o di roccia. I suini tenuti in box devono avere pareti divisorie alte almeno 1,20 m le cui dimensioni devono aver almeno uno spazio utile di mq 1/capo ed inoltre abbisogna di una lunghezza di mangiatoia (o trogolo) di cm 45/capo. La mangiatoia deve essere posta almeno a 20 cm di altezza e deve avere una larghezza minima di 30 cm. Sui lati adiacenti ai box devono essere create le corsie di defecazione (larghezza minima 1,20 m) con pavimento in battuto di cemento o materiale simile lavabile in pendenza verso i cunettoni di convogliamento dei liquami sottostanti un pavimento grigliato. Porte minimo 60 cm.

Caratteristiche essenziali di una porcilaia:

- altezza minima dell'ambiente 3 m;
- trogolo in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile;
- pavimenti dei box ben isolati dal piano campagna con vespaio per una altezza minima di 40 cm, pendenza minima 2% verso la corsia di defecazione e realizzati con materiali antiacido e anitidrucciolevole.

Dovranno essere assicurati ricambi d'aria, oltre che con le finestre, mediante abbaini a tetto o camini aspiratori meccanici.

ART. 85 OVINI

Devono essere molto ventilati ed asciutti.

Per ogni capo, compresa la mangiatoia, occorre come minimo 1 mq.

Altezza minima 2,50 m. Le mangiatoie possono essere in legno duro e resistente, così come le rastrelliere.

Pavimento elevato di 10 cm sul piano campagna come minimo, di cemento, lastre di pietra oppure di argilla ben battuta.

Porte larghe almeno 1,20 m. Finestre ampie e luminose. Nel caso di greggi di pecore munite di libretto di pascolo vagante, i ricoveri temporanei in considerazione del fatto che sono costituiti da strutture precarie, non possono essere considerati stalle e quindi non sono sottoposti ad autorizzazione sanitaria.

I greggi ovicaprini costituiti da un numero di soggetti superiori a 30, muniti o no di libretto sanitario per pascolo vagante, devono comunque essere provvisti di concimaia regolamentare.

ART. 86 POLLAI

Devono risultare salubri, asciutti, ben ventilati.

Possono essere costruiti in muratura, se fissi, oppure in legno forte ed eternit o materiali assimilabili, se mobili.

Pavimento in cemento o materiale simile. Superficie occorrente: polli mq 0,16; oche mq 0,26; tacchini mq 0,30. Il pollaio pur essere circondato da un cortile in terra battuta (superficie minima 1 mq per capo) chiuso da rete metallica alta almeno 2 m. .

Per gli allevamenti di carattere industriale si rimanda al D.M. del 24-05-1988.

ART. 87 CONIGLIERE

Sono costituite da specie di gabbie in muratura, in legno o in ferro zincato o materiale simile posate generalmente contro un muro in un ambiente asciutto, aerato e pulito. Le gabbie possono essere disposte ad una o più file sovrapposte. Ogni animale abbisogna di una superficie minima di 0,50 mq .

Nei grandi allevamenti industriali a questi requisiti possono essere concesse deroghe a seconda delle necessità, del tipo di allevamento e della posizione geografica e della relativa conformazione del terreno.

ART. 88 CONCIMAIE

Requisiti di una concimaia: pavimento impermeabile con piano inclinato verso la griglia per raccogliere i liquidi di scolo; il tubo di raccordo, dalla griglia al pozzetto a tenuta, deve avere un diametro non inferiore a 20 cm. I liquami filtranti dalla massa devono essere convogliati in un pozzetto interrato, con pareti e fondo impermeabili, munito di esalatore, adiacente alla piattaforma o posta al centro della stessa. Il pavimento impermeabile deve essere limitato da muretti perimetrali rialzati impermeabili (altezza minima 40 cm).

La concimaia dovrà essere coperta con un telo impermeabile o con struttura fissa.

Un lato perimetrale della concimaia (la bocca) adibito al carico del letame deve essere rialzato dal piano circostante di 15 cm come minimo.

La concimaia deve essere costruita a non meno di 25 m da qualsiasi abitazione, pozzi di acqua potabile, acquedotti a non meno di 10 metri da fossi e strade. Tale distanza potrà subire lievi modifiche a seconda della consistenza dell'allevamento e della posizione geografica.

Le concimaie non sono ammesse nei centri abitati. Sono tollerati mucchi di letame temporanei ben compattati e coperti in aperta campagna a non meno di 50 m dalle abitazioni, pozzi di acqua potabile, acquedotti.

La concimaia dovrà essere periodicamente svuotata e disinfettata (nel periodo estivo la concimaia dovrà essere svuotata e disinfettata almeno ogni 60 gg.).

La superficie della concimaia verrà stabilita di volta in volta dal Servizio Veterinario pubblico in base al rapporto con il numero dei capi presenti nella stalla tenendo conto dei seguenti parametri minimi per capo:

	superficie mc/capo platea mc/capo	volume pozzetto	
		per solo colaticcio	per ed orina
bovino adulto	4	0,20	1,5
bovino giovane	1,5	0,10	0,6
cavallo	3	0,15	0,4
suino adulto	0,4	0,02	0,2

ART. 89 STALLE DI SOSTA

Requisiti: i requisiti delle stalle di sosta sono desumibili dagli articoli precedenti.

ART. 90 CANILI E GATTILI

Anche per quanto riguarda queste strutture dovranno essere rispettate le generali norme igieniche degli altri insediamenti animali. Per i canili i ricoveri per ogni singolo animale dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- ricovero o cuccia misure minime 1,30x1,30 m
- recinto esterno misure minime: 2,00x3,50 m

Sia il ricovero che il recinto dovranno essere costruiti con materiali facilmente disinfettabili e lavabili e la rete essere di materiale resistente ad urti ed usura ed alta almeno 2 metri.

Per i gattili si potrà provvedere alla sistemazione di singole gabbie delle misure minime di: 0,50 x 0,50 x 0,50 m che potranno essere sistemate in locali idonei in cui sia previsto il controllo della temperatura, umidità e ventilazione con idonei mezzi. Il pavimento, le pareti dei suddetti locali dovranno essere costruiti con materiali lavabili e disinfettabili.

ART. 91 STAZIONI DI MONTA

Per quanto riguarda le stazioni di monta siano esse bovine, equine o suine queste devono essere strutturate come normali stalle di ricovero, in più dovranno essere dotate di idonee strutture per il

contenimento delle femmine da fecondare e di tutte quelle attrezzature atte alla preparazione, anche igienica, sia del maschio che della femmina.

Dovranno essere tenute sotto controllo igienico sanitario da parte del Servizio Veterinario.

ART. 92 SCARICHI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Tutti coloro che intendono far ricorso allo spandimento, ad uso agronomico, delle deiezioni provenienti da allevamenti zootecnici dovranno ottenere apposita autorizzazione, presentando domanda al Comune corredando la stessa della seguente documentazione:

- a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
- b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile;
- c) piano di smaltimento dettagliato come le caratteristiche e le dimensioni delle concimaie e delle vasche;
- d) modalità sul trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;
- e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;
- f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.

Lo spandimento dei liquami deve avvenire in modo da evitare impaludamenti e ruscellamenti e deve essere evitato nei periodi di pioggia.

L'interramento dei liquami deve avvenire entro un tempo massimo di 24 ore.

L'autorizzazione potrà essere revocata in qualsiasi momento qualora i competenti servizi di vigilanza della USL accertino la inottemperanza alle norme del presente regolamento o vengano violate disposizioni di legge.

TITOLO IV - ALBERGHI-ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

ART. 93 NORME SANITARIE EDILIZIE

Le caratteristiche igieniche edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo dormitori e locali ricettivi in genere sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, modificato con D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, D.M. 27 luglio 1977 e successive modifiche e varianti.

ART. 94 AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E SANITARIA PER L'APERTURA

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa, previo nulla-osta del competente Servizio della USL.

Per la disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande valgono le norme e le direttive prescritte dalla legge 25.8.91 n.287.

ART. 95 CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni le camere da letto non possono avere, al netto di ogni altro ambiente accessorio, una cubatura inferiore a mc. 27 per le camere ad un letto e a mc. 42 per le camere a due letti, con superficie di calpestio non inferiore, rispettivamente a mq.9 e mq.14.

Ogni camera deve avere una finestra comunicante con l'esterno e di ampiezza tale da assicurare una buona aerazione.

I pavimenti debbono essere costruiti con superficie lisce, senza fessure e facilmente lavabili.

I corridoi, con pavimenti lisci impermeabili, con pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile, debbono avere buoni requisiti di illuminazione ed aerazione.

ART. 96 LATRINE E BAGNI

Gli alberghi debbono avere gabinetti con bagno in numero proporzionale alla categoria, comunque un gabinetto con bagno per non più di sei persone.

I gabinetti e i bagni destinati a uso comune di più camere devono essere illuminati ed arieggiati da finestre direttamente verso l'esterno con pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale liscio e lavabile.

Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

ART. 97 BIANCHERIA E ARREDAMENTO

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi.

Gli effetti lettereschi come imbottite, coperte, copriletti, arieggiati e sbattuti ad ogni ricambio d'ospite e, per una migliore igiene, coperte e copriletti assoggettati a soventi lavature a secco.

Gli arredi sia delle camere che degli altri locali, debbono aver superfici ben levigate e assoggettati oltre che alla spolveratura, a lavaggi con sostanze disinfettanti.

ART. 98 LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Particolare cura dovrà attuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si confezionano bevande e cibi.

Arredamenti lineari rivestiti di laminati lavabili con piani di appoggi sufficienti per evitare nel modo più assoluto di servirsi del pavimento per depositare chi chessa.

Pavimenti lisci e pareti ricoperte di materiale lavabile, lavastoviglie per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.

ART. 99 PERSONALE

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria competente.

I cuochi ed il personale di cucina devono indossare un camice di pulizia, da assoggettare a continua lavatura ed un copricapo idoneo ad evitare la caduta di capelli durante le loro funzioni.

ART. 100 AFFITTACAMERE

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelle di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi.

ART. 101 ABITAZIONI COLLETTIVE, COLLEGI, CONVITTI, DORMITORI

Tutti i locali destinati alla recettività di persone devono di massima avere tutti i requisiti igienici previsti per gli alberghi e simili.

ART. 102 PULIZIA DEI LOCALI

In tutti i locali sopra indicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dei vigili sanitari.

La disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza previsto dalle vigenti leggi.

ART. 103 SERVIZI IGIENICI

Tutti i locali recettivi, destinati all'ospitalità, come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti-servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 30 dicembre 1970 n.1437, e successive modifiche.

Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni in numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.

Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle Cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.

Nei locali pubblici, caffè, birrerie, gelaterie e simili non dotati di servizi igienici, potrà essere consentita solamente la consumazione al banco con divieto di esposizione di tavolini e sedie.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

Nei teatri, nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a 2 per metro quadrato nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

CAPO II LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

ART. 104 LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cinema-teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali necessario l'autorizzazione, regolata dal D.M. del Turismo e dello Spettacolo 22 luglio 1982 non che dal Regolamento comunale previsto dall'art. 19 del D.P.R. 24 luglio 1977 n.616.

ART.105 CONDIZIONE IGIENICHE DI ESERCIZIO DEI LOCALI PUBBLICI E PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato in ordine e pulizia, spazzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea con aria riciclata ed opportunamente disinfettata di tanto in tanto.

Nei locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibite che imbrattino e contaminino i pavimenti.

ART. 106 DIVIETO DI FUMARE

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n.584, vietato di fumare.

Potrà essere autorizzata l'esenzione dall'osservanza del divieto, sentito il parere del competente Servizio dell'U.S.L. quando il conduttore provveda a munire il locale di impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione avente i requisiti igienici definiti dal D.M. 18 maggio 1976.

ART. 107 LATRINE

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di ogni..... posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'Interno.

TITOLO V - ATTIVITA' DI PRODUZIONE , COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

CAPO I NORMATIVA GENERALE

ART.108 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA)

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962 oltre all'art. 231 del T.U. LL.SS. per i bar, ristoranti e attività' ricettive, ai sensi dell'art. 29 del R.D. 3298/28 per gli esercizi di vendita di carni, ai sensi dell'art. 2 L.R. 58/92 per gli esercizi di vendita di prodotti ittici.

L'autorizzazione sanitaria deve indicare chiaramente il tipo di attività esercitabile.

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere la necessaria autorizzazione che sarà rilasciata, previo parere sull'idoneità igienico-sanitaria dei locali rilasciato da parte del competente Servizio della USL.

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità, strutture aziendali e simili è, parimenti, attestata dai Servizi o UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria della USL.

Per i distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari e bevande si applica la normativa di cui al DPR 327/80.

L'esercizio di attività di preparazione, somministrazione di alimenti e bevande e vendita di carni e prodotti ittici su aree pubbliche, è subordinato all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 1962 n. 283, oltre all'art. 231 delle LL.SS. La vendita di prodotti ittici e' subordinata all'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1. L'autorizzazione sanitaria deve indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata.

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 22 del decreto ministeriale n. 248/1993 e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio di sostanze alimentari e bevande previsto dall'art. 2 della legge 112/1991, nonché dall'art. 2 della legge 283/1962, i competenti servizi della USL accertano la sussistenza dei requisiti sanitari di cui agli articoli del presente regolamento.

ART. 109 (DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE)

La domanda, in bollo competente, volta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria necessaria per l'esercizio dell'attività, deve essere indirizzata al Sindaco e contenere le seguenti indicazioni:

a) generalità complete del richiedente, (cognome, nome, data e luogo di nascita) residenza. Per le società: ragione sociale, sede legale, domicilio e generalità del legale rappresentante

b) codice fiscale/ partita I.V.A.

c) l'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento, del deposito all'ingrosso, del locale di somministrazione e del locale di vendita;

d) generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, somministrare, vendere o tenere in deposito;

e) descrizione ed estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa;

f) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;

g) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Alla domanda devono essere allegati:

- rapporto informativo G.O.N.I.P. con i relativi allegati;

- planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste vanno specificate. Nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso:

- relazione tecnica, in triplice copia, firmata dal tecnico abilitato iscritto all'albo professionale, e controfirmata, per presa visione, dal richiedente, che indichi:

- caratteristiche dei locali;

- tipo e funzione delle attrezzature;

- metodi di conservazione degli alimenti;

- tipo di approvvigionamento idrico e caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità dell'uso potabile dell'acqua utilizzata, rilasciata da non più di 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;

Per i laboratori di produzione, la relazione deve specificare le modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.

Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio od a parte dello stesso, deve essere presentata una relazione tecnica, in tre copie, relativa alle caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria contenente la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;

- laboratori di sezionamento;

- laboratori di produzione/preparazione di prodotti a base di carne;

- laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;

- depositi di carni fresche;

- depositi di pollame;

- salumificio;

- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca valgono le norme contenute nei Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie che riguardano tali lavorazioni.

L'autorizzazione sanitaria rilasciata deve essere sempre obbligatoriamente richiesta anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata. Analogamente, il parere igienico sanitario deve essere obbligatoriamente richiesto anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività alla quale il parere si riferisce.

Per gli esercizi e mense con preparazione, distribuzione, somministrazione di alimenti e bevande, la relazione deve contenere l'indicazione del numero massimo di posti a tavola, e la superficie dell'area destinata alla somministrazione.

Indipendentemente dalla presentazione della domanda, l'interessato può chiedere ai Servizi e Unità Operative del Dipartimento della Prevenzione, Informazione e Assistenza, un parere tecnico sull'ubicazione, allestimento dei locali, impianti, ecc., sulla completezza della documentazione e sulla sua rispondenza alla normativa in vigore. Il Sindaco e l'Azienda U.S.L. provvedono a concordare le procedure ritenute utili ai fini della uniformità di comportamenti nei riguardi dell'utenza.

Qualora la somministrazione di alimenti e bevande venga effettuata su aree pubbliche, con utilizzo di automezzo, il richiedente deve indicare, nella domanda le modalità con cui si provvede al condizionamento termico e al deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

ART.110 (ISTRUTTORIA SULLA DOMANDA)

L'istruttoria sulle varie istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, viene compiuta nel rispetto della L. n. 241/1990.

Ogni istanza, se regolarmente presentata, viene inviata, per il parere, entro 5 giorni dal ricevimento, alla USL, notiziando della cosa il cittadino.

Quest'ultima formula il parere di competenza entro i termini previsti dalla L.R. n.9 del 20/1/1995.

Ogni parere deve essere motivato, in fatto ed in diritto.

Sulla base del parere formulato dalla USL, sarà provveduto al rilascio o meno dell'autorizzazione sanitaria, entro 30 giorni dal ricevimento del parere stesso.

In ogni provvedimento di diniego, oltre ai motivi, in fatto ed in diritto, che lo sorreggono, deve essere indicata l'autorità alla quale si può ricorrere, ed il termine per ricorrere.

ART. 111 (CONTENUTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA)

L'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 11, deve contenere le seguenti indicazioni:

a) cognome e nome del titolare. In caso di società: cognome e nome del legale rappresentante, ragione sociale e sede legale;

b) codice fiscale, partita I.V.A.;

c) ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, del deposito all'ingrosso o del locale di somministrazione e vendita delle sostanze alimentari;

d) sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento, detenzione, somministrazione o vendita;

e) dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;

f) eventuali marchi depositati ed estremi relativi al deposito degli stessi;

g) altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione al Comune di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lett. a) ed f) del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lett. f) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lett. a) ed f) comporta l'aggiornamento, da parte del Comune dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lett. c) e d), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. e), deve darne preventiva comunicazione al Comune.

La variazione degli elementi di cui alle lett. c) e d) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche significative ai locali ed impianti di cui alla lett. e), comportano il rilascio di nuova autorizzazione sanitaria.

Il Comune annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Nel caso in cui il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande su aree pubbliche vengano effettuate mediante autoveicolo, l'autorizzazione sanitaria deve riportare gli estremi dello stesso, quali risultano dai documenti rilasciati dalla Motorizzazione Civile a seguito del collaudo per l'omologazione del mezzo ed autonegozio.

ART.112 (ACCESSO AGLI ATTI DEL PROCEDIMENTO)

Chiunque ha diritto di chiedere e di ottenere dal Comune, entro il termine di giorni 30 dalla data della richiesta, informazioni sulla situazione di un procedimento in corso che lo riguarda, in quanto si tratti di soggetto nei confronti del quale il provvedimento è destinato a produrre un pregiudizio o che, per legge, debba intervenire oppure abbia determinato l'avvio del procedimento stesso.

ART. 113 (ESERCIZI, PUBBLICI E COMMERCIALI. INDIVIDUAZIONE)

In conformità all'art. 5, della L. n. 287/1991, i pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti in:

a) esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi similari);

b) esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticcerie e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari);

c) esercizi di cui alle lettere a) e b), in cui la somministrazione di alimenti e di bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari;

d) esercizi di cui alla lettera b), nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Fatta salva la tutela del segreto, della riservatezza e del buon andamento dell'Amministrazione, in conformità alle previsioni della Legge 7 giugno 1990, n. 241, dell'articolo 8 del Decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1992, n. 352, nonché degli articoli 29, 30, 31, dello Statuto comunale, qualunque soggetto portatore di interessi pubblici o privati, nonché i portatori di interessi diffusi o costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi o costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi del provvedimento, hanno diritto di intervenire nel procedimento e di esercitare il diritto di accesso agli atti istruttori, mediante visione ed estrazione di copia, nonché di presentare memorie scritte e documenti, che ha l'obbligo di valutare, ove siano pertinenti all'oggetto del procedimento

ART. 114 (ACCESSO ALLE INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO)

Gli esercizi di cui al presente articolo hanno facoltà di vendere per asporto le bevande nonché, per quanto riguarda gli esercizi di cui al comma 1, lettera a), i pasti che somministrano e, per quanto riguarda gli esercizi di cui al medesimo comma 1, lettera b), i prodotti di gastronomia e i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, l'attività di vendita è sottoposta alle stesse norme previste per gli esercizi di vendita al minuto.

Gli esercizi commerciali autorizzati alla vendita di generi alimentari di cui alla L. n. 426/1971 sono quelli titolari di tabelle merceologiche I, IA, II, III, IV, V, VI, VII, VIII di cui all'allegato n. 9 al DM. 375/1988.

ART. 115 (REQUISITI GENERALI, COMUNI A DETERMINATI TIPI DI ESERCIZIO)

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria e nulla osta (idoneità sanitaria), i seguenti esercizi pubblici e commerciali, quali ad esempio:

- a) ristorante;
- b) attività di produzione di pasti da somministrare a distanza;
- c) mense aziendali e scolastiche;
- d) ristorazione limitata alla preparazione dei "primi piatti";
- e) pizzeria a taglio;
- f) bar;
- g) pasticceria dolce e salata;
- h) somministrazione di sole bevande (mescita)
- i) negozi alimentari (escluse macelleria e pescheria)
- l) laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari;
- m) laboratorio di produzione di specialità gastronomiche;
- n) macelleria;
- o) pescheria;
- p) circoli privati;
- q) depositi all'ingrosso
- r) ecc. .

devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

1) Per i locali destinati ad attività lavorativa e' prevista una altezza media di mt. 2,70. Deve essere presentata richiesta di deroga all' U.O. Igiene e Salute dei luoghi di lavoro del Dipartimento di prevenzione della U.S.L. quando ricorrano i casi stabiliti dal D.P.R. 303/56.

I locali totalmente interrati possono essere destinati esclusivamente ad usi accessori (magazzini, spogliatoi, servizi igienici) purché dotati di sufficiente areazione.

I locali posti al piano seminterrato potranno essere utilizzati come laboratori solamente se di altezza almeno pari a m.3 e se dotati delle caratteristiche costruttive previste dai Regolamenti Edilizi Comunali.

Dovranno comunque essere dotati di finestre apribili tali da garantire idonea areazione. Tale utilizzo è sottoposto alla richiesta di deroga ai sensi del D.P.R. 303/56.

2) I locali destinati ai servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2,40.

3) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2.

4) I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile, potrà essere richiesta, a seconda delle dimensioni e tipologia dell'attività, la presenza di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

5) Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro.

6) Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);

- locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere e ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq. 2. Tale servizio igienico deve essere accessibile dall'interno dell'esercizio.

7) Lo spogliatoio del personale dovrà avere superficie pari a mq. 1,20 per ogni addetto. Può coincidere con l'antibagno del servizio igienico del personale, qualora non coincidente con quello utilizzato dai clienti; deve inoltre essere accessibile dall'interno dell'esercizio.

Il locale spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto, realizzati in materiale lavabile e disinfettabile.

8) In tutti i locali deve essere garantito un ricambio d'aria proporzionato alla cubatura del locale e all'attività che in esso si svolge. Di norma tale ricambio dovrà essere ottenuto mediante la ventilazione naturale diretta dei locali stessi: sistemi di ventilazione meccanica, integrativa o meno, saranno consentiti previa valutazione da parte del Dipartimento di prevenzione della U.S.L. delle caratteristiche di funzionamento dell'impianto e della destinazione del vano in cui siano collocati.

Per i locali destinati alla sosta delle persone devono essere garantiti ricambi di almeno 25 mc/ora per persona se i locali sono per fumatori.

Per i laboratori la ventilazione dovrà essere adeguata anche alla potenza termica degli impianti. Non si dovrà comunque superare la velocità lineare dell'aria di 0,15 m/secondo nella zona tra il pavimento e 2 m. di altezza.

Tutti i locali dovranno essere dotati di sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale.

9) Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapore o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto. Se necessario potrà essere previsto l'impiego di filtri per l'abbattimento degli odori di cucina.

10) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate.

Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.

11) I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione incrociata.

12) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili soltanto verso l'operatore.

Deve essere presente, in modo visibile per il consumatore finale, un termometro per la temperatura interna della vetrina, quando si tratta di vetrine a temperatura controllata.

13) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

Le celle frigorifere in cui sono conservati prodotti ittici freschi e molluschi bivalvi devono avere pavimento sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque.

14) Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrine chiudibili, costruite con materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

ART. 116 (PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E/O BEVANDE)

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande, ivi compreso il conduttore dell'esercizio, i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio, destinato, anche temporaneamente od occasionalmente, a venire a contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari e le bevande, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e successive modifiche.

Ai sensi dell'articolo 34 del DPR 327/1980, anche il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici di alimenti e bevande o che venga comunque a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.

ART. 117 (LIBRETTO IDONEITÀ SANITARIA, RILASCIO E RINNOVO)

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica della USL del Comune di residenza del richiedente.

In caso di lavoratore che proviene da altro Comune, si applica la procedura di cui all'articolo 37, 3° comma, del DPR 327/1980

Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita e trasporto degli alimenti e bevande, devono avere lo scopo di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

Il libretto deve essere conservato presso il posto di lavoro o di utilizzo.

Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

Gli esercenti il commercio su aree pubbliche e gli addetti al trasporto, tenuti a dotarsi di libretto di idoneità sanitaria, devono conservare, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita, o sul mezzo di trasporto.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

Il libretto ha validità di un anno dalla data di rilascio, che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune ad altro. Deve essere rinnovato, a cura del titolare, prima della scadenza annuale.

La richiesta di rinnovo deve essere presentata almeno trenta giorni prima della data di scadenza.

La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regolare corso di validità, comporta la astensione dal lavoro.

Chi presta la propria opera presso più imprese o sedi distaccate di impresa deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservare sul posto o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui all'art. 7 ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria i provvedimenti necessari al fine della tutela della salute pubblica.

ART. 118 (SEGNALAZIONE DI CASI SOSPETTI DI MALATTIE CONTAGIOSE E INFETTIVE)

I titolari e/o conduttori di esercizio, laboratorio, ecc., hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti Servizi dell'USL, ove ha sede l'attività, i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora a qualsiasi titolo, per l'adozione di eventuali provvedimenti, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. Hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che non esistono pericoli di contagio, dipendenti dalla malattia.

ART. 119 (MEZZI DI LOTTA CONTRO ANIMALI ED INSETTI NOCIVI)

Nei locali che sono utilizzati per la produzione, preparazione, deposito, commercio e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, devono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

Tali mezzi non debbono costituire pericolo di danno, anche indiretto, per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

ART. 120 (DIVIETO DI DETENZIONE DI ANIMALI NEGLI ESERCIZI)

Nei luoghi di preparazione, manipolazione, deposito, somministrazione e vendita di alimenti e bevande è vietato detenere o far permanere qualsiasi specie di animale.

Tale divieto deve essere pubblicizzato in modo opportuno.

ART. 121 (OGGETTO DELLA VIGILANZA)

I Servizi o Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione e Veterinaria, per quanto di competenza, esercitano, a fini igienico-sanitari, la vigilanza ed il controllo sulla produzione e commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, semilavorati e prodotti finiti, recipienti, contenitori, imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, impianti, macchinari, utensili, materiale e sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

ART. 122 (PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITÀ SANITARIA)

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti o irregolarità di qualsiasi natura o a carico dei locali, delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, da parte dei Competenti Servizi della USL , gli stessi possono proporre per quanto di rispettiva competenza, con motivato rapporto:

- a - l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un congruo termine di tempo e adempiere;*
- b - la sospensione dell'attività dell'esercizio, indicando il periodo di sospensione;*
- c - la revoca dell'autorizzazione sanitaria.*

Nella motivazione devono essere chiarimenti indicati i motivi, di fatto e di diritto, che supportano l'emissione dei necessari provvedimento al fine di eliminare gli inconvenienti lamentati e/o riscontrati.

I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa previste per il fatto accertato.

Fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle Unità Operative competenti, saranno adottati i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 e art. 22 del DPR 327/80.

ART. 123 (IRREGOLARITÀ DELLE MERCI)

Le Unità Operativa di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;

- accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che, della stessa merce, sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

- quanto accertino che un prodotto, ancora non immesso in commercio, è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre all'Autorità competente che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono, sempre e comunque, considerate in vendita, a meno che, indicazioni inoppugnabili, non ne dimostrino la diversa destinazione.

ART. 124 PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n.283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975).

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.M. 2 giugno 1982 e successive integrazioni.

ART. 125 SALVAGUARDIA DELLA GENUINITÀ E DELLA REGOLARITÀ DELLE SOSTANZE ALIMENTARI - TUTELA DEL CONSUMATORE - PROVVEDIMENTI.

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse e vantando particolari azioni medicamentose e confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

ART. 126 (SEQUESTRO DI MERCI, ATTREZZATURE E LOCALI)

Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal capo II DPR 571/82, e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 127 (SOSTANZE ALIMENTARI DEPERIBILI IN DEPOSITO, IN STATO DI ALTERAZIONE)

Le sostanze alimentari deperibili, che si trovino in stato di alterazione, non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o somministrazione.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro parte del fornitore ovvero la destinazione alla distruzione.

CAPO II ESERCIZI PUBBLICI DI BAR - RISTORANTE

ART. 128 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PUBBLICO ESERCIZIO DI BAR)

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate, surgelate ed a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di "primi piatti" e di prodotti di pasticceria, viene autorizzata con specifico riferimento a dette tipologie.

Qualora nell'esercizio vengano effettuati il riscaldamento e la somministrazione di "primi piatti precotti" e dei prodotti di cui sopra, è necessario individuare un apposito spazio destinato esclusivamente a questa attività, con l'indicazione delle attrezzature necessarie allo scopo. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.

Qualora vengano somministrati primi piatti preparati in altra sede autorizzata, devono essere presenti attrezzature refrigeranti (temp. tra + 4 e + 10) per il mantenimento dei cibi cotti da consumare freddi e banchi termici (temp. +60, +65), per il mantenimento dei cibi cotti da consumare caldi. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è necessario che, nel locale, esistano i seguenti requisiti:

A) BAR CON SOLA MESCITA e vendita di prodotti confezionati

- 1) Locale destinato alla somministrazione e al consumo;
- 2) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto alla attività' e comunque non inferiore a mq. 4, di altezza minima di mt. 2,40 e accessibile dall'interno del locale, con pavimento e pareti lavabili;
- 3) locale o spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 4) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con vani di sosta o deposito e accessibile dall'interno del locale.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande dotato di lavello a una vasca e lavastoviglie;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile sola dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- c) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- d) scaffalature lavabili e disinfettabili all'interno del vano magazzino.

B) BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E ASSIMILABILI.

Rientrano in questa tipologia gli esercizi nei quali la preparazione panini e' limitata ed accessoria rispetto alla attività' di bar.

- 1) Locale destinato alla somministrazione ed al consumo;
- 2) uno spazio di almeno mq. 2 per la preparazione suddetta, attiguo al banco di vendita, con pareti lavabili;
- 3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto attività' e comunque non inferiore a mq. 4;
- 4) spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 5) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, e accessibile dall'interno del locale. Il servizio igienico dovrà essere dotato di lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- 6) vano o zona spogliatoio per il personale addetto dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- c) la zona preparazione deve essere dotata di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile e di lavello a una vasca. Deve essere presente un frigorifero adibito esclusivamente alla conservazione dei prodotti alimentari facilmente deteriorabili necessari alla preparazione.
- d) il vano magazzino deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

C) BAR PANINOTECA

Rientrano in questa tipologia gli esercizi che hanno come attività' prevalente ed ampia, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, la preparazione panini.

Requisiti dei locali:

- 1) locale destinato alla somministrazione e al consumo;
- 2) locale laboratorio avente superficie minima di mq. 6 contiguo al locale di somministrazione, rivestito fino a mt. 2 con materiale lavabile, pavimento lavabile, protezione delle aperture con reti anti insetti;

3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto attività' e comunque non inferiore a mq. 4; accessibile dall'interno del locale, con pareti e pavimento lavabile;

4) spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;

5) spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto;

6) servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale;

7) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale.

Requisiti delle attrezzature.

Il locale di somministrazione deve essere dotato di :

a) banco appositamente destinato alla somministrazione dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;

b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna.

Il locale di preparazione deve essere attrezzato con:

a) mobili o banchi in materiale lavabile per la conservazione delle stoviglie monouso e gli utensili di cucina al riparo da agenti inquinanti;

b) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con almeno un lavello a doppia vasca;

c) lavastoviglie;

d) apparecchi frigoriferi di dimensioni o numero tale da consentire la conservazione separata dei diversi tipi di alimenti.

Il magazzino deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

ART. 129 REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITA' DI BAR AGGIUNTA A LABORATORIO ARTIGIANALE ESISTENTE (PIZZERIA A TAGLIO - PASTICCERIA- GELATERIA).

Requisiti strutturali:

1) presenza di un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale;

2) presenza di un magazzino destinato esclusivamente alle bevande e agli alimenti confezionati di pertinenza del bar che abbia una superficie di almeno m. 4.

Qualora la dispensa annessa al laboratorio sia sufficientemente ampia, anche in relazione al potenziale produttivo, e comunque non abbia superficie inferiore a mq. 6, potrà' essere valutata la possibilità di utilizzarla per entrambe le attività'.

Attrezzature.

Deve essere installato un banco bar, anche di piccole dimensioni dotato di lavello ad una vasca e di lavabicchieri.

Criteri generali di realizzazione.

L'aggiunta attività' di bar a quella artigianale non deve comportare una riduzione degli spazi destinati a quest'ultima: in pratica, quindi, gli interventi strutturali necessari non possono essere realizzati a scapito dei locali laboratorio - dispensa - servizio igienico del personale - spogliatoio, che devono rimanere nello stato a suo tempo autorizzato. Qualora l'intervento comporti una ristrutturazione seppure parziale dei locali sopra menzionati, dovrà' essere richiesto nuovo nulla-osta anche per l'attività' artigianale in essere in quei locali.

Nella realizzazione del servizio igienico per i clienti, si dovrà' evitare il più' possibile la creazione di percorsi promiscui tra personale e clientela.

Solamente nel caso in cui sia oggettivamente impossibile realizzare il magazzino del bar all'interno dell'esercizio, potrà' essere valutata l'ubicazione di esso nelle immediate vicinanze.

ART. 130 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE)

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione di cui all'art. 5, lettera a) della L. 287/91, è necessario che, nel locale, oltre a quanto previsto dall'art. 16, esistano i seguenti requisiti:

a) una dispensa di superficie minima non inferiore a mq. 6, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;

- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione prodotti ittici e molluschi bivalvi;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale. Le suddette zone devono essere disposte in modo da non creare interferenze tra lavaggio, preparazione e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie ed utensili.

c) Una superficie minima comprensiva dei servizi cucina, così determinata:

- fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;
- oltre i 30 posti tavola, detta superficie deve essere, incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola. fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;

d) Una zona di raccordo tra la/le sala/le da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, il tovagliato, il vasellame, le vetrerie, i piatti, i bicchieri, le bevande e la frutta.

e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f) Una o due sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda consumazione dei cibi ed, al personale, una agevole effettuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

g) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione, al riparo da agenti contaminanti, delle pietanze, in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del DPR 327/1980.

h) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) in modo che, fino a 30 posti tavola vi sia almeno un lavandino, un gabinetto; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne.

Per esercizi con maggiore capacità verrà richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

l) Uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

Qualora l'attività sia limitata alla sola preparazione e somministrazione di generi di pizzeria, il laboratorio deve avere una superficie minima di mq. 10, e una dispensa di almeno mq. 4.

ART. 131 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER RISTORANTE LIMITATO ALLA PREPARAZIONE DI SOLI "PRIMI PIATTI")

Il titolare della autorizzazione sanitaria per ristorante, limitata alla preparazione dei "primi piatti" è autorizzato a:

- a) preparare soltanto i primi piatti;
- b) preparare e somministrare cibi crudi;
- c) riscaldare cibi precotti;
- d) somministrare pietanze preparate in altra sede.

La somministrazione può avvenire al tavolo od al banco.

Per ottenere l'autorizzazione è necessario che, per il locale, sussistano i seguenti requisiti:

a) almeno un vano o zona dispensa, di almeno mq. 5, per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

c) *Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.*

d) *cucina di superficie non inferiore a mq. 10, organizzata in modo tale da non creare interferenze tra lavaggio e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie e utensili.*

e) *servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno fino a 30 posti tavola; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne. Per esercizi con maggiore capacità, verrà richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.*

ART. 132 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER "PIZZA A TAGLIO")

L'autorizzazione sanitaria per pizza a taglio è limitata all'esercizio di tale attività ed il titolare è autorizzato a preparare, cuocere e vendere soltanto "pizza a taglio di vario genere".

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1 è necessario che, nel locale sussistano i seguenti requisiti:

a) *locale adeguato destinato alla preparazione, di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere per una corretta conservazione del prodotto.*

b) *almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:*
- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

c) *Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.*

d) *Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.*

e) *servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.*

ART. 133 REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITA' I LABORATORIO DI GELATERIA ANNESSO AL PUNTO VENDITA.

Requisiti dei locali:

1) *locale destinato esclusivamente alla produzione dei gelati, avente superficie minima di mq. 10, con pavimento lavabile e pareti rivestite di materiale lavabile fino a mt. 2, aperture protette da rete a maglia fitta;*

2) *locale dispensa dimensionato in rapporto attività' e comunque di superficie non inferiore a mq. 4, accessibile dall'interno del locale;*

3) *locale o spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;*

4) *spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto, accessibile dall'interno del locale;*

5) *servizio igienico ad uso esclusivo del personale dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con vani di lavorazione e deposito alimenti o sosta di persone, accessibile dall'interno del locale;*

Nota: in rapporto alle dimensioni attività' può essere previsto un vano distinto per la conservazione del prodotto finito, avente attrezzature refrigerate in numero opportuno, anche coincidente con il locale di vendita.

Requisiti delle attrezzature.

Il locale vendita, se presente, deve essere dotato di:

1) *banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;*

2) *vetrina refrigerata per l'esposizione e conservazione del gelato, dotata di termometro a lettura esterna e di idonea protezione dal contatto con il pubblico, la polvere e gli insetti.*

Il locale preparazione deve essere dotato di:

1) *piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con annesso lavello a doppia vasca per il lavaggio delle materie prime alimentari;*

2) *zona lavaggio utensili con lavello e lavastoviglie;*

3) *armadi in materiale lavabile per la tenuta degli utensili:*

Il locale dispensa deve essere dotato di:

1) *scaffalature lavabili e disinfettabili;*

2) *armadi frigoriferi in numero e dimensioni tali da consentire la conservazione delle materie prime distinte da quella del prodotto finito.*

ART. 134 (SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE)

Qualora per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;*
- attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla normativa vigente ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.*

CAPO III SOMMINISTRAZIONI PARTICOLARI

ART. 135 (DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE CARATTERISTICHE)

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

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;*
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. 283/1962, come modificato dal DPR 777/1982, e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;*
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;*
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione, delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4° C, delle sostanze alimentari surgelate alla temperatura non superiore a - 18° C, delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65°C, o comunque non inferiore a + 60°C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;*
- 5) essere collocati in maniera tale da non essere situati vicino a sorgenti di calore;*
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.*

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

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta.

ART. 136 (REQUISITI DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE POSTE IN VENDITA A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI)

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

- 1) essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.11 del presente regolamento;*
- 2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.*

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

Sui distributori automatici e semiautomatici devono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1 a 4 dell'art. 64 del DPR 327/1980, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

ART. 137 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA)

Tenuto conto che la somministrazione avviene in locali distinti e separati da quelli di preparazione, l'autorizzazione sanitaria, previo accertamento e verifica delle condizioni dei luoghi e dei requisiti della attrezzatura, viene rilasciata con l'indicazione del numero e tipo di pasti somministrabili a distanza. Gli standard di valutazione sono i seguenti:

- a) in base al numero di addetti: 50 pasti per ogni addetto;*
- b) in base alla superficie complessiva di conservazione degli alimenti e del materiale di confezionamento: 15 pasti per metro quadro;*
- c) in base alla superficie di preparazione dei piatti pronti: 5 pasti per ogni metro quadro.*

ART. 138 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE)

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/1962.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di mense scolastiche ed aziendali, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 16 del presente Regolamento, si applicano i requisiti e agli standard di cui al precedente articolo. In considerazione dell'eventuale sistema di somministrazione a self-service, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

ART. 139 (SOMMINISTRAZIONE RISERVATA A PARTICOLARI CATEGORIE DI UTENTI)

La somministrazione di alimenti e bevande negli esercizi annessi alle strutture turistico ricettive limitatamente alle persone alloggiate, negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e all'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime, nei locali di trattenimento e svago (sale da ballo, da gioco, locali notturni, stadi, ippodromi, teatri, cinema e simili), negli spazi annessi a circoli privati con finalità assistenziali riconosciute o meno, in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari; sui mezzi di trasporto pubblico, dallo Stato od altri enti in favore di propri dipendenti, è soggetta alle disposizioni contenute nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

ART. 140 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE E SIMILI)

Chiunque intenda effettuare la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, sagre ed altre riunioni occasionali di persone, deve oltre all'autorizzazione amministrativa richiedere la prevista autorizzazione sanitaria, presentando apposita domanda al Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio.

Nella domanda devono essere specificate:

- le generalità' della persona legalmente responsabile della manifestazione;*
- l'ubicazione, la durata, il numero di persone impiegate per la manifestazione;*
- il tipo di attività' svolta in rapporto alla preparazione e somministrazione di alimenti (materie prime utilizzate, pietanze preparate ecc.).*

Il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla preparazione e/o somministrazione, deve essere munito di libretto di idoneità' sanitaria.

Requisiti dell'area:

- Deve essere disponibile, per la lavorazione e la distribuzione, acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto. Il ricorso a fonti di approvvigionamento autonomo e' consentito nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e segg. Qualora si ricorra alla distribuzione di acqua potabile tramite cisterna, questa dovrà' essere preventivamente autorizzata.

- I rifiuti provenienti dalla lavorazione e distribuzione debbono essere raccolti in appositi contenitori chiusi.

- Sull'intera superficie occupata dalla festa deve essere garantita la disponibilità' di idonei contenitori per i rifiuti.

- Tutte le acque di scarico devono essere recapitate in fognatura dinamica o in altro sistema di smaltimento conforme alla normativa vigente (L.R. 5/86) debitamente documentato.

- Gli olii di frittura devono essere conferiti a ditta autorizzata per lo smaltimento finale.

- Deve essere disponibile almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di erogatore non manuale dell'acqua, di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Tale servizio deve essere dotato di areazione naturale o meccanica e deve avere pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile.

- Devono essere disponibili servizi igienici per il pubblico, dotati di areazione naturale o meccanica, con pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile. Questi servizi devono essere dotati di lavandini.

Preparazione alimenti.

Deve esistere un locale destinato esclusivamente a tale scopo dotato dei seguenti requisiti:

- superficie minima mq. 20, altezza minima mt. 2,40;
- illuminazione ed areazione proporzionate alle dimensioni del locale;
- aperture protette da reti a maglia fitta ed altri sistemi di eliminazione degli insetti;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di mt. 2;

Sono ammesse tre pareti fisse e la quarta rimovibile in tutto o in parte anche coincidente con il banco di soporionamento. Dovrà comunque essere garantita la completa chiusura nel periodo di non utilizzo.

Devono essere predisposte le seguenti attrezzature minime:

- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- scaffalature in materiale lavabile per la conservazione di stoviglie e utensili;
- apparecchiature per la cottura degli alimenti ubicate o attrezzate in modo tale da garantire la dispersione all'esterno dei vapori e fumi. Nel caso di utilizzo di griglie comunque alimentate, le stesse possono essere collocate all'esterno del locale purché adeguatamente protette dagli agenti atmosferici ed inquinanti;

- lavelli per il lavaggio alimenti;
- lavelli per il lavaggio stoviglie ed utensili distinti dai precedenti;
- eventuali frigoriferi per la conservazione degli alimenti di pronto impiego, separati per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.

Il lavaggio delle stoviglie e degli utensili può essere collocato anche in ambiente attiguo a quello di preparazione purché dotato delle stesse caratteristiche strutturali.

Conservazione alimenti.

Deve esistere un locale destinato esclusivamente a tale scopo, dotato dei seguenti requisiti:

- superficie in rapporto alla quantità e ai tipi degli alimenti da conservare;
- altezza minima mt. 2,40;
- illuminazione ed areazione naturale e/o artificiale;
- aperture protette da reti a maglia fitta;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti ben connesse.

Le attrezzature dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione e la separazione tra le diverse tipologie di alimenti. In particolare devono essere disposti frigoriferi con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di :

- carni;
- carni avicunicole;
- pesce;
- formaggi;
- verdure;
- paste alimentari fresche.

L'entità e le caratteristiche di tali attrezzature verranno stabilite al momento del nulla-osta, in relazione al tipo e alla durata della manifestazione.

l'eventuale utilizzo di prodotti ittici freschi deve essere preventivamente autorizzato dal Servizio Veterinario.

Tutti gli alimenti, materie prime e prodotti finiti, devono essere mantenuti nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. In particolare i cibi cotti devono essere conservati secondo quanto previsto dall'art. 31 D.P.R. 327/88.

I prodotti e gli strumenti di pulizia devono essere conservati separatamente dagli alimenti.

Somministrazione alimenti.

Il banco di somministrazione dei cibi preparati deve essere in materiale lavabile posto sotto idonea copertura e su pavimento lavabile.

I bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso; devono essere tenuti al riparo da eventuali insudiciamenti.

E' consentito l'impiego di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio, dotata di acqua potabile corrente.

CAPO IV ATTIVITÀ DI VENDITA AL DETTAGLIO

ART. 141 (NULLA OSTA SANITARIO PER VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE MACELLERIE E PESCHERIE)

Per ottenere il rilascio del nulla osta sanitario per la vendita di generi alimentari, escluse macelleria e pescheria, è necessario essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;

b) un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo dotato di acqua potabile;

c) nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

I centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere in possesso dei requisiti previsti per le singole attività presenti nei centri stessi.

La sede dell'esercizio deve inoltre garantire quanto segue:

1) Attrezzature

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

2) Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono assicurare la costante conservazione alle temperature previste dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

3) Carta per confezionare alimenti

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato dalla normativa vigente, che deve essere tenuta in appositi contenitori, al riparo da contaminazioni esterne.

4) Alimenti non confezionati

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono essere munite di apposito cartello, come previsto dal D. Lgs. 109/92.

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, mediante uso di idonei strumenti.

a) La vendita dei prodotti ittici congelati allo stato sfuso deve essere effettuata nel rispetto delle norme di cui all'art. 5 L.R. 21 dicembre 1992, n. 58 e successive modifiche.

b) La vendita di carni in atmosfera modificata può' essere effettuata purché' siano presenti attrezzature refrigeranti di dimensioni proporzionate attività', lavabili e disinfettabili e dotate di termometro a lettura esterna.

Tale attività' necessita di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del R.D. 3298/28, art. 29.

ART. 142 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI)

L'autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari autorizza alla cottura dei legumi e verdure.

Il rilascio di detta autorizzazione è subordinato al possesso dei requisiti di cui all' art. 16 nonché alla disponibilità di apposito locale dotato di:

a) lavello fornito di acqua potabile ad uso esclusivo, lavaggio verdure;

b) piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;

c) spazio attrezzato per deposito materiale di pulizia;

d) attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

ART. 143 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSO ALL'ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI)

L' autorizzazione sanitaria autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione e' consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 25.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed all'art. 16, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti previsti ai punti a), b), e) dell'art. 25;*
- b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;*
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80 e fatto salvo quanto previsto per i laboratori rientranti nel campo di applicazione del D.L.vo 30/12/92 n. 537.*

ART. 144 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DELLE CARNI)

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per la vendita di carni è necessario che nell'esercizio siano presenti i seguenti requisiti:

- a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;*
- b) pareti realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;*
- c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;*
- d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni distinte per: carni ovine, caprine e suine e per carni avicunicole e di selvaggina;*
- e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;*
- f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;*
- g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.*

E' necessario inoltre che l'esercizio possieda i requisiti indicati all'articolo del presente regolamento.

ART. 145 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ARTIGIANALE ANCHE ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA)

L'autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale annesso ad un esercizio di macelleria abilita alla produzione di tutti i prodotti alimentari a base di carne, che devono essere venduti esclusivamente al consumatore finale all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere titolari di macelleria al dettaglio (in caso di laboratorio annesso a macelleria).*
- b) disporre di apposito locale, distinto e separato da quello di vendita, dotato di:
 - lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti non azionabili manualmente e munito di erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello deve essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili.*
 - locale o dispositivo per il deposito degli utensili.*
 - locale o dispositivo per gli alimenti di cui non è autorizzata la vendita, ma che vengono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato, ecc.)*
 - dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia.*
 - attrezzatura per il mantenimento delle materie prime non carnee.**
- c) Attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati tali da consentire un'adeguata separazione.*

I prodotti destinati alla vendita, non preconfezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti di apposito cartello, da applicarsi ai recipienti che li contengono, o nei comparti in cui sono esposti. Sul cartello devono essere riportati le indicazioni di cui al D.L. 109/92 ed in particolare:

- denominazione di vendita.*

- elenco degli ingredienti.
- modalità di conservazione.
- data di scadenza.

La domanda, volta ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, deve essere corredata dai seguenti allegati:

a) planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate. Nella planimetria deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature e degli arredi in uso;

b) relazione tecnica che evidenzia le caratteristiche dei locali, il tipo e la funzione delle attrezzature, i metodi di conservazione degli alimenti, il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque, il sistema di smaltimento dei rifiuti; il numero degli addetti. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 gg. da parte della USL, Igiene Pubblica.

c) piano di autocontrollo, con le indicazioni relative alle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, i rischi microbiologici e chimici, l'indicazione delle analisi e dei controlli nelle diverse fasi di produzione.

Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, deve essere presentato un disegno, ed una relazione, in tre copie, redatte da tecnico abilitato iscritto all'albo evidenziando le caratteristiche di funzionamento dell'impianto.

CAPO V - VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI.

ART. 146 (REQUISITI IGIENICO-SANITARI RICHIESTI PER LA VENDITA E LA SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI)

Le aree da dare in concessione per essere utilizzate per un periodo di tempo pluriennale, quotidianamente, durante tutta la settimana (aree di tipo A), oppure soltanto in uno o più giorni della settimana (aree di tipo B) devono essere:

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

b) dotate, nel caso in cui l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici, rapportati al flusso, dell'utenza

- a) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;
- b) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue;
- c) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti

ART. 147 (PUNTI CRITICI)

1. Il titolare dell'attività commerciale deve individuare ogni processo, fase o operazione che può rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

- individuazione dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;

- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;

- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

Gli addetti alla manipolazione e vendita devono curare particolarmente la propria igiene personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati e/o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

ART. 148 (CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE FISSE)

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari e bevande su area pubblica per strutture fisse, si intendono chioschi o box e comunque banchi con superficie senza soluzione di continuità prefabbricati o in muratura o in materiali compositi che occupano permanentemente l'area adibita a mercato;

Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:

a) strutture opportunamente coibentate, ben areate, costruite in muratura, metalli, materiali plastici e altri materiali simili, secondo criteri che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione ed un'adeguata prassi igienica, nonché evitino l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti con sostanze e microrganismi estranei. Le pareti ed i pavimenti dei locali dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e senza soluzione di continuità in modo da consentire l'arrotondamento degli angoli e degli spigoli di connessione delle pareti e del pavimento. L'uso di pedane interne è consentito se costruite in materiale lavabile e disinfettabile;

b) banchi di vendita rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi razionali sotto il profilo igienico-sanitario in relazione ai tipi di alimenti commercializzati indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 5 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, e banchi di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature, destinati a venire a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, conformi alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108, e ai relativi decreti di attuazione.

I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso che per i prodotti ortofruttilicoli;

c) adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne;

d) contenitori di rifiuti da porre in uno apposito spazio.

Le strutture di cui al comma 1 devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili - esclusi i prodotti ortofruttilicoli freschi - è richiesto, fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art.45.

a) l'allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo;

b) l'allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;

c) appositi impianti frigoriferi di deposito - celle o armadi - e di distribuzione, adeguati alla capacità commerciale interessata, ed in grado di assicurare le temperature prescritte per i diversi alimenti, nonché il continuo mantenimento della catena del freddo;

d) le strutture di cui al presente articolo possono essere autorizzate al commercio di carni fresche di ogni specie animale, ittiche comprese, solo nel caso in cui ricorrano i requisiti di cui all'art. 22, comma 5, del decreto ministeriale n. 248 del 1993.

Sono fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art. 45.

ART. 149 (CARATTERISTICHE DEI VEICOLI)

Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari può essere esercitato con l'uso di veicoli aventi le seguenti caratteristiche:

a) struttura tecnica adeguata, con vano interno di altezza non inferiore ml. 2 e con rialzo da terra (compreso il piano di appoggia pacchi) non inferiore a ml. 1,30, realizzata con materiali resistenti ed inalterabili, con pareti a tetto opportunamente coibentati a mezzo di idonei materiali isotermici, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di trasporto, conservazione e protezione dei prodotti alimentari;

b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;

c) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature, ed impianti - conformi per requisiti a quelli di cui all'art. comma 2, lettera b) - atti in ogni caso alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico prescelto riferito alle tabelle di cui all'allegato 5 dell'art. 12 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375.

d) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda, di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico prescelto.

e) apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso - di capacità adeguata alle esigenze igieniche desumibili del settore merceologico attivato - munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime;

f) settore protetto e ben separato dal settore alimenti per la collocazione di sacco di plastica a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi;

g) impianto di erogazione autonoma di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

h) i gruppi motocondensanti necessari al funzionamento dei frigoriferi o dei banchi di esposizione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione all'esterno dell'aria che attraverso i condensatori per il necessario funzionamento;

i) qualora il veicolo, interamente furgonato, sia destinato al trasporto di alimenti deperibili da mantenere a regime di temperatura controllata secondo la normativa vigente, quali prodotti surgelati, refrigerati o congelati, questo deve essere munito di generatore autonomo con caratteristiche di potenza adeguate al funzionamento delle attrezzature di conservazione regolate dalle norme A.T.P.

l) sono fatte salve in quanto applicabili le disposizioni di cui all'art.

I veicoli immatricolati in uno Stato dell'UE o in uno dei Paesi contraenti dell'accordo sullo Spazio Economico Europeo, all'atto di ingresso nel territorio nazionale mantengono le caratteristiche previste dalla normativa vigente nei Paesi di origine, ove difforni da quelle recate dalla presente ordinanza.

I veicoli di cui al comma 1, devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione previsti in materia.

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

ART. 150 44 (CARATTERISTICHE DEI BANCHI RIMOVIBILI)

A i fini del presente regolamento, per banchi rimovibili si intendono le attrezzature smontabili, in materiali plastici, metallici e altri materiali similari opportunamente trattati;

Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:

a) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, conformi ai requisiti di cui all'art. comma 2, lettera b);

b) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;

Le disposizioni di cui al secondo comma non si applicano ai prodotti ortofruttili freschi, che comunque devono essere tenuti in idonei contenitori conformi ai requisiti di cui all'art. comma 2, lettera b), ne ai prodotti alimentari non deperibili conservati e comunque preparati e confezionati e gli altri prodotti alimentari non deperibili indicati nella tabella merceologica n. VI di cui all'allegato 5 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene.

La commercializzazione dei prodotti della pesca e di molluschi bivalvi vivi è consentita su tali strutture nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 22, comma 5, del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248 e dei requisiti di cui al successivo art. rispettivamente commi 3 e 4.

Tali strutture non possono essere destinate alla commercializzazione di carni fresche e loro preparazione.

Tali strutture non possono essere destinate, altresì, alla vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di strumentazioni idonee per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

ART. 151 (PRESCRIZIONI PARTICOLARI)

La vendita su aree pubbliche di carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non preconfezionati è subordinata al rispetto delle norme vigenti e delle seguenti condizioni:

- a) autorizzazione prescritta dall'art. 29 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;*
- b) banchi di esposizione provvisti di comparti separati per le carni avicunicole, per i prodotti di salumeria e per i prodotti pronti a cuocere di cui all'art. 57, comma 4, del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375;*
- c) divieto di procedere al disosso delle carni nonché alla produzione di preparazioni di carni o di preparazioni di prodotti della pesca;*
- d) adeguate strutture frigorifere per la conservazione e distribuzione in regime di temperatura controllata.*

Per la vendita su aree pubbliche di prodotti a base di carne allo stato di precotti si osservano le disposizioni di cui al decreto ministeriale del 4 agosto 1988, n. 375, ed in particolare, sono richiesti:

- a) piano di cottura, inclusa la frittura, forno o girarrosto a cappa aspirante, o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo in acciaio inox e a tenuta stagna;*
- b) banco di armadi o vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60° e 65° C;*
- c) banco di armadio o vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi per la relativa conservazione, in attesa della vendita alla temperatura massima di 4 °C.*

La vendita su aree pubbliche di prodotti della pesca è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

- a) apparecchi per la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo, idonei per la conservazione anche attraverso l'impiego di ghiaccio prodotto con acqua potabile idonea al consumo umano ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236;*
- b) banchi in materiali impermeabili, inalterabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue e conformi ai requisiti di cui all'art. comma 2, lettera b);*
- c) il controllo della temperatura prevista dalla normativa vigente deve essere assicurato per tutta la durata della vendita.*

La vendita su aree pubbliche di molluschi bivalvi vivi è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

- a) banchi di esposizione in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, privi di soluzione, di continuità, muniti di:
- dispositivi atti a raccogliere l'acqua intervalvare dei molluschi eduli;
- dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazione del pubblico;
- di impianto refrigerante che assicuri il mantenimento delle temperature prescritte;*
- b) apposite celle o almeno appositi comparti per il deposito di molluschi.*

ART. 152 (ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE)

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 1 del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248, è consentita in presenza dei seguenti requisiti:

- a) apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti di cui all'ultimo comma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25 comma 2, lettera c, del medesimo decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, oppure - nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni - la sola attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento.*

b) la preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in

settori o spazi separati con modalità che garantiscono la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione;

c) locali di consumo ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

d) locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero;

e) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso, i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;

f) adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

g) servizi igienici costituita da:

d'acqua gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta;

- lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabili a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;

h) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione.

I locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

i) raccolta dei rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.

Qualora l'attività non sia effettuata in locali di consumo o aree di ristorazione, sono richiesti i requisiti generici di cui agli artt. 2 e 3, nonché, per le attività di somministrazione di sole bevande espresso, infusi, latte, frullati, preparati con le strutture di banco, ed alimenti pronti per il consumo preparati in laboratori esterni e per le attività che effettuano anche operazioni di preparazione di alimenti composti quali tramezzini, tartine ed altri prodotti farciti analoghi o anche trattamenti di riscaldamento e di cottura dei cibi, sono richieste rispettivamente le seguenti caratteristiche:

a) una adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di detersione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati alla attività commerciale in atto, oppure mediante l'impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, ed al riparo da contaminazioni esterne;

b) appositi settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione di alimenti composti, di riscaldamento e di cottura di cibi, strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Per l'attività di somministrazione di prodotti a base di carne allo stato di precotti di cui all'art. 57, comma 4, del decreto ministeriale del 5 otto

bre 1981, n. 375, sono richiesti i requisiti di cui all'art. 5, comma 2.

Si prescinde dall'obbligo delle lavastoviglie a ciclo automatico completo qualora siano utilizzate stoviglie in materiale consentito e non più utilizzabile (a perdere).

CAPO VI DEPOSITI ALL'INGROSSO

ART. 153 (REQUISITI DEI LOCALI DEI DEPOSITI ALL'INGROSSO)

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a quanto previsto dall'articolo 16, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- avere soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni, alle merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati. L'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi di materiale lavabile;

Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale od elettrico con acqua calda e fredda.

Per l'attività di cui al comma 1 non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito di sostanze alimentari.

In relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, possono essere prescritti pozzetti sifonati, per consentire le operazioni di lavaggio, fatto salvo quanto previsto dalle norme comunitarie per i depositi di carne e prodotti ittici.

ART. 154 (DIVIETO DI MOVIMENTO VEICOLI ALL'INTERNO DEI DEPOSITI)

In tutti i depositi di prodotti alimentari è vietato, all'interno dei locali, l'uso di veicoli azionati da motori alimentati con carburante o con qualsiasi altro tipo di combustibile comunque denominato o composto.

CAPO VII PRESIDI SANITARI

ART. 155 DEPOSITI E VENDITA DEI PRESIDI SANITARI E DI TUTTI I PRODOTTI CHIMICI PER USO AGRICOLO

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla legge e dal presente Regolamento.

ART. 156 CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DEI PRESIDI SANITARI

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita, debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali presidi rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente.

Chi richiede il rilascio del suddetto certificato deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza del Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. e di un funzionario del Ministero della Agricoltura.

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in Agrotecnica o titolo equipollente ai diplomati di analogo indirizzo.

CAPO VIII CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

ART. 157 PRODUZIONE E VENDITA

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

ART. 158 PRODUZIONE DI PASTE SPECIALI

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

ART. 159 PRODUZIONE DI PANE SPECIALE

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970.

ART. 160 PANE SURGELATO

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987.

ART. 161 APERTURA, RIATTIVAZIONE, TRASFERIMENTO DI MULINI E PANIFICI

L'esercizio dei mulini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.

Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimento sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

ART. 162 ATTREZZATURE DEI PANIFICI

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 - Legge 10 gennaio 1968, n. 16).

ART. 163 LAVORO NOTTURNO DEI FORNAI

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1948, vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e le 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

L'esercente che contravviene alle norme della presente legge o del relativo regolamento punito con l'ammenda da lire 50.000 fino a lire 200.000 per ciascuna delle persone occupate alle quali la violazione si riferisce. Non ammessa la definizione in via amministrativa.

In caso di recidiva, e fermo il disposto dell'art. 99 del Codice penale, il giudice può disporre la sospensione dell'esercizio dell'industria per un periodo non superiore ad un mese.

Ove venga presentata domanda di oblazione ai sensi dell'art. 162 del codice penale e la contravvenzione constatata costituisca violazione di norma che abbia in precedenza dato luogo a condanna o ad oblazione, il giudice dopo l'emanazione del provvedimento che dichiara estinto il reato per intervenuta oblazione, tenuto a trasmettere gli atti al Prefetto.

ART. 164 PASTE ALIMENTARI

La produzione e vendita di paste alimentari disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580 - modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440 - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

ART. 165 RISO

La produzione e vendita del riso disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

CAPO IX LATTE E DERIVATI

ART. 166 LATTE - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

Chiunque intende produrre introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve presentare domanda al Comune, corredata:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni nonché in conformità dell'art. 6 com. Il lett. F della L. 127/97.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

ART. 167 REGISTRO DI STALLA DEI PRODUTTORI

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sari annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario della U.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

ART. 168 SORVEGLIANZA SUI PRODUTTORI DI LATTE

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sari sequestrato e subito disperso.

ART. 169 VENDITA DI LATTE AL DOMICILIO DEI PRODUTTORI

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedano un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

ART. 170 TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI DEL BESTIAME LATTIFERO

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio della U.S.L..

E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio Veterinario dell'U.S.L..

ART. 171 TRASPORTO DEL LATTE

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984 e D.M. 1 aprile 1988, n. 178.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra.

ART. 172 FORMAGGI

La denominazione di formaggio o cacio riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

E' proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

ART. 173 PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI

La produzione e la vendita dei formaggi disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 - convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 -, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

E' vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri non genuini ad insaputa dell'acquirente.

ART. 174 BURRO

La denominazione "burro" riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202.

La denominazione "burro di qualità" riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico-sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione.

Il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero-casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentesi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo.

CAPO X - OLII E STRUTTO

ART. 175 OLIO DI OLIVA E DI SEMI

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (*olea europea*) deve esser messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme dei cui le leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35 prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

ART. 176 RAFFINAZIONE DEGLI OLI

La raffinazione degli oli disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli oli si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva;
- olio di oliva rettificato;
- olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli oli.

ART. 177 RIVENDITA DI OLI COMMESTIBILI

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio oli vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli oli medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli oli posti in vendita.

E' vietata la vendita di oli commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli oli che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

ART. 178 INDICAZIONE DELLA QUALITÀ DEGLI OLI DI SEMI

Gli oli vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono oli diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile "vendita oli di semi".

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente oli di oliva e oli di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione "olio di oliva" e "olio di semi".

E' vietato porre in vendita oli di semi che non posseggano i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero oli di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

ART. 179 STRUTTO

La denominazione di strutto riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella l. 30.4.1962, n. 283, nella L. 26.2.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.

CAPO XI CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

ART. 180 SPACCI DI CARNE

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria sulle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dal D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M.: 1 aprile 1977 che regolamentano i D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18 marzo 1977, n. 63.

Nella domanda per detta autorizzazione dev'essere indicata la specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

L'autorizzazione previo parere del veterinario dell'U.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti delle attrezzature.

ART. 181 DEFINIZIONE DELLE CARNI

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate "carni fresche" tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.

Le "carni refrigerate", vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate "carni congelate" tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono "carni surgelate" quelle prodotte poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27.1.1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988 n. 49 consentito il trattamento con "atmosfera modificata" nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.

Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unità di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.

L'atmosfera modificata di cui sopra costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

ART. 182 REQUISITI IGIENICI E VIGILANZA PER LA VENDITA DI CARNI

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l' altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per gli scolii munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- acqua potabile, fredda e calda, in qualità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.

Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

E' vietato l'impiego di polietilene, materiale plastico ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

E' vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a

perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del veterinario competente dell'U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:

a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;

b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente della U.S.L..

E' vietata l'introduzione negli esercizi di animali non scuoiati .

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento, che di scongelamento devono presentare apposita richiesta di autorizzazione che sarà rilasciata, sentito il competente Servizio della U.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggano:

- banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a -15° C ;

- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a -15° C, ove lo richiedono esigenze commerciali;

- adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a +4° C, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie

nel modo seguente:

a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;

b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata;

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina..

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, vietata.

Può essere autorizzata la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protetti, purché effettuate mediante unità mobili riconosciute idonee dal competente servizio dell'U.S.L..

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente Regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purché ritenuto idoneo dal competente Servizio della U.S.L..

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è subordinata all'acquisizione della prevista autorizzazione rilasciata su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'U.S.L..

ART. 183 CARNI EQUINE E DI BASSA MACELLAZIONE

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza della competente autorità veterinaria.

ART. 184 CELLE FRIGORIFERE

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

ART. 185 PERSONALE ADDETTO AGLI SPACCI DI CARNE

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiuli di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

ART. 186 LAVORAZIONE DEI RESIDUI DELLA MACELLAZIONE

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti distinti dalle carni di vendita custoditi in casse rivestite interamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

ART. 187 TRASPORTO DELLE CARNI

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione autorità sanitaria e corrispondente ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

ART. 188 INTRODUZIONE DI CARNE NEL COMUNE

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

ART. 189 LABORATORI DI CARNI

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. n. 327/80.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

L'autorizzazione sarà rilasciata previo parere del competente servizio della U.S.L..

ART. 190 LOCALI PER LABORATORIO DELLE CARNI

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.L..

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'idonea pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

ART. 191 PERSONALE ADDETTO AI LABORATORI DI CARNI

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

ART. 192 CHIUSURA DEI LOCALI

Autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

ART. 193 CARNI DI VOLATILI E DI SELVAGGINA

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina fissata con D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n. 1000.

La vigilanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidata al servizio veterinario dell'U.S.L..

CAPO XII PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

ART. 194 (AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI)

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL. RR. 21 dicembre 1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n. 105, è necessario che nell'esercizio, oltre ai requisiti generali, sussistano anche i seguenti :

a) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
b) piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

c) I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere aerati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

d) I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno.

e) La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitoie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti.

ART. 195 ALLEVAMENTO E VENDITA DI PESCI - CROSTACEI - MOLLUSCHI

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al competente Ufficio comunale.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta "congelato".

Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 196 LIMITE DI CONTAMINAZIONE DA MERCURIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITTICI

Il limite di contaminazione da mercurio del pesce e di altri prodotti alimentari della pesca, fissato dal D.M. 14 dicembre 1971 nonché dai DD.MM. 29 marzo 1974 e 14 maggio 1986.

ART. 197 CONTROLLO SANITARIO E REQUISITI DEI PRODOTTI ITTICI

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'U.S.L..

Il veterinario competente dell'U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'Autorità Sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.

Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residua dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolarmente tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distribuzione:

a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;

b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;

- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi ostaculati regolarmente autorizzati.

E' vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unita Sanitaria Locale), che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). E' permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari.

E' altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di -18° C.

Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'U.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

ART. 198 VASCHE PER L'AMMOLLO DI PESCI SALATI

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso, devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

ART. 199 DIVIETO DI PESCA IN ACQUE CONTAMINATE

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

CAPO XIII PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

ART. 200 ORTAGGI

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;

f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;

g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;

h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc..

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita, di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

ART. 201 FRUTTA

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita:

a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;

c) della frutta rotta o tagliata;

d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, consentito il taglio o conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.

E' vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

Particolari norme sulla classificazione, imballaggio, etichettatura e presentazione di prodotti ortofruttili e agrumi sono stabilite con D.M. 4 agosto 1988, n. 355.

ART. 202 COCOMERAIE

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;

b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;

c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;

d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;

e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;

f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.

Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;

h) di frigorifero per il ghiaccio.

ART. 203 FUNGHI

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica a chi già in

possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofruttilicoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.

E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.

I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

ART. 204 FUNGHI CONSERVATI

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

E' vietata la vendita di funghi conservati appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

E' vietata la vendita di funghi conservati al freddo appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

ART. 205 FUNGHI SECCHI

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis (varietà Bispora)	Prataiolo o Champignon

E' vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

E' vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, nome e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di : 10/20/ 30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

E' vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezione di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo.

I funghi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'Autorità Sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita.

I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

E' vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme.

I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Oltre alle presenti norme si applicano le disposizioni previste dalla leggi nazionali in materia e dalla Legge regionale 82/82.

CAPO XIV - UOVA -GELATI -SURGELATI

ART. 206 UOVA

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'U.S.L..

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categorie A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

Categorie B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

Categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

ART. 207 GELATI

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 208 Autorizzazione sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione .

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 118 e 119. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

ART. 209 PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di Igiene Pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrelle fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio d'Igiene Pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

ART. 210 VENDITA AMBULANTE DI GELATI E SIMILI

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata autorità sanitaria locale ed consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dalla autorità sanitaria e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

ART. 211 RECIPIENTI PER LA CONSERVAZIONE DEI GELATI

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelievamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

ART. 212 SURGELATI - DISCIPLINA

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32, dal D.M. 15 giugno 1971, dal D.M. 16 luglio 1980 dal D.M. 2 gennaio 1981 e D.M. 3 novembre 1982.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concernente i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

ART. 213 DEFINIZIONE DI SURGELATO

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

ART. 214 ELENCO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio e Artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

ART. 215 TRASPORTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

ART. 216 VENDITA ALIMENTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuti e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

ART. 217 DIVIETO DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO XV - PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

ART. 218 CREME

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - Assenti
- Coliformi - 100
- Stafilococchi aurei - 100

ART. 219 PASTE DOLCI FRESCHE E SECHE - TRASPORTO E VENDITA

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 190.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino all'esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.

CAPO XVI - ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

ART. 220 INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzioni della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

E' vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riporta in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente comma.

Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e meteorologici.

ART. 221 DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

ART. 222 ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Esso si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

ART. 223 QUANTITÀ NETTA DEL PRODOTTO

L'art. 9 del richiamato D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non obbligatoria:

a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono perciò recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso";

b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;

c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

ART. 224 TERMINI DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi preferibilmente, entro..." ovvero con la menzione: "da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

La menzione di cui al comma precedente deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;

c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non richiesta:

a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;

b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;

c) per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;

d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;

e) per gli aceti;

f) per il sale da cucina;

g) per gli zuccheri solidi;

h) per i prodotti di confetteria;

i) per i gelati monodose.

ART. 225 INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI SFUSE O POSTE IN VENDITA IN CONFEZIONI NON PIÙ INTEGRE

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'art. 192.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a 40 gr. possono riportare la sola indicazione del nome a ragione sociale del produttore o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

ART. 226 ETICHETTATURE PARTICOLARI PER SOSTANZE PERICOLOSE

Norme particolari riguardanti l'etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n.256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 - modificato con D.M. 22 febbraio 1988 n. 77 -, D.M. 25 luglio 1987, n. 555, D.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il D.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e D.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.

CAPO XVII - TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

ART. 227 IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI IN GENERE

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

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

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

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato affidato al servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

ART. 228 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PREVENTIVA DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO TERRESTRE

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione rilasciata dalla Competente autorità sanitaria.

ART. 229 PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PREVENTIVE DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa,
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

ART. 230 VALIDITÀ E REGISTRAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

ART. 231 MANTENIMENTO IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

Il trasportatore tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

Autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

ART. 232 REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

ART. 233 REQUISITI DEI VEICOLI DI TRASPORTO DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.

Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

ART. 234 IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI VEICOLI E DEI CONTENITORI IMPIEGATI PER I TRASPORTI DI SOSTANZE ALIMENTARI IMMATRICOLATI ALL'ESTERO

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda o consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

ART. 235 TEMPERATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DURANTE IL TRASPORTO

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

ART. 236 SOSTANZE ALIMENTARI PER CUI SONO PRESCRITTE, AI FINI DEL TRASPORTO, SPECIFICHE DICHIARAZIONI DI SCORTA

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali stata effettuata la consegna. Il fornitore tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

ART. 237 SEQUESTRO, DURANTE IL TRASPORTO, DI SOSTANZE ALIMENTARI POTENZIALMENTE NOCIVE

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta autorità sanitaria destinataria.

Autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed , a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVIII - VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI E ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

ART. 238 VIGILANZA

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;

- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;

- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti

- sul personale addetto;

a cura del personale tecnico dei Servizi dell'U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Tutte le norme relative alla vigilanza igienico sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 239 ISPEZIONI - CONTROLLI - ACCERTAMENTI

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1) Ispezioni, intese a rilevare idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature nonché idoneità tecnico-funzionale in relazione attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;

- 2) Controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;

- 3) Accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente Regolamento.

ART. 240 MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLE ISPEZIONI

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 1 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico appositamente incaricato ad eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera deve essere accompagnato da un addetto munito di tessera o da un Vigile Urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento e completamento dell'ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale va consegnato un esemplare.

ART. 241 MODALITÀ D'ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I controlli di cui sopra, si eseguono con:

1) Esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:

a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo

b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di 1x livello, rientrino o meno nell'ambito degli standard di normalità;

c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.

2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

ART. 242 VERBALE DI PRELEVAMENTO DI UN CAMPIONE

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge.

Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al Laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

ART. 243 MODALITÀ E NORME DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

ART. 244 CONTRASSEGNI DI IDENTIFICAZIONE DEI SINGOLI CAMPIONI

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione del verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

ART. 245 PRELEVAMENTI DI CAMPIONI DI GRANDI PARTITE

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

ART. 246 OPERAZIONE DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

ART. 247 OPERAZIONI DI VIGILANZA CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI SOTTO VINCOLO DOGANALE

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore e il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

TITOLO VI - IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

CAPO I - LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI

ART. 248 LABORATORI E STABILIMENTI PRODUTTIVI

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti a da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.

E' fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

ART. 249 NORME SANITARIE

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934, n. 1265, nonché dalle seguenti norme:

D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche;

Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1206;

D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;

R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;

D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni; D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo; D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;

D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione;

D.P.R. 9 aprile 1959, n. 128 norme di polizia delle miniere e delle cave;

R.D. 30 aprile 1980, n. 36 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 250 STRUMENTI URBANISTICI GENERALI

L'U.S.L. competente territorialmente potrà richiedere a proprie totali spese, al fine di assicurare un opportuno coordinamento tra assetto, sviluppo, tutela del territorio e l'esercizio di attività produttive, copia degli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale non appena gli stessi siano stati pubblicati all'Albo Pretorio del Comune.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, l'U.S.L., tramite i suoi servizi preposti, per quanto di loro competenza, effettuata la verifica di cui alla lettera f) dell'art. 20 della Legge 833/78, farà pervenire al Comune interessato le valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente, della salute della popolazione e dei lavoratori interessati.

ART. 251 LICENZA PER L'ATTIVAZIONE DI LABORATORI D'INDUSTRIE

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività così come previsto dal D.P.R. 24 maggio 1988, n.203.

ART. 252 APERTURA DI FABBRICHE O MANIFATTURE INSALUBRI

Chiunque voglia avviare attività o installare depositi compresi nell'elenco, compilato dal Ministero della Sanità, delle lavorazioni insalubri e comunque pericolose, deve presentare richiesta di autorizzazione.

Tramite i competenti Uffici Comunali e della Unita Sanitaria Locale sarà accertato quanto segue:

- che siano rispettate le prescrizioni del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 "Testo Unico delle Leggi Sanitarie" e del presente Regolamento;

- stabilisce a quale classe attività o il deposito appartiene. Qualora sussistano motivi di carattere igienico-sanitario e/o ambientale e/o paesaggistico, attività può essere vietata o subordinata a particolari prescrizioni.

Spetta al Sindaco, nei casi contingibili ed urgenti, ai sensi dell'art. 38 della legge 8 giugno 1990, n. 142, sentiti i competenti uffici della Unita Sanitaria Locale, ordinare l'allontanamento dei depositi e la chiusura di attività insalubri.

Contro la classificazione attività insalubre e contro gli ordini di chiusura delle attività e di allontanamento dei depositi emanati dal Sindaco, gli interessati possono presentare ricorso al Prefetto in via gerarchica ovvero con normale ricorso al Tribunale Regionale Amministrativo.

ART. 253 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, INSTALLAZIONE DI MACCHINARI E MODIFICHE D'IMPIANTI ESISTENTI

Fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 224 la richiesta di autorizzazione e/o concessione per nuovi insediamenti produttivi o la modifica d'impianti produttivi esistenti, ivi comprese le modifiche interne e/o installazioni di macchine o impianti, anche se temporanee, deve essere presentata al Comune secondo la vigente procedura per i nuovi insediamenti produttivi (N.I.P.).

A seguito della verifica della compatibilità del progetto con le esigenze di tutela dell'ambiente, sotto il profilo igienico-sanitario e di difesa della salute della popolazione e dei lavoratori interessati, sarà rilasciata apposita autorizzazione o concessione per la realizzazione dello stesso nei modi e nelle forme previste dal vigente Regolamento Edilizio.

ART. 254 ABITABILITÀ DI NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

Per gli insediamenti produttivi a destinazione generica l'autorizzazione abitabilità ha validità provvisoria e viene confermata successivamente al nulla osta per l'esercizio di nuove attività lavorative.

Per gli insediamenti produttivi a destinazione specifica l'autorizzazione di abitabilità viene rilasciata con specifico riferimento attività che si intende esercitare.

ART. 255 NORME, IGIENE DEL LAVORO

In materia di igiene del lavoro si applicano le norme di cui al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, nonché quelle delle altre leggi speciali.

Le stesse norme si applicano anche alle aziende, istituti, ecc. identificate nell'art. 1 del predetto D.P.R. n. 303 del 1956, nonché alle botteghe, portinerie, ed in genere a tutti i locali di lavoro e agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno una o più persone per svolgere attività lavorativa.

ART. 256 NUOVE ATTIVITÀ LAVORATIVE

Si definisce nuova attività lavorativa qualsiasi nuova attività comportante la produzione o la trasformazione di beni, la fornitura di servizi, il deposito o la movimentazione di sostanze.

La definizione comprende anche ogni variazione significativa¹ nel tempo di struttura edilizia, dei cicli produttivi, tecnologici, dei quantitativi e della natura di sostanze² comunque utilizzate in una delle categorie sopra citate.

CAPO II - LAVORAZIONE DEI MATERIALI LAPIDEI

ART. 257 VOCABOLI SETTORE LAPIDEO

Le prescrizioni seguenti riguardano la sistemazione degli spazi destinati al deposito di materiali lapidei, sia quelli di solo deposito, sia quelli a servizio dei laboratori, sia i piazzali attinenti alle cave.

Definizioni di alcuni vocaboli in seguito usati:

- BLOCCO QUADRATO un blocco la cui conformazione stata ridotta ad una forma tendenzialmente parallelepipedica;
- LUNGHEZZA la dimensione maggiore del pezzo;
- LARGHEZZA la dimensione intermedia;
- SPESSORE la dimensione minore;
- FACCIA la superficie avente come dimensioni la lunghezza e la larghezza;
- COSTA la superficie laterale avente come dimensioni lo spessore e la lunghezza;
- TESTA la superficie laterale avente come dimensioni lo spessore e la larghezza;
- BLOCCO INFORME un blocco la cui conformazione non stata ridotta ad una forma geometrica regolare;
- LASTRA SOTTILE: lastra il cui spessore minore di 20 mm ;
- LASTRA: lastra avente spessore compreso tra 20 e 80 mm ;
- LASTRA SPESSA: lastra con spessore maggiore di 80 mm ;

- SECONDO VERSO: piano di più facile divisibilità di una roccia;
- PELO: fessura sovente appena percettibile e di lunghezza anche notevole;
- CATENA: inclusione ad andamento filoniano irregolare costituita da materiale di aspetto e/o struttura irregolare rispetto alla massa della roccia.

ART. 258 DEPOSITI DI MATERIALI LAPIDEI SUI PIAZZALI

Distanze dai confini, dai cigli, da elettrodotti, strade, corsi d'acqua e simili.

La distanza minima delle cataste di materiali lapidei e degli apparecchi di sollevamento dai sostegni di elettrodotti, da oleodotti o gasdotti, dai confini di proprietà e dai cigli e dai corsi d'acqua deve essere tale che in caso di ribaltamento o cedimento essi non possano causare danno ai confinanti stessi.

¹ Significativa - per significativa si intende ad esempio qualunque opera muraria interna che crei od elimini divisione tra reparti, linee, attrezzature, modificando spazi liberi, volumi, altezze, aggiunta, eliminazione, potenziamento di macchine attrezzature, sistemi di lavoro che comportino modifiche del numero di addetti, delle condizioni e della natura del rischio per gli addetti e per l'ambiente interno ed esterno, della potenzialità produttiva, dei sistemi di lavoro.

² Tipologia chimica-fisica, stato di suddivisione, incluse le diverse modalità per natura si intende di conservazione, manipolazione o trasporto

La distanza minima deve essere almeno pari a 1,5 volte l'altezza della catasta o dell'apparecchio di sollevamento.

Le sollecitazioni prodotte dall'accatastamento dei materiali e dai relativi mezzi di movimentazione e trasporto non devono in alcun modo turbare la stabilità del suolo e le falde acquifere.

Gli apparecchi di sollevamento e le cataste devono osservare le distanze di rispetto dai conduttori delle linee elettriche di cui al D.M. 21-3-88 e art. 11 D.P.R. 164/56.

ART. 259 SUDDIVISIONE DEGLI SPAZI DESTINATI AL DEPOSITO

Gli spazi devono essere ordinati in modo tale che siano suddivise le zone destinate al deposito dei vari tipi di materiali lapidei (blocchi squadrati, blocchi informi, lastre spesse, lastre, lastre sottili, materiali imballati o platinati, ecc.), così da definire anche nel miglior modo possibile il campo di azione degli apparecchi di sollevamento di diverso tipo (per esempio gru a cavalletto, autogrù, carrelli semoventi, ecc.) e da limitare al massimo il pericolo di interferenza tra gli stessi.

I materiali lapidei di scarto devono essere riuniti in una zona apposita ed avviati periodicamente a discarica o al riutilizzo.

ART. 260 CORSIE PER I MEZZI DI TRASPORTO, PER CIRCOLAZIONE INTERNA E RELATIVA SEGNALETICA

Gli spazi di deposito devono essere dotati di corsie interne per i mezzi di trasporto ed i veicoli, indicate con segnaletica stradale ed antinfortunistica.

Le dimensioni dei cartelli in funzione della distanza di percezione devono essere tali che l'area S (in mq) dal segnale e la distanza massima L (in m.), dalla quale il segnale deve essere percepibile, soddisfino la relazione: $S > L / 2000$

Le rotaie dei mezzi di sollevamento e movimentazione devono essere segnalate con due strisce a terra, indelebili, inamovibili, resistenti all'usura e ai carichi e sollecitazioni generabili nella particolare situazione di lavoro, poste parallelamente ad ogni binario (una striscia ogni lato), aventi colore zebraato giallo-nero rispondente al D.P.R. 524/82, a distanza tale dall'asse del binario da lasciare uno spazio libero orizzontale di almeno 70 cm tra ingombro massimo della sagoma della gru e striscia, da terra fino a 2 metri di altezza.

ART. 261 CONDIZIONI GENERALI DELLE SUPERFICI DI DEPOSITO

Le superfici destinate a deposito dei materiali lapidei devono essere almeno in materiale perfettamente assestato e battuto, livellato in modo tale da permettere il facile scolo o drenaggio delle acque di pioggia e di altra provenienza ma senza consentirne il dilavamento.

ART. 262 DEPOSITO DEI BLOCCHI SQUADRATI

Disposizione in verticale (pile)

I blocchi squadrati, qualsiasi dimensione essi abbiano, devono essere appoggiati solo sul terreno o su un altro blocco squadrato, sempre di faccia mai di testa, in modo che la faccia inferiore del blocco soprastante sia sempre contenuta entro la faccia superiore del blocco sottostante (in altri termini i blocchi superiori devono avere dimensioni minori di quelli inferiori e non devono sporgere in senso orizzontale rispetto a questi).

Le pile dei blocchi squadrati non possono superare, qualunque sia la loro dimensione, i tre blocchi sovrapposti.

Il primo blocco (base della pila) deve essere sempre appoggiato perfettamente in piano orizzontale su due o più traverse di legno interposte a regola d'arte tra blocco e superficie di appoggio.

Le traverse devono avere una superficie orizzontale di appoggio sufficiente in rapporto al prevedibile carico della pila ed alla resistenza del terreno, tale che non si possano provocare pericolosi sprofondamenti nel terreno stesso (nota: i cunei e spessori usati per calzare i blocchi devono essere anch'essi di legno o materiale resistente come quello delle traverse, con faccia di appoggio avente superficie di almeno 300 cmq e con larghezza almeno 10 cm).

Disposizione sul piano orizzontale (file)

I blocchi devono essere collocati in file ordinate; tra le file dei blocchi, qualunque sia la loro dimensione, deve essere lasciato uno spazio orizzontale di almeno 70 cm.

ART. 263 DEPOSITO DI BLOCCHI INFORMI

Disposizione in verticale (pile)

I blocchi informi devono essere appoggiati solo su terreno o al massimo sopra un blocco squadrato di base, calzati comunque a regola d'arte con cunei o spessori anch'essi di legno o altri materiali resistenti come quello delle traverse (in ogni caso escluso l'impiego di materiali lapidei).

Disposizione in orizzontale (file)

I blocchi informi , come quelli squadrati, devono essere collocati in file ordinate.

ART. 264 DEPOSITO DI LASTRE

Disposizione delle lastre

Le lastre possono essere disposte sul terreno anche in pastelli (ciò pacchi di più lastre), appoggiate di costa in posizione inclinata e su sistemi d'appoggio fissi, appositamente predisposti o cavalletti in metallo.

Disposizione delle lastre spesse

Le lastre spesse possono essere disposte in posizione inclinata come le lastre oppure impilate in orizzontale di faccia, di cui quella di base poggiante su appropriate traverse e quelle superiori poggianti una sull'altra con interposizione di traverse, cunei o spessori in legno duro.

Le lastre spesse possono essere collocate solo una sull'altra sempre di faccia in modo tale che la faccia inferiore di quella soprastante sia sempre contenuta entro la faccia superiore di quella su cui appoggia.

L'altezza massima della pila delle lastre spesse, sia essa formata interamente di lastre fin da terra oppure da lastre sovrapposte su un blocco squadrato di base, può essere al massimo di metri 1,50.

Disposizione in orizzontale

Le lastre su cavalletti di appoggio, così come le pile di lastre spesse, devono essere collocate in file ordinate; tra ogni fila di lastre e quelle adiacenti, qualunque sia la loro dimensione, deve essere lasciato uno spazio libero orizzontale, di lato (alle teste delle lastre), di almeno 100 cm .

ART. 265 MATERIALI IMBALLATI, PALETTIZZATI O IN CONTAINERS

Gli imballaggi, sia vuoti che pieni, possono essere sovrapposti solo nei loro limiti di stabilità; se tali imballaggi sono all'aperto deve esser tenuto conto delle azioni del vento generabili nella zona.

ART. 266 AUTORIZZAZIONE

I titolari delle aziende esistenti e dei depositi, inseriti nell'elenco delle attività insalubri di cui all'art. 216 del T.U. delle Leggi Sanitarie, formulato con Decreto del Ministero della Sanità del 2 marzo 1987, entro sei mesi dall'entrata in vigore del nuovo Regolamento di Igiene, devono:

- 1) se provvisti di autorizzazione, farne domanda;
- 2) se già in possesso di autorizzazione, presentare domanda di rinnovo;

La domanda di autorizzazione, o di rinnovo, deve essere presentata al competente Ufficio Comunale ed essere accompagnata da una puntuale precisazione del ciclo di lavorazione, delle materie prime impiegate e delle caratteristiche del prodotto finito e con l'espressa dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda, che attività produttiva non provoca danni alla salute delle persone e all'ambiente.

La domanda dovrà essere completata con:

- 1) Autorizzazione alle emissioni in atmosfera (polveri, fumi, gas, vapori ecc.)
- 2) Autorizzazione per gli scarichi liquidi (civili e/o industria li), con l'indicazione del preciso recapito (in fognatura, sul suolo, in acque superficiali).
- 3) Copia dell'ultima denuncia presentata sulla produzione di rifiuti (speciali, tossico/nocivi), con l'indicazione del recapito finale (impianto di trattamento, discarica, ecc.) e della ditta che effettua il trasporto e/o lo smaltimento.
- 4) Autorizzazione al trattamento di rifiuti (stoccaggio provvisorio, frantumazione, ecc.).
- 5) Estremi della domanda di condono edilizio

Le attività insalubri esistenti, iscritte nella prima classe del citato elenco, possono essere autorizzate solo a condizione che il titolare provi che per l'introduzione di nuovi sistemi di lavoro o di particolari accorgimenti tecnici non si provochi alcun danno alla salute delle persone e all'ambiente.

ART. 267 IGIENE DEI LOCALI

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dalle successive disposizioni.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo l'adozione dei necessari provvedimenti di risanamento.

ART. 268 SERVIZI IGIENICI

Tutte le aziende sopraddette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

ART. 269 MENSE ED AMBIENTI DI RISTORO

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati arieggiati e riscaldati.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldamento del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

ART. 270 SALE DI ALLATTAMENTO

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aerata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

ART. 271 LAVORAZIONI CON ESALAZIONI SGRADAVOLI

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sari provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati autorità sanitaria competente.

ART. 272 IGIENE DEL FUMO E DEL PULVISCOLO

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere, ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengano espansi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

ART. 273 LAVORAZIONI PERICOLOSE

In tutti gli stabilimenti, industrie laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di pus., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

ART. 274 LOCALI DI RICOVERO E SERVIZI IGIENICI NELLE CAVE

Tutte le cave in esercizio devono essere dotate di:

- 1) - un locale di ricovero per il personale dipendente adeguatamente riscaldato nel periodo invernale.
- 2) - Latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti (almeno 1 ogni 20 persone occupate).

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili.

Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un antilocale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

ART. 275 LOCALI MENSA NELLE CAVE

In tutte le cave devono essere attrezzati appositi locali per la consumazione dei pasti, ove non diversamente provveduto.

Detti locali devono essere separati dagli ambienti di lavoro e devono essere muniti di tavoli e sedie con schienale.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per il riscaldamento delle vivande e installati appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

ART. 276 SICUREZZA

Per quanto riguarda la sicurezza e igiene nelle cave si applicano tutte le disposizioni previste dalle leggi Statali e Regionali.

CAPO III - EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

ART. 277 LAVANDERIE

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L..

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli a servizio di collettività (come convitti, ecc....) devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza autorità sanitaria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano ingresso.

ART. 278 AUTORIMESSE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico, che dovranno essere depurati prima della loro emissione in atmosfera.

Tale accorgimento tecnico dovrà essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camions, ecc. ...).

ART. 279 IMPIANTI DI LAVAGGIO AUTOMEZZI

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente.

TITOLO VIII - IGIENE SOCIALE

CAPO I VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

ART. 280 VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Alla autorità sanitaria locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza esercitata tramite l'apposito Servizio unita Sanitaria locale.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere denunciata al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L..

ART. 281 EDUCAZIONE SANITARIA

I sanitari dell'U.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

- 1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;
- 2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di medicina e psichiatria scolastica;
- 3) di organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico-sanitario.

ART. 282 CARTELLA SANITARIA DEGLI ALUNNI

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

ART. 283 CONTROLLO SANITARIO DEGLI ALUNNI

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.

ART. 284 CONTROLLO DEL PERSONALE

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del competente Servizio dell'U.S.L. che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso o dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattie che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da considerarsi tali l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

ART. 285 MISURE CONTRO IL DIFFONDERSI DI MALATTIE INFETTIVE

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

Deve vietarsi lo scambio di libri, quaderni ed altri oggetti fra gli alunni.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di persuasione di curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

ART. 286 SORVEGLIANZA DEI DIRETTORI D'ISTITUTO

I Direttori degli Istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L..

Di ogni deficienza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione ai sensi dell'art. 38 della legge 142/90.

CAPO II MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

ART. 287 OBBLIGO DELLA DENUNCIA - RACCOLTA E TRASMISSIONE DEI DATI

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Igiene Pubblica.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Poiché l'istituto della denuncia annovera tra i suoi fini non solo quello della prevenzione del contagio individuale e del controllo della diffusione epidemica, ma anche quello della conoscenza epidemiologica del fenomeno infettivo, oltre all'elenco delle malattie infettive e diffuse soggette a notifica obbligatoria,

dovranno essere segnalati i casi di malattie infettive e diffuse previste nel seguente elenco integrativo, rispondenti alle esigenze epidemiologiche attuali:

- 1) Febbre ricorrente epidemica (*Borrelia recurrentis*)
- 2) Febbri emorragiche africane (Ebola, Marburg, Lassa)
- 3) Encefalite primaria
- 4) Malattia dei Legionari
- 5) Encefalite postinfettiva
- 6) Meningite asettica
- 7) Oftalmia blenorragica del neonato
- 8) Congiuntivite neonatale (da inclusi)
- 9) Febbre bottonosa
- 10) Sindrome di Reye
- 11) Febbre Q
- 12) Tifo murino
- 13) Malattie respiratorie acute dell'infanzia
- 14) Infezioni ospedaliere e in comunità
- 15) Congiuntivite batterica acuta
- 16) Eirisipeloide
- 17) Assiuri
- 18) Infezioni da pneumococco.

Il Veterinario competente dell'U.S.L. segnala al Medico Igienista dell'U.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

ART. 288 MALATTIE VENEREE - BALIATICO

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956, n.837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

I servizi sanitari dell'U.S.L. provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico chirurgica ovvero ospedaliera.

La profilassi per le malattie veneree stata riformata con legge 25 luglio 1956, n. 837.

Per l'esercizio del baliatico occorre ottenere la prevista autorizzazione, che sarà rilasciata a seguito di presentazione di certificato di idoneità rilasciato dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.L..

Ogni balia che prenda presso di s un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione viene revocata qualora venga accertato che la balia è affetta da malattie trasmissibili.

Il D.L. 4 agosto 1918, n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

CAPO III VACCINAZIONI

ART. 289 VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

- a) vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891 - D.C.G. 7 marzo 1940);
- b) vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967 - D.M. 14 gennaio 1972);
- c) vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);
- d) vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e Legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P.R. 23 gennaio 1975, n.477, obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

ART. 290 OBBLIGO DI SOTTOPORRE I MINORI ALLA VACCINAZIONE

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

ART. 291 CERTIFICATO DI VACCINAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLE SCUOLE

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

ART. 292 SCHEDARIO DEI VACCINATI

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risultino le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

ART. 293 VACCINAZIONI STRAORDINARIE

In occasione di particolari epidemie l'Autorità sanitaria può disporre vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

ART. 294 VACCINAZIONI ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI

Le vaccinazioni antitiflica, antidifterica o la vaccinazione antipoliomielitica e l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali perciò hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari al Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

Detto Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

TITOLO IX VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

CAPO I ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

ART. 295 ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, AUSILIARIE E DELLE ARTI AUSILIARIE

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato attività se non residenti.

Il Servizio d'Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie provenienti da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presentare con il diploma originale un certificato dal Comune di provenienza attestante l'avvenuta registrazione in quel Comune.

ART. 296 APERTURA DI AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICI E VETERINARI

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione concessa, dopo aver sentito il competente Servizio della USL secondo le rispettive competenze.

Il rilascio dell'autorizzazione subordinato al pagamento dell' eventuale tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico e il Veterinario esercitano la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o i veterinari esercitano la loro professione.

ART. 297 ISTITUTI DI CURA

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chirotterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

ART. 298 DISCIPLINA DELLA PUBBLICITÀ SANITARIA

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata previo parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del competente servizio della USL.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette subordinato al pagamento dell'eventuale tassa di concessione prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 299 OBBLIGHI DEGLI ESERCENTI LA PROFESSIONE DI MEDICO-CHIRURGO NEI CASI DI DECESSO, DI ABORTO, DI NASCITA DI INFANTE DEFORME O DI ALTRI EVENTI INTERESSANTI LA SANITÀ PUBBLICA.

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a fare segnalazione al Medico Igienista degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente Sanitario dell'Ospedale, Case di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) a denunciare al Sindaco e al Medico Igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) a denunciare al medico Igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) ad informare le Autorità Sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la Sanità pubblica.

CAPO II COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

ART. 300 AUTORIZZAZIONE PER IL COMMERCIO DI OGGETTI SANITARI E PRESIDIO MEDICO-CHIRURGICI DI QUALSIASI SPECIE

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

ART. 301 VENDITA DI OGGETTI SANITARI DEL SUOLO PUBBLICO

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO X DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I NORME TRANSITORIE E SANZIONI

ART. 302 (NORME DI RINVIO)

Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa riferimento a tutte le norme, anche comunitarie in quanto recepite ed applicabili, vigenti in materia.

Per quanto riguarda l'igiene del lavoro si fa riferimento al DPR 303/1956 e successive modifiche ed integrazioni.

La normativa relativa al commercio su aree pubbliche entrerà in vigore secondo quanto disposto dall'ordinanza del ministero della Sanita' del 28/8/1996.

ART. 303 (ESCLUSIONE)

La normativa contenente nel presente regolamento non si applica alla preparazione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande che avviene nell'ambito delle aziende agrituristiche.

ART. 304 (ABROGAZIONE DI NORME)

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia tutte le norme e disposizioni contenute in regolamenti od in altri di questa civica amministrazione che contrastino o siano comunque incompatibili con quelle contenute nel presente regolamento.

ART. 305 (DISPOSIZIONI PER ESERCIZI GIÀ AUTORIZZATI, NON IN REGOLA CON LE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO)

I titolari di stabilimenti, laboratori o depositi, esercizi commerciali e pubblici ed attività in genere oggetto del presente regolamento, già in corso di esercizio, che abbiano necessità di adeguarsi alle prescrizioni contenute nel regolamento stesso, devono darne comunicazione scritta al Comune entro 3 (tre) anni dalla data di entrata in vigore del regolamento, indicando contestualmente il periodo di tempo occorrente per effettuare gli interventi necessari per la regolarizzazione dell'attività.

Tale periodo non può essere superiore, a cinque anni, qualora si tratti di adeguamenti strutturali che comportino modifiche di altezze, spostamenti o creazione di nuovi vani o locali. L'autorizzazione sanitaria accorda il termine di adeguamento acquisito il parere U.S.L.

Effettuati nei termini anzidetti, gli adempimenti, i titolari degli esercizi devono chiedere il rinnovo dell'autorizzazione sanitaria.

L'Autorità Sanitaria è tenuta a provvedere secondo quanto stabilito all'articolo 13.

L'Autorità Sanitaria, può ove occorra, prescrivere per il periodo necessario all'adeguamento, obblighi sostitutivi.

L'Autorità Sanitaria, comunque, in casi di necessità ed urgenza, può stabilire un termine più breve per l'adeguamento degli esercizi agli obblighi previsti dal presente regolamento.

ART. 306 (INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI)

I titolari dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande disciplinata dal presente regolamento devono individuare , entro 12 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento , nelle loro

attività ogni processo , fase o operazione di preparazione e somministrazione che potrebbe rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano predisposte, applicate , mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

- *analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;*
- *individuazione durante l'attività , dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compreso quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto degli alimenti,*
- *decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;*
- *individuazione ed applicazioni di procedure di controllo e sorveglianza di tali punti critici;*
- *riesame periodico , e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività , delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza .*

ART. 307 (ADEGUAMENTO DELLE NUOVE NORME IGIENICO SANITARIE DI ESERCIZI GIÀ OPERANTI SENZA OBBLIGO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA)

Gli esercenti le attività di somministrazione, già operanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, i quali , anteriormente a tale data, non erano soggetti ad autorizzazione sanitaria, possono continuare l'attività purchè provvedano all'inoltro della richiesta di autorizzazione entro 120 gg. dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Qualora le attività di cui al comma precedente non siano in regola con le prescrizioni del presente regolamento gli interessati sono tenuti ad operare secondo le procedure di cui al comma 1° dell'art. 60. Si applicano le disposizioni di cui ai commi 2, 3 e 4 del medesimo articolo.

ART. 308 APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente Regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può essere concessa eventuale proroga, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303.

Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, possono essere concesse deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

ART. 309 APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. Leggi Sanitarie e nelle altre leggi e Regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme Statali e Regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

CAPO II SANZIONI

4ART. 310 APPLICAZIONE DI SANZIONI

Le trasgressioni alle norme del Regolamento d'Igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre Leggi e Regolamento dello Stato, costituiscono violazioni amministrative e saranno perseguite secondo la procedura stabilita dalla Legge Comunale e Provinciale e successive modifiche