



**COMUNE DI MARSCIANO**  
*(Provincia di Perugia)*  
**Ufficio Ambiente**

# **Regolamento di igiene, sanità pubblica e veterinaria**



## INDICE

<b>Titolo 1. DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA.....</b>	<b>7</b>
<b>Capitolo I. Disposizioni generali .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 1 Regolamento comunale di igiene sanità pubblica e veterinaria .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 2 Validità.....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 3 Definizioni e modalità di intervento .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 4 Autorità Sanitaria Locale .....</b>	<b>9</b>
<b>Art. 5 Abrogazione norme precedenti.....</b>	<b>9</b>
<b>Art. 6 Barriere architettoniche.....</b>	<b>9</b>
<b>Art. 7 Deroghe .....</b>	<b>9</b>
<b>Art. 8 Violazioni e sanzioni .....</b>	<b>10</b>
<b>Capitolo II. Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile.....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 9 Cortili interni e chiostrine.....</b>	<b>11</b>
<b>Art. 10 Cucine e zone di cottura.....</b>	<b>11</b>
<b>Art. 11 Canne fumarie, canne di esalazione e comignoli .....</b>	<b>12</b>
<b>Art. 12 Soppalchi.....</b>	<b>12</b>
<b>Art. 13 Locali a piano terra e seminterrati .....</b>	<b>13</b>
<b>Art. 14 Scale.....</b>	<b>13</b>
<b>Art. 15 Cancelli, ascensori e portoni motorizzati .....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 16 Impianti a gas ed elettrici.....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 17 Autorimesse pubbliche e private .....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 18 Alloggio inagibile .....</b>	<b>14</b>
<b>Capitolo III. Igiene edilizia per gli ambienti per servizi.....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 19 Attività turistica .....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 20 Aree per spettacoli viaggianti.....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 21 Altre attività per servizi .....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 22 Immobili da adibire a scuola dell'infanzia – ubicazione, destinazione d'uso e caratteristiche costruttive .....</b>	<b>15</b>



<b>Art. 23</b>	<b>Organizzazione delle aree e degli spazi .....</b>	<b>16</b>
<b>Art. 24</b>	<b>Strutture, finiture, attrezzature e arredi .....</b>	<b>17</b>
<b>Art. 25</b>	<b>Requisiti generali igienico-sanitari dei locali .....</b>	<b>17</b>
<b>Art. 26</b>	<b>Piscine connesse ad attività di servizi.....</b>	<b>18</b>
<b>Art. 27</b>	<b>Requisiti strutturali degli studi professionali sanitari .....</b>	<b>18</b>
<b>Art. 28</b>	<b>Requisiti igienico sanitari per nuove attività di tatuaggio e piercing, di parrucchiere e di estetica .....</b>	<b>19</b>
<b>Art. 29</b>	<b>Scarichi.....</b>	<b>20</b>
<b>Titolo 2.</b>	<b>IGIENE DELL'AMBIENTE.....</b>	<b>21</b>
<b>Capitolo I. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali .....</b>		<b>21</b>
<b>Art. 30</b>	<b>Allevamenti zootecnici .....</b>	<b>21</b>
<b>Art. 31</b>	<b>Caratteristiche delle stalle e ricoveri di animali in genere .....</b>	<b>22</b>
<b>Art. 32</b>	<b>Reparto di isolamento .....</b>	<b>23</b>
<b>Art. 33</b>	<b>Detenzione di animali nei centri abitati .....</b>	<b>23</b>
<b>Art. 34</b>	<b>Obblighi per i cittadini proprietari o possessori di cani.....</b>	<b>26</b>
<b>Art. 35</b>	<b>Norme specifiche per colonie feline .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 36</b>	<b>Allevamento di animali da pelliccia .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 37</b>	<b>Disciplina igienico - sanitaria dell'apicoltura.....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 38</b>	<b>Disciplina igienico-sanitaria della elicicoltura .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 39</b>	<b>Disciplina igienico-sanitaria della lombricoltura .....</b>	<b>27</b>
<b>Art. 40</b>	<b>Allevamenti ittici.....</b>	<b>28</b>
<b>Art. 41</b>	<b>Impianti incubazione uova .....</b>	<b>28</b>
<b>Capitolo II. Stoccaggio liquami e/o letame – gestione stalle – uso agronomico delle materie fecali.....</b>		<b>29</b>
<b>Art. 42</b>	<b>Tecniche costruttive dei bacini di accumulo .....</b>	<b>29</b>
<b>Art. 43</b>	<b>Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti degli allevamenti.....</b>	<b>29</b>
<b>Art. 44</b>	<b>Platee di accumulo letame .....</b>	<b>29</b>
<b>Art. 45</b>	<b>Cumuli di letame .....</b>	<b>29</b>
<b>Art. 46</b>	<b>Gestione stalle.....</b>	<b>30</b>
<b>Art. 47</b>	<b>Uso agronomico di liquami zootecnici .....</b>	<b>30</b>



<b>Art. 48</b>	<b><i>Impatto ambientale da gestione ed uso agronomico di effluenti zootecnici o di altri ammendanti.....</i></b>	<b>30</b>
<b>Art. 49</b>	<b><i>Piani di contenimento impatto ambientale.....</i></b>	<b>31</b>
<b>Art. 50</b>	<b><i>Allevamenti dismessi.....</i></b>	<b>31</b>
<b>Art. 51</b>	<b><i>Effluenti da attività di trasformazione di prodotti agricoli.....</i></b>	<b>32</b>
<b>Capitolo III. Igiene Urbana.....</b>		<b>32</b>
<b>Art. 52</b>	<b><i>Lotta agli insetti nocivi e molesti - disinfestazione e derattizzazione.....</i></b>	<b>32</b>
<b>Art. 53</b>	<b><i>Misure preventive contro le zanzare (Aedes albopictus e Culex pipiens ) e le malattie trasmesse da vettore.....</i></b>	<b>32</b>
<b>Art. 54</b>	<b><i>Norme specifiche per la prevenzione ed il contenimento delle mosche, dei ratti, dei topi e degli insetti nocivi o molesti.....</i></b>	<b>34</b>
<b>Art. 55</b>	<b><i>Fiere - concorsi - esposizioni - gare - mercati a carattere occasionale o ricorrente - punti di sosta temporanea animali.....</i></b>	<b>34</b>
<b>Art. 56</b>	<b><i>Proliferazione di piccioni e di altri volatili nei centri abitati.....</i></b>	<b>35</b>
<b>Art. 57</b>	<b><i>Transito animali in zona residenziale.....</i></b>	<b>35</b>
<b>Capitolo IV. Aria.....</b>		<b>35</b>
<b>Art. 58</b>	<b><i>Rumore.....</i></b>	<b>35</b>
<b>Art. 59</b>	<b><i>Disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 art. 216 e 217.....</i></b>	<b>35</b>
<b>Art. 60</b>	<b><i>Qualità dell'aria.....</i></b>	<b>35</b>
<b>Capitolo V. Amianto.....</b>		<b>36</b>
<b>Art. 61</b>	<b><i>Definizione.....</i></b>	<b>36</b>
<b>Art. 62</b>	<b><i>Campo di applicazione.....</i></b>	<b>36</b>
<b>Art. 63</b>	<b><i>Competenze.....</i></b>	<b>36</b>
<b>Art. 64</b>	<b><i>Controllo e comunicazione presenza.....</i></b>	<b>37</b>
<b>Art. 65</b>	<b><i>Condizione della copertura.....</i></b>	<b>37</b>
<b>Art. 66</b>	<b><i>Valutazione.....</i></b>	<b>37</b>
<b>Capitolo VI. Prodotti fitosanitari.....</b>		<b>38</b>
<b>Art. 67</b>	<b><i>Linee di indirizzo regionali per le Autorità competenti e per gli utilizzatori professionali in materia di impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili.....</i></b>	<b>38</b>
<b>Art. 68</b>	<b><i>Vendita e deposito di prodotti fitosanitari.....</i></b>	<b>38</b>
<b>Art. 69</b>	<b><i>Modalità d'uso dei prodotti fitosanitari.....</i></b>	<b>38</b>
<b>Capitolo VII. Acque potabili.....</b>		<b>39</b>



<b>Art. 70</b>	<b>Requisiti delle acque destinate ad uso potabile.....</b>	<b>39</b>
<b>Art. 71</b>	<b>Inquinamento delle acque ad uso potabile.....</b>	<b>39</b>
<b>Art. 72</b>	<b>Dotazione idrica degli edifici .....</b>	<b>39</b>
<b>Art. 73</b>	<b>Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile .....</b>	<b>40</b>
<b>Art. 74</b>	<b>Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.....</b>	<b>40</b>
<b>Art. 75</b>	<b>Utilizzo delle acque destinate al consumo umano provenienti da acquedotti privati e destinati a terzi.....</b>	<b>41</b>
<b>Titolo 3.</b>	<b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE .....</b>	<b>42</b>
<b>Capitolo I. Disposizioni Generali .....</b>		<b>42</b>
<b>Art. 76</b>	<b>Finalità e campo di applicazione.....</b>	<b>42</b>
<b>Art. 77</b>	<b>Titoli sanitari: registrazione – riconoscimento .....</b>	<b>42</b>
<b>Art. 78</b>	<b>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti .....</b>	<b>42</b>
<b>Art. 79</b>	<b>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi le strutture mobili e/o temporanee)</b>	<b>47</b>
<b>Art. 80</b>	<b>Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi e attività .....</b>	<b>48</b>
<b>Capitolo II – Somministrazione.....</b>		<b>49</b>
<b>Art. 81</b>	<b>Requisiti igienici di bar, caffè' e simili.....</b>	<b>49</b>
<b>Art. 82</b>	<b>Pizza al taglio e prodotti similari,per asporto.....</b>	<b>51</b>
<b>Art. 83</b>	<b>Produzione di alimenti con vendita per asporto: gastronomie, rosticcerie, kebab, friggitore, ed attività' similari.....</b>	<b>51</b>
<b>Art. 84</b>	<b>Ristorazione pubblica.....</b>	<b>52</b>
<b>Art. 85</b>	<b>Ristorazione collettiva e punti di produzione di pasti .....</b>	<b>53</b>
<b>Art. 86</b>	<b>Requisiti per la preparazione-somministrazione di alimenti senza glutine (alimenti per celiaci).....</b>	<b>54</b>
<b>Art. 87</b>	<b>Circoli .....</b>	<b>56</b>
<b>Capitolo III –Commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche.....</b>		<b>56</b>
<b>Art. 88</b>	<b>Disposizioni generali.....</b>	<b>56</b>
<b>Art. 89</b>	<b>Caratteristiche generali delle aree pubbliche.....</b>	<b>56</b>
<b>Art. 90</b>	<b>Caratteristiche dei negozi mobili .....</b>	<b>57</b>
<b>Art. 91</b>	<b>Prescrizioni particolari.....</b>	<b>57</b>
<b>Art. 92</b>	<b>Prescrizioni particolari per i prodotti ittici.....</b>	<b>59</b>



---

<b>Capitolo IV - Altre disposizioni particolari .....</b>	<b>59</b>
<b>Art. 93 Agriturismi.....</b>	<b>59</b>
<b>Art. 94 Congelamento di alimenti.....</b>	<b>60</b>
<b>Capitolo V – Commercializzazione dei Funghi Epigei Spontanei freschi.....</b>	<b>61</b>
<b>Art. 95 Art. Autorizzazione alla vendita di funghi freschi epigei spontanei freschi.....</b>	<b>61</b>
<b>Art. 96 Certificazione sanitaria.....</b>	<b>61</b>
<b>Art. 97 Prescrizioni e divieti.....</b>	<b>61</b>
<b>Titolo 4. IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO .....</b>	<b>62</b>
<b>Art. 98 Campo di applicazione .....</b>	<b>62</b>
<b>Art. 99 Classificazione dei locali.....</b>	<b>62</b>
<b>Art. 100 Caratteristiche dei luoghi di lavoro .....</b>	<b>62</b>
<b>Art. 101 Altezza dei locali.....</b>	<b>63</b>
<b>Art. 102 Superficie dei locali.....</b>	<b>63</b>
<b>Art. 103 Illuminazione dei locali.....</b>	<b>63</b>
<b>Art. 104 Aerazione dei locali.....</b>	<b>65</b>
<b>Art. 105 Locali interrati e seminterrati.....</b>	<b>67</b>
<b>Art. 106 Uscite .....</b>	<b>68</b>
<b>Art. 107 Soppalchi.....</b>	<b>69</b>
<b>Art. 108 Scale e parapetti .....</b>	<b>70</b>
<b>Art. 109 Dotazione e caratteristiche dei locali adibiti a servizi.....</b>	<b>70</b>
<b>Art. 110 Locali di riposo - refettori - mense - camera di medicazione/ambulatorio aziendale ..</b>	<b>72</b>

# **Titolo 1. DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA**

## **Capitolo I. Disposizioni generali**

### ***Art. 1 Regolamento comunale di igiene sanita' pubblica e veterinaria***

Il Regolamento Comunale di igiene, di sanità pubblica e veterinaria, detta norme integrative e complementari alla vigente legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

### ***Art. 2 Validità***

Il Regolamento Comunale di igiene, di sanità pubblica e veterinaria, ed ogni successiva modifica ed aggiornamento, entrano in vigore dopo essere stati pubblicati per 15 giorni consecutivi all'Albo pretorio on line del Comune.

### ***Art. 3 Definizioni e modalità di intervento***

Ai fini del presente regolamento si definiscono:

a) “*locali interrati e seminterrati*” in funzione della loro posizione rispetto al terreno circostante, si distinguono in:

- 1) “*locali fuori terra*”: quando il piano di calpestio risulta in ogni sua parte superiore alla quota del terreno circostante a sistemazione avvenuta;
- 2) “*locali interrati*”: quando presentano l'intradosso del solaio di copertura a quota inferiore, in ogni sua parte, alla quota del terreno circostante a sistemazione avvenuta. Si considerano interrati i locali la cui altezza media ponderale delle pareti esterne scoperte, misurata dall'intradosso del solaio di copertura dei locali alla quota di terreno sistemato sia inferiore o uguale a ml. 0,70;
- 3) “*locali seminterrati*”: tutti quelli che presentano condizioni intermedie rispetto alle due categorie precedenti;

b) “*isolamento dal terreno*”

- 1) I locali interrati e quelli seminterrati, nonché i locali posti al piano terra degli edifici e privi di piano seminterrato per tutta l'estensione, debbono essere dotati di opere di isolamento dal terreno;
- 2) Il requisito dell'isolamento dal terreno sottostante si intende soddisfatto qualora sia presente, per l'intera superficie del locale, un solaio con sottostante camera d'aria ventilata alta almeno cm. 30;
- 3) Il requisito dell'isolamento laterale si intende soddisfatto qualora sia presente una intercapedine ispezionabile ed aerata, dotata di sistema di allontanamento delle acque avente larghezza utile non inferiore a cm. 100 e comunicante con l'esterno;
- 4) Nel caso di locali accessori all'abitazione o all'attività lavorativa l'isolamento dal terreno sottostante o laterale può essere attuato anche mediante realizzazione di vespaio ventilato sottostante o laterale avente larghezza non inferiore rispettivamente a cm. 30 e cm. 120, con idonei sistemi di impermeabilizzazione delle pareti;
- 5) Ai fini dell'isolamento dal terreno potranno essere adottate soluzioni alternative rispetto a quelle sopra previste che siano comunque idonee al conseguimento di un analogo livello di isolamento e protezione degli ambienti e che impieghino materiali certificati per l'idoneità all'uso;

c) “*locali accessori all'abitazione*” quelli adibiti esclusivamente a funzioni accessorie, quali soffitte e spazi sottotetto e assimilabili, cantine, ripostigli e simili, autorimesse;

d) “*locali accessori all'attività lavorativa*” indipendentemente dall'attività svolta, vi rientrano i disimpegni, ripostigli, archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine;



e) “*superficie illuminante*” la superficie totale di qualsiasi apertura trasparente verso l’esterno misurata in corrispondenza del perimetro delle bucaure, atta a garantire l’illuminazione naturale dei locali. Ai fini del calcolo della superficie illuminante sono da ricomprendere anche i sistemi che canalizzano la luce naturale all’interno di ambienti;

f) “*rapporto di illuminazione (R.I.)*”, è il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie utile netta di un vano;

g) “*superficie apribile*” è la superficie totale degli infissi apribili che comunicano direttamente con spazi esterni;

h) “*rapporto di aerazione (R.A.)*” è il rapporto tra la superficie apribile e la superficie utile netta di un vano;

i) “*superficie utile*” la superficie del locale al netto delle murature e di sguinci di porte e finestre, ovvero al netto delle parti in muratura o armadi a muro;

l) “*altezza utile di un piano o di un locale*” è la distanza netta tra il pavimento ed il soffitto o controsoffitto, misurata senza tener conto delle travi principali, delle irregolarità e dei punti singolari delle travi e delle capriate a vista. Le altezze utili dei piani e dei locali con coperture inclinate sono computate, nel caso che le pareti interessate abbiano altezze variabili e non omogenee, calcolando l’altezza media ponderale di ogni singola parete, data dal rapporto tra la sua superficie e la rispettiva lunghezza. Per i soffitti a volte essa è determinata dalla media aritmetica tra l’altezza al piano di imposta e l’altezza massima all’intradosso della volta;

m) “*altezza minima*” è l’altezza libera interna tra pavimento e soffitto nel punto più basso di soffitti inclinati.

n) “*Commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche*” (denominato anche commercio su A.P.): si intende l’attività di vendita di prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio o le aree private delle quali il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni fissate dalle norme e dal presente Regolamento.

o) “*Commercio “a sede fissa” su A.P.*”: si intende il commercio esercitato con l’utilizzo di costruzioni stabili, ancorate a terra.

p) “*Commercio “ambulante” su A.P.*”: si intende il commercio esercitato con negozi mobili o con banchi temporanei occupando spazi predisposti e non per accoglierlo, e comunque individuati e predefiniti dall’autorità comunale, sui quali si alterna con altre attività di diversa natura.

E’ svolto con calendari ed orari definiti e noti, sia al pubblico che alle autorità comunali ed agli organi di controllo e vigilanza, in particolare ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda USL.

q) “*animale da affezione*”: ogni animale tenuto o destinato ad essere tenuto dall’uomo per compagnia senza fini di produttivi o alimentari, compresi gli animali che svolgono attività utili all’uomo, come il cane per disabili, gli animali per IAA (Interventi Assistiti con gli Animali), per riabilitazione e impiegati nella pubblicità. Gli animali selvatici in libertà non sono considerati animali da affezione.

r) “*colonia felina*”: gruppo di almeno 5 gatti adulti di entrambi i sessi, in età riproduttiva, che vive in libertà, legato stabilmente ad un territorio e con l’uomo. La colonia felina è individuata in aree pubbliche o aperte al pubblico di centri abitati ed è accudita al di fuori di una proprietà privata, da associazioni di volontariato per la protezione degli animali o di singoli cittadini, individuati quali





responsabili della colonia stessa.

#### **Art. 4 Autorità Sanitaria Locale**

Il Sindaco, nell'ambito delle prerogative ad esso attribuite dalle leggi, è l'Autorità Sanitaria Locale e, nella sua veste di Ufficiale di Governo, adotta le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità pubblica nell'ambito del territorio comunale.

Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla Legge ad altri Organi od Enti.

Per tale attività si avvale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla DGR n. 266 del 01 marzo 2000 e successive modifiche ed integrazioni, ai quali, nel rispetto delle specifiche competenze tecnico-giuridiche, può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

#### **Art. 5 Abrogazione norme precedenti**

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento comunale di Igiene, adottato dal Consiglio Comunale e le norme, successive, di adeguamento nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

#### **Art. 6 Barriere architettoniche**

Fermo restando quanto disposto dall'articolo 24 della legge 5 febbraio 1992, n. 104 (Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate), i progetti relativi alla costruzione di nuovi edifici, ovvero alla ristrutturazione di interi edifici o porzioni di essi, compreso il cambio di destinazione d'uso o di attività, nonché quelli di edilizia residenziale pubblica, sovvenzionata ed agevolata, sono redatti in osservanza delle prescrizioni tecniche previste:

a) dal decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996 n. 503 (Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici), relativamente ai fabbricati pubblici ed a quelli di carattere collettivo-sociale;

b) dalla legge 9 gennaio 1989 n. 13 e successivo decreto ministeriale 14 giugno 1989 n. 236 relativamente agli edifici privati, residenziali, produttivi e per servizi;

c) dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) per quanto riguarda gli ambienti di lavoro.

Tali norme si applicano anche agli spazi esterni e alle parti comuni di pertinenza di tutti gli edifici.

#### **Art. 7 Deroghe**

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali tali da



rendere necessaria l'individuazione di soluzioni alternative comprensive di adeguati ed efficaci accorgimenti tecnici in grado di garantire comunque la sussistenza di alternative e l'equivalente o migliore qualità degli esiti ottenibili.

Le deroghe, che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo eventuale parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL e dell'ARPA secondo le rispettive competenze.

La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Sindaco da parte dell'interessato già corredata del parere preventivo suddetto.

Per quanto riguarda le prescrizioni dettate dalla normativa di cui all'articolo 6, le stesse sono derogabili secondo quanto stabilito dall'art. 7 del D.M. n° 236 del 14.6.1989 e pertanto le deroghe sono concesse dal Sindaco previo parere favorevole dell'Ufficio Tecnico o del Tecnico incaricato dal Comune per l'istruttoria dei progetti, nei seguenti casi:

- a) nelle strutture storiche e di particolare pregio architettonico ove l'attuazione di quanto previsto dalle attuali norme sull'abbattimento delle barriere architettoniche ne pregiudichi la sicurezza, la stabilità, ovvero ne pregiudichi definitivamente il pregio storico, varranno comunque interventi di abbattimento o superamento a carattere non definitivo;
- b) negli esercizi pubblici posti in centri storici, relativamente alla dotazione di servizi igienici attrezzati, se le volumetrie sono tali da non garantire un adeguato servizio, purché nelle prossimità vi siano strutture pubbliche, aperte al pubblico, attrezzate e raggiungibili e comunque sempre fruibili.
- c) in entrambi i casi è vincolante l'obbligo di attrezzature per la fruibilità, accessibilità, visitabilità a persone sensorialmente impedito.

Per quanto concerne le norme di cui all'articolo 101 non sono vincolanti, previo parere degli organi tecnici competenti e su autorizzazione degli uffici tecnici comunali competenti, nei seguenti casi:

- a) nelle strutture storiche e di particolare pregio architettonico e nelle zone A di PRG, le altezze dei locali adibiti ad attività lavorativa, possono essere derogate fino ad una altezza utile non inferiore a metri lineari 2,70, mentre per i locali accessori si possono avere altezze non inferiori a metri lineari 2,40;
- b) Nelle ristrutturazioni, nel restauro e nel risanamento conservativo di edifici da utilizzarsi a fini agrituristici possono essere ammesse deroghe ai limiti di altezza fino a metri lineari 2,55;

#### **Art. 8 Violazioni e sanzioni**

Le violazioni alle prescrizioni del presente regolamento sono punite con la sanzione amministrativa da € 25,00 a € 500,00 fatto salvo quanto previsto dalle norme inderogabili.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o l'opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate in via generale, dalla normativa vigente (L. 689/1981, L. 241/90, D.L. 507/99, D. Lgs. 267/2000 e successive modificazioni e integrazioni).

## **Capitolo II. Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile**



### **Art. 9 Cortili interni e chiostrine**

Per quanto riguarda l'igiene edilizia degli ambienti ad uso civile si fa riferimento a quanto stabilito dal vigente Regolamento edilizio comunale.

### **Art. 10 Cucine e zone di cottura**

1. Tutti gli apparecchi di cottura dei cibi, sia a fiamma libera che ad alimentazione elettrica, al servizio di abitazioni, devono essere dotati di un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura. Tali condotti, se sfocianti sulla copertura, debbono essere singoli o collettivi dotati di sistemi che impediscano il reflusso dei vapori negli ambienti, nonché separati dagli altri condotti dell'edificio.

2. Nel caso di fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete delle esalazioni degli apparecchi di cottura di civili abitazioni qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;

b) non si possa usufruire di canne di esalazione e non ne sia possibile la costruzione di nuove con scarico a tetto;

c) lo scarico a parete dovrà essere posto ad una altezza di ml. 2,50 dal piano di calpestio perimetrale della parete esterna e subordinato ad idoneo trattamento finalizzato all'abbattimento delle sostanze odorigene ove le esalazioni possano determinare inconvenienti verso edifici residenziali, comunque nel rispetto del codice civile. I filtri di trattamento dovranno essere sottoposti ad adeguata e comprovata manutenzione periodica.

3. Tutti gli apparecchi di cottura dei cibi, sia a fiamma libera che ad alimentazione elettrica, al servizio di attività ristorative ed assimilabili, devono essere dotati di un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura provvisto di una canna di esalazione con sbocco sopra il tetto del fabbricato servito rispettando le seguenti modalità:

a) i condotti di esalazione devono garantire la tenuta dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura fino all'espulsione e devono essere impermeabili, realizzati con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore, all'azione dei prodotti della combustione e delle loro eventuali condense. Le bocche dei camini devono essere posizionate in modo tale da consentire un'adeguata evacuazione e dispersione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura, al fine di evitare la reimmissione degli stessi nell'edificio attraverso qualsiasi apertura. A tal fine i terminali di scarico dei camini al servizio degli apparecchi di cottura devono risultare più alte di almeno un metro rispetto ai tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri;

b) Gli apparecchi di cottura devono essere adeguati alle disposizioni di cui al presente articolo entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento

4. Per le attività esistenti, in caso di impossibilità di adeguamento alle disposizioni di cui al comma 3, impossibilità asseverata da un tecnico abilitato, è possibile derogare anche realizzando un terminale di scarico dei prodotti della combustione e vapori di cottura a parete, installando ad altezza di almeno ml. 2,50 dal piano di calpestio perimetrale della parete esterna, appositi sistemi di filtraggio che utilizzano le più moderne tecnologie per l'abbattimento degli odori, comunque nel rispetto del codice civile. La richiesta di deroga, corredata sia dell'asseverazione di cui sopra che delle specifiche tecniche degli impianti che si andranno ad installare, deve essere presentata al Comune per la sua approvazione. Tali sistemi devono risultare efficaci all'abbattimento degli odori, pena la decadenza della deroga.



5. Tutti i locali in cui sono installati gli apparecchi di cottura a fiamma libera devono essere dotati di apposite aperture di ventilazione permanente prospettanti direttamente all'esterno idonee a garantire un corretto processo di combustione, dimensionate secondo quanto previsto dalla specifica normativa vigente a seconda della potenza nominale e alla tipologia di combustibile degli stessi.

6. Tutte le cucine e le zone di cottura di abitazioni private o pubbliche devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono poste le apparecchiature, rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile per una altezza minima di m. 1,60.

#### **Art. 11 Canne fumarie, canne di esalazione e comignoli**

1. Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi termici. Sono assimilate alle canne fumarie i condotti di esalazione al servizio di attività ristorative e similari, anche se utili al solo allontanamento di vapori ed odori, nonché di lavanderie.

2. Ciascun impianto, convenientemente distanziato e isolato da strutture di materiale combustibile, deve avere una canna fumaria propria e indipendente, che si deve prolungare oltre il tetto in apposito comignolo.

3. È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia per il riscaldamento ed un qualsiasi altro impianto a combustione in un condotto già utilizzato per l'evacuazione dei prodotti di un altro focolare, ad eccezione di condotte shuntate, purché alimentate con lo stesso tipo di combustibile.

4. Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente.

5. Fatte salve le normative di settore vigenti in materia di emissione in atmosfera tutti i comignoli, realizzati in conformità alle norme vigenti, devono avere le bocche posizionate più in alto di almeno cm. 100 dal punto di intersezione della perpendicolare del comignolo con l'ostacolo (tetti, parapetti e qualsiasi altro), distante meno di m. 10. Lo scarico a tetto dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

6. Per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

7. I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari, o barbecue installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

#### **Art. 12 Soppalchi**

1. Nei locali abitabili, i soppalchi sono ammessi quando:

a) la superficie del soppalco non superi al 50% della superficie del locale nel quale si trova il soppalco stesso;

b) l'altezza minima delle zone ottenute con il soppalco non deve essere inferiore a m. 1,80;

c) la superficie finestrata direttamente apribile all'esterno sia nel rapporto minimo 1/8 della somma delle superfici del locale sommata alla metà di quella del soppalco;

d) il soppalco sia munito di adeguata protezione contro le cadute di altezza non inferiore ad 1 metro;



e) l'altezza utile del vano sottostante il soppalco deve essere non è inferiore a m. 2,40.

2. Negli alloggi monostanza, la superficie utile della parte superiore dei soppalchi è computabile ai fini della superficie minima richiesta.

3. Nei locali adibiti a servizi si applicano le stesse disposizioni di cui al comma 1, salvo le altezze utili sia delle zone del soppalco che di quelle sottostanti il soppalco non siano inferiori a ml. 2.40.

### **Art. 13 Locali a piano terra e seminterrati**

1. L'uso di abitazione diurna (cucina, soggiorno, servizi igienici) può essere consentita nei locali seminterrati purché abbiano i seguenti requisiti:

- a) siano garantite le condizioni di "isolamento dal terreno", come previsto all'art. 3, comma 1, lettera b);
- b) l'altezza media ponderale delle pareti fuori terra del locale di almeno m. 1,20;
- d) ogni locale deve essere provvisto di finestre apribili, la cui superficie non deve essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

2. Possono essere utilizzati ad uso di abitazione piani terreni posti a quota del piano di campagna, purché siano garantite le condizioni di "isolamento dal terreno", come previsto all'art. 3, comma 1, lett. b) ed idonea protezione dall'afflusso di acque meteoriche.

3. I piani di edifici dove ai piani sovrastanti è presente o prevista l'attività residenziale possono inoltre essere adibiti a laboratorio, purché l'attività non sia rumorosa, molesta e non provochi esalazioni nocive nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

4. I piani terreni possono essere adibiti a servizi, purché l'attività non sia in contrasto con la residenza. In tale caso, salvo le altre norme vigenti in materia, devono avere:

- a) altezza minima di m. 2,70;
- b) solai areati o vespai ben ventilati in tutta la loro estensione, nel rispetto di quanto previsto all'Art. 3.

5. Le autorimesse private al piano terra, interrato e seminterrato possono avere altezza minima netta di m. 2,20, quelle pubbliche ml. 2.50.

### **Art. 14 Scale**

Le scale destinate all'accesso all'unità immobiliare o all'interno dell'unità abitativa devono essere agevoli e sicure alla salita e alla discesa e possedere i seguenti requisiti tecnico-costruttivi:

- a) la larghezza della rampa non dovrà essere inferiore a 80 cm, al netto del corrimano; detta larghezza va calcolata escludendo i punti in cui la pedata è inferiore a 30 cm;
- b) i gradini di norma devono essere a pianta rettangolare con pedata compresa tra 30 e 32 cm in materiale antisdrucciolo e alzata non superiore a 17 cm.;
- c) sui lati aperti le scale devono essere dotate di idoneo parapetto/ringhiera. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posto ad 1 m misurato dal centro della pedata.

Per le scale interne che collegano locali di abitazione con vani di servizio, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,60, anche del tipo a chiocciola.



#### **Art. 15 Cancelli, ascensori e portoni motorizzati**

1. Negli edifici nei quali vengono installati cancelli, ascensori, porte o portoni motorizzati, devono essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni, di cui alle norme UNI ed alla normativa vigente.

#### **Art. 16 Impianti a gas ed elettrici**

Gli impianti e gli apparecchi a gas devono essere installati conformemente alla normativa vigente.

Le dotazioni dell'impianto elettrico dovranno essere rispondenti alla norma CEI in vigore.

#### **Art. 17 Autorimesse pubbliche e private**

Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria.

Dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di olii in fognatura, prevedendo idoneo disoleatore per autorimesse con capacità superiore a 9 posti auto e/o a 300 metri quadrati di superficie utile interna.

Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di areazione non inferiore ad 1/30. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti, in materia di prevenzione incendi. E' vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A.

#### **Art. 18 Alloggio inagibile**

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio Edilizia del Comune ed il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, quest'ultimo limitatamente alle problematiche di cui ai sottostanti punti a), d) ed e), può dichiarare inagibile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:

- a) indisponibilità di acqua potabile e di sistemi alternativi di fornitura (cisterne, autobotti...), anche temporanei in attesa della rinnovata disponibilità;
- b) mancanza di servizi igienici;
- c) mancanza di aereo-illuminazione;
- d) presenza di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti;
- e) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e acquisizione di nuova agibilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

### **Capitolo III. Igiene edilizia per gli ambienti per servizi**



### **Art. 19 Attività turistica**

Le caratteristiche funzionali per le strutture ricettive sono regolate dalla legge regionale 12 luglio 2013, n. 13 (Testo unico in materia di turismo), oltre quelle del presente regolamento in quanto compatibili.

### **Art. 20 Aree per spettacoli viaggianti**

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dall'Amministrazione Comunale, rese idonee ai sensi della legge 18 marzo 1968, n. 337 (Disposizioni sui circhi equestri e sullo spettacolo viaggiante).

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di erogatori di acqua potabile ad uso pubblico e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica o tramite altro sistema di smaltimento autorizzato secondo la normativa vigente.

### **Art. 21 Altre attività per servizi**

Per le attività scolastiche di ogni ordine e grado, esclusa la scuola dell'infanzia, per le strutture socio – sanitarie e assistenziali, di pubblico spettacolo e per impianti sportivi si applica la normativa di settore vigente nonché quella del presente regolamento, in quanto compatibile.

### **Art. 22 Immobili da adibire a scuola dell'infanzia – ubicazione, destinazione d'uso e caratteristiche costruttive**

I locali sede dell'attività educativa possono essere ubicati:

- a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti, sottostanti o sovrastanti ad altri aventi destinazione diversa, purché le norme di sicurezza relative alle specifiche attività non ne escludano la vicinanza e/o la contiguità.

La destinazione d'uso dell'edificio comprendente la struttura educativa non deve rientrare tra le seguenti categorie catastali: B/8, C/2, C/6, C/7, D/9, E/2, E/4, E/5, E/6, E/8, E/9, salvo il caso in cui, per particolari fattispecie, siano intervenute modifiche della destinazione d'uso e i requisiti igienico-sanitari siano stati rispettati. In ogni caso, gli edifici ospitanti la struttura educativa non devono essere ubicati in prossimità di attività che comportino gravi rischi di incendio, di esplosione, di incidente rilevante o di aree esondabili.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla lettera b) del comma 1 devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante strutture di caratteristiche almeno REI 60, fatti salvi i casi in cui l'attività confinante richieda la separazione mediante strutture con caratteristiche superiori di resistenza al fuoco. Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

Ai servizi ubicati in edifici non destinati esclusivamente a tale uso, è assicurata comunque autonomia funzionale con una distinta via di accesso.

L'area su cui insiste la struttura deve avere caratteristiche tali da garantire:

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso (pubblica sicurezza, interventi sanitari, vigili del fuoco);
- il rapido sfollamento degli utenti; in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.



La struttura edilizia, sede dell'asilo nido, deve essere collocata preferibilmente a piano terra. Qualora l'edificio sia realizzato su più piani, è preferibile che gli spazi interni destinati ai bambini, di cui al successivo articolo, siano collocati su un unico piano; detti spazi interni non possono essere collocati ai piani interrati e seminterrati. Nei piani seminterrati e interrati possono essere collocati solo locali adibiti a deposito, magazzino, servizi igienici e spogliatoi per il personale.

### **Art. 23 Organizzazione delle aree e degli spazi**

Nell'ambito della struttura sede dell'attività educativa devono essere individuati tutti gli spazi interni indicati di seguito e idonei spazi esterni.

#### **Spazi Interni**

Gli spazi interni dell'asilo nido sono costituiti da:

- a) servizi generali:
  - lavanderia;
  - ripostigli;
  - dispensa;
  - cucina
- b) spazi riservati ai bambini;
- c) spazi riservati al personale e ai genitori.

Gli spazi riservati ai bambini hanno funzione di:

- accoglienza;
- giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- riposo;
- refezione
- igiene personale.

Gli spazi destinati al riposo dei bambini possono essere individuati tra quelli con funzione di gioco o attività di gruppo se e solo se, per le caratteristiche architettoniche della struttura, non sia possibile individuare locali ad uso esclusivo; in tali casi i locali prima dell'utilizzo devono essere opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

I locali destinati all'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con almeno un fasciatoio (larghezza del piano 120/160cm) ogni 24 bambini, una vasca-lavabo posta ad altezza di educatore e avere la seguente dotazione minima di sanitari:

- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini;
- un vaso ogni 10 bambini, di dimensioni adeguate all'età di questi ultimi.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

- zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- spogliatoi;
- servizi igienici.

#### **Spazi Esterni**





Il servizio deve disporre di spazi esterni alla struttura idonei ad una fruizione agevole e sicura da parte dei bambini.

Qualora lo spazio esterno sia mancante o insufficiente, possono essere utilizzati terrazzi o spazi di verde pubblico adiacenti, raggiungibili a piedi dai bambini, controllabili e idonei.

In generale gli spazi esterni devono essere il più possibile privi di rischi, e in particolare essere:

- recintati e con accesso sicuro e protetto;
- su terreno almeno in parte pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.

Tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle specifiche norme tecniche/UNI.

#### **Art. 24 Strutture, finiture, attrezzature e arredi**

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di collaudo statico relativo alle strutture portanti, o di idoneità statica in caso di edifici realizzati precedentemente al 1971.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

Le pareti devono essere rivestite e/o tinteggiate; gli spigoli vivi devono essere arrotondati con protezioni adeguate preferibilmente in gomma o con altro materiale di caratteristiche equivalenti.

I parapetti delle finestre devono essere di altezza minima pari a 100cm e privi di elementi che possano consentire l'inerpicamento verso il davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono rispondere ai requisiti di sicurezza di cui alle specifiche norme UNI.

I diversi spazi devono essere attrezzati con arredi, giochi e angoli-gioco adeguati alle diverse età e alle differenti esigenze educative.

Gli arredi devono essere sicuri e non presentare alcun tipo di rischio, con particolare riferimento all'utilizzo, all'incendio, al benessere respiratorio/olfattivo.

Tutti gli arredi e giochi devono essere in possesso di certificazioni e dichiarazioni che attestino la rispondenza alle normative vigenti in materia.

#### **Art. 25 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali**

Per quanto attiene ai locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

##### Spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,70m;
- aerazione e illuminazione: si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere quando i locali sono aerati ed illuminati naturalmente ed il rapporto aerante ed il rapporto illuminante sono uguali o superiore ad 1/8; sono consentite aerazione e illuminazione artificiali integrative, attraverso apparecchiature elettriche e meccaniche, le cui caratteristiche devono consentire il raggiungimento dei parametri stabiliti dalle norme UNI 10339 e UNI-EN 12464-1;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale e per l'eventuale raffrescamento in numero tale da garantire un benessere termo-igrometrico ottimale, conformemente al D.Lgs.192/2005 e alla L.10/1991;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;



- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975.

Spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, nel rispetto dei parametri di cui al paragrafo precedente, sia artificiali nel rispetto dei parametri di cui alle specifiche norme UNI di riferimento;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Servizi igienici:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, con superficie minima di 0,40mq, sia artificiali, nel rispetto dei parametri di cui alle specifiche norme UNI di riferimento;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- le pareti devono essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino a 2m di altezza e nella parte restante tinteggiabili;
- deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale educativo e non e comunque nel rispetto di quanto previsto al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro";

Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:

- non sono prescritti requisiti minimi dimensionali,
- per l'aerazione e l'illuminazione è sufficiente la presenza di impianti meccanici di aspirazione e sistemi artificiale di illuminazione, fatto salvo il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi, prevenzione infortuni e igiene del lavoro.

Spazi e locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti

Per le caratteristiche strutturali dei suddetti locali fare riferimento al Titolo 3. "igiene degli alimenti e delle bevande".

**Art. 26 Piscine connesse ad attività di servizi**

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

Relativamente ai requisiti igienico-sanitari delle piscine si applicano le norme di settore in materia di Sanità e Servizi Sociali e successivo Regolamento di attuazione,

**Art. 27 Requisiti strutturali degli studi professionali sanitari**

Gli studi professionali, nei quali il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata, sono soggetti alla normativa vigente in materia.



Per quanto riguarda i requisiti strutturali dovranno avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico. Inoltre devono essere facilmente accessibili da parte di utenti o clienti anche portatori di disabilità e pertanto devono possedere il requisito di visitabilità di cui al DM 236/89

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di mq. 14 e di mq. 9. Le superfici sono incrementate in base alla tipologia delle prestazioni effettuate, nonché dal numero dei professionisti che vi esercitano.

Devono essere, comunque, rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di civile abitazione. Nel caso di utilizzo di elettromedicali l'impianto elettrico dovrà avere conformità in base alle norme CEI in vigore.

I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile e antisdrucchiolo.

L'altezza minima dei locali non dovrà essere inferiore a m. 2,70 e non inferiore a m. 2,40 per wc e spogliatoi e magazzini.

I locali per visita devono essere dotati di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda.

#### **Art. 28 Requisiti igienico sanitari per nuove attività di tatuaggio e piercing, di parrucchiere e di estetica**

I locali adibiti all'attività di tatuaggio e piercing, di parrucchiere e di estetica devono avere un'altezza di almeno m. 2,70; l'altezza di m. 2,40 potrà essere accettata esclusivamente per bagni, corridoi, ripostigli e simili e, comunque, in locali ove non sia prevista la presenza continuativa di persone, adeguatamente ventilati ed illuminati.

In tutti i locali in cui sia prevista la presenza di persone deve essere assicurata una adeguata illuminazione ed areazione naturale, in conformità a quanto previsto al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro". In caso di particolari tipologie costruttive o di impedimenti tecnici è ammesso il ricorso all'areazione forzata a condizione che venga immessa aria opportunamente captata dall'esterno e che l'impianto sia progettato e realizzato in conformità alla specifica norma UNI. Di riferimento.

Il pavimento deve essere costruito con materiale compatto, impermeabile e lavabile, tale da permettere la pulizia e la disinfezione completa e le pareti fino all'altezza di m. 2,00 devono essere rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

Ogni esercizio deve disporre di almeno un servizio igienico a disposizione del pubblico, munito di water, lavabo, distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere. Per il numero e le caratteristiche dei servizi a disposizione del personale addetto, fare riferimento Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro".

Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda con rubinetteria a comando non manuale, di armadi per biancheria pulita, contenitori impermeabili con chiusura a pedale per la spazzatura. L'arredamento dovrà essere di facile pulizia.

L'impianto elettrico dovrà avere la conformità per locali di gruppo 1.

Per l'attività di estetica è ammessa la suddivisione degli ambienti di lavoro in spazi di dimensioni minime di m. 2 per 2, a mezzo di pareti mobili di altezza non inferiore a m. 2 e con superficie liscia e lavabile anche verso eventuali corridoi d'accesso e/o disimpegno. Dovrà inoltre essere realizzata una doccia in un locale o vano esterno a quello del servizio igienico. Inoltre nel caso di utilizzo di apparecchi elettromeccanici di cui al decreto ministeriale n. 206 del 15 ottobre 2015 (Regolamento recante modifiche al decreto 12 maggio 2011, n. 110, concernente il



regolamento di attuazione dell'articolo 10, comma 1, della legge 4 gennaio 1990, n. 1, relativo agli apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista), l'impianto elettrico dovrà avere la conformità per locali di tipo I.

Nel caso di attività di tatuaggio e piercing dovrà essere rispettato anche il requisito di abbattimento delle barriere architettoniche indicato dalle “ Linee Guida regionali di indirizzo e coordinamento per le Aziende USL relative all'esercizio dell'attività di tatuaggio e piercing” di cui alla DGR12 maggio 1999 n. 648, nonché i requisiti dei locali fissati dalle Linee guida del Ministero della sanità per l'esecuzione di procedure di tatuaggio e piercing in condizioni di sicurezza, di cui alla Circolare 05.02.1988 n. 2.9/15.

In riferimento ai requisiti strutturali, le norme regolamentari saranno applicate in occasione di autorizzazioni per avvio di nuova attività, trasferimento in nuovi locali o ampliamento di superficie dell'attività esistente.

#### ***Art. 29 Scarichi***

Gli scarichi sono regolati dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale), nonché dalle normative regionali di settore.

## **Titolo 2. IGIENE DELL'AMBIENTE**

### **Capitolo I. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali**

#### ***Art. 30 Allevamenti zootecnici***

1. Per allevamento zootecnico si intende qualsiasi allevamento di animali che produce beni o servizi destinati al mercato, ivi compresi gli allevamenti di selvaggina, maneggi, stazioni di monta equina con carattere continuativo con esclusione degli allevamenti di animali da affezione non aventi carattere commerciale e degli allevamenti familiari destinati all'autoconsumo, così come definito dalle vigenti normative (n. 4 suini, n. 2 bovini, n. 10 ovi-caprini, n. 250 avicoli).

2. Chiunque attivi un allevamento di animali della specie bovina e bufalina, equina, ovi-caprina, nonché di animali da cortile, non destinati all'autoconsumo, deve darne comunicazione al Sindaco, ai sensi dell'art. 216 T.U.LL.SS., ed al Servizio Sanità Animale della USL ai fini della registrazione nella Banca Dati Nazionale delle Anagrafi Zootecniche (BDN). Allo stesso obbligo sono tenuti i conduttori di pensioni per animali, così come previsto dalle normative regionali.

3. Sono altresì tenuti ai medesimi obblighi i titolari di allevamenti di rane e chiocciole (elicoltura), bachi da seta (bachicoltura), lombricoltura e altri (ad es. struzzi), nonché allevamenti di cani e gatti per un numero superiore a 3 adulti o 10 cuccioli per anno e di altri animali di affezione.

4. Per quanto concerne gli allevamenti suinicoli si rimanda a quanto statuito dal "Regolamento per la gestione degli allevamenti suinicoli nel Comune di Marsciano" approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 26 del 12/04/2011 ed alla seguente, ulteriore, normativa di riferimento:

- decreto interministeriale 5046 del 25/2/16 che disciplina, tra l'altro, l'utilizzazione agronomica degli affluenti di allevamenti e del digestato, intervenendo sulle attuali modalità di gestione previste dalle DDGRR n. 2052/2005 e 1492/2006 e Reg regionale n. 4/2011.

- Preadozione del Piano di tutela delle acque approvato dalla Regione Umbria con deliberazione 28 dicembre 2016 n. 1646

- decisione di esecuzione UE 2017/302 della Commissione del 15 febbraio 2017 che stabilisce le soluzioni sulle Migliori tecniche Disponibili (BAT) concernente l'allevamento intensivo di pollame e suini.

5. L'ubicazione dei nuovi allevamenti, tranne che per quelli suinicoli per i quali si fa invece riferimento a quanto statuito dal "Regolamento per la gestione degli allevamenti suinicoli nel Comune di Marsciano", deve essere conforme a quanto segue:

a) gli allevamenti zootecnici possono essere realizzati esclusivamente nelle zone agricole indicate nel vigente PRG o in specifiche zone di tipo produttivo o zootecnico o per servizi nel caso di allevamenti e pensioni per cani o maneggi;

b) fermo restando il titolo abilitativo edilizio necessario, gli impianti zootecnici, le vasche di accumulo dei liquami, le concimaie, ivi compresi i recinti all'aperto in cui vengono allevati intensivamente animali, dovranno essere ubicati ad almeno:

- 1) m. 40 da strade vicinali, dalla rete escursionistica regionale e da strade comunali, esistenti o previste nel PRG, nonché da confini di proprietà e dalle abitazioni di proprietà o al servizio dell'azienda;
- 2) m. 200 da abitazioni esistenti o edifici per servizi, di altra proprietà;
- 3) m. 300 da nuclei abitati esistenti all'interno della zona agricola, composti da più di 10 edifici residenziali e per servizi
- 4) m. 400 da insediamenti residenziali o per servizi esistenti o previsti dal PRG;
- 5) m. 50 da strade provinciali;
- 6) m. 70 da viabilità di livello autostradale e da strade regionali e da ferrovie;
- 7) m. 400 da fonti di captazione di acque potabili ad uso pubblico e privato e m. 100 da fonti di captazione per altri usi;



- 8) m.600 da zone destinate ad insediamenti residenziali e per servizi, nel caso di allevamenti avicoli e ittigenici, aventi una superficie utile coperta superiore a mq. 100 ai sensi dell'articolo 95, comma 4 della l.r. 1/2015;
- 9) m. 100 da corsi d'acqua e laghi di cui all'articolo 108 della l.r. 1/2015, nonché dai corsi d'acqua demaniali.

6. Gli ampliamenti delle stalle esistenti sono ammessi a condizione che la stalla principale rispetti le distanze previste per i nuovi allevamenti, fatto salvo ampliamenti per migliorare le condizioni igienico sanitarie e di sicurezza.

7. E' vietato edificare stalle e concimaie nelle fasce di rispetto di cui all'articolo 108 della l.r. 1/2015, nonché è fatto obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 107 della stessa legge regionale, in materia di tutela dei corpi idrici.

8. Le distanze di cui alla lettera b), punti 1), 2), 3), 4) e 5, sono ridotte fino al 50% per allevamenti di tipo tradizionale (non intensivo) quali:

- a) bovini e equini sino a capi 15 adulti;
- b) caprini e ovini sino a 20 capi adulti;
- c) conigli sino a 50 capi complessivi;
- d) maneggi con capacità di ricovero fino a 20 capi;
- e) avicoli fino a 250 capi.

9. Nel caso di ristrutturazione edilizia ed urbanistica di attività esistenti e autorizzati non è possibile ridurre la distanza già prevista da edifici e insediamenti.

10. Nei centri abitati e negli agglomerati urbani sono ammessi allevamenti per autoconsumo con un numero limitato di capi (Max 10 avicoli e 5 conigli). Gli allevamenti ad uso familiare, al fine di evitare inconvenienti igienici ed odori molesti, devono essere mantenuti puliti e, qualora non abbiano pavimenti impermeabili, devono essere sistemati in modo tale da evitare il ristagno dei liquami e realizzati ad una distanza non inferiore a ml. 15 dagli edifici residenziali o per servizi di proprietà diversa.

11. Sono comunque fatte salve le normative in materia di impatto acustico.

12. Le distanze di cui al comma 5, lettera b), punto 7) possono essere incrementate laddove la relazione geologica redatta a cura del proponente l'intervento dell'impianto zootecnico risulti il potenziale rischio di inquinamento delle risorse idriche captate.

13. Nella realizzazione degli allevamenti zootecnici nell'ambito della normativa vigente, si dovrà tenere conto anche di quanto contenuto nel D.M. 5046 del 25/02/2016.

14. Per il personale addetto alla gestione dell'allevamento devono essere messi a disposizione servizi igienici, docce e spogliatoio secondo quanto previsto al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro" del presente regolamento. Le dotazioni di cui sopra devono essere ubicate nell'ambito dell'allevamento zootecnico o nelle immediate vicinanze. Se l'allevamento fa parte di un'azienda agricola, la quale possiede già dette strutture per il personale dipendente, le stesse sono utilizzabili anche dal personale che gestisce l'allevamento a condizione che siano rispettati i parametri previsti.

### **Art. 31 Caratteristiche delle stalle e ricoveri di animali in genere**

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive. Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon



andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

- 1) Pavimenti realizzati in materiale antisdrucciolevole, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 2) Le linee di raccolta e trasporto dei liquami, per i nuovi impianti, dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici. Anche all'interno del medesimo edificio è bene evitare il passaggio del liquame da un reparto all'altro.

Per tutti gli allevamenti si deve prevedere una strutturazione e conduzione atta a consentire una buona areazione dei locali, ad evitare il ristagno di feci ed urine nelle stalle e a ridurre, per quanto possibile, la quantità dei reflui prodotti tramite idonee tecniche, quali ad esempio:

- Realizzazione di box, con pavimenti parzialmente fessurati, facilmente lavabili e di adeguata pendenza, con canali sotto griglia dotati di raschiatori meccanici o con superfici di scorrimento il più possibile levigate e con pendenza adeguata;
- Adozione di tecnologie tendenti ad eliminare o limitare il consumo di acqua per la pulizia delle stalle (es. adozione di lettiera bio-condizionata, ricircoli dei liquami per la pulizia delle stalle, dotazione nei punti di abbeverata di sistema di recupero delle acque).

Per gli allevamenti su lettiera permanente si deve prevedere una strutturazione e conduzione di stalla atta ad evitare la putrefazione delle lettiera anche tramite adozione di sistemi di abbeveraggio che eliminino qualsiasi dispersione di acque sulle stesse.

Attorno al perimetro dell'allevamento deve essere piantumato un filare alberato di protezione ambientale, realizzato con idonee essenze di alto fusto o con essenze arbustive (alloro, viburno, lauro, etc.) potando tali essenze in maniera tale da raggiungere un'altezza minima di 2 mt ca..

Gli allevamenti, ad esclusione di quelli destinati all'autoconsumo, dovranno essere dotati di idonei sistemi per la disinfezione degli automezzi sia in entrata che in uscita.

Tutti gli allevamenti zootecnici intensivi dovranno esporre all'esterno dello stesso un apposito cartello con indicato il codice aziendale presente nella BDN.

### **Art. 32 *Reparto di isolamento***

I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie, oltre a soddisfare esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, debbono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento, idoneo per poter, se necessario, isolare animali malati o feriti.

Gli animali morti all'interno di un allevamento devono essere smaltiti ai sensi del Reg CE 1069/09, tramite conferimento a ditta autorizzata, salvo casi limitati in cui può essere consentito l'infossamento con le modalità previste dal regolamento sopra richiamato e nel rispetto della Circolare Ministero della Sanità DGISAN 20722-P del 18/05/2017.

Non sono compresi i casi di zoonosi, di malattie diffuse e di tutti gli episodi di particolari e/o elevate mortalità, che devono essere immediatamente segnalate al Servizio Veterinario che provvederà a valutarli in relazione alle specifiche esigenze di profilassi.

### **Art. 33 *Detenzione di animali nei centri abitati***

1. Nei centri abitati e negli agglomerati urbani è fatto divieto di allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento commerciale, animali di qualsiasi specie; è possibile detenere



animali a scopo puramente affettivo purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare danno o disturbo di qualsiasi genere al vicinato o da produrre esalazioni odorogene.

2. Per animali di affezione, oltre ai cani ed ai gatti, si intendono:

- Uccelli di piccola taglia (canarini, cocorite, diamanti-mandarini, o uccellini simili) chiusi in gabbia;
- Uccelli di media taglia (piccioni, tortore, uccelli simili come dimensione) chiusi in gabbia;
- Animali di affezione diversi da gatti e cani purché di piccola taglia;

3. Ad esclusione dei centri abitati è inoltre possibile detenere animali per autoconsumo, così come definito dalle normative vigenti, alle seguenti condizioni:

- I relativi ricoveri dovranno essere realizzati con materiale lavabile e disinfettabile;
- Possedere pavimentazioni anch'esse lavabili ed essere ubicati ad una distanza non inferiore a metri 5 dai confini di proprietà e metri 10 da altrui abitazione;
- Dovranno essere mantenuti in condizioni di pulizia tali da evitare inconvenienti igienici, danni o esalazioni odorogene, diffusione di topi e mosche;
- Le deiezioni dovranno essere depositate in idonei compostatori;
- E' vietata la loro detenzione in aree comuni condominiali.
- E' vietato tenere cani ed altri animali all'esterno sprovvisti di un idoneo riparo. In particolare la cuccia dovrà essere adeguata alle dimensioni dell'animale, sufficientemente coibentata e dovrà avere il tetto impermeabilizzato; dovrà essere chiusa su tre lati ed essere rialzata da terra e al di sopra dovrà essere disposta un'adeguata tettoia; non dovrà, infine, essere umida, né posta in luoghi soggetti a ristagni d'acqua, ovvero in ambienti che possano risultare nocivi per la salute dell'animale.
- Qualora l'animale con il suo comportamento libero sia di pericolo a se stesso od ad altri, il suo proprietario o il detentore a qualsiasi titolo, non deve, neanche momentaneamente e sia in aree pubbliche che private ad accesso pubblico, lasciarlo libero, o non custodito con le debite cautele, e neppure affidarne la custodia a persona inesperta.
- E' vietato tenere gli animali in spazi angusti e/o privi dell'acqua e del cibo necessario sia in termini quantitativi che qualitativi o sottoporli a rigori climatici tali da nuocere alla loro salute.
- E' vietato tenere animali in isolamento. È altresì vietato tenere animali in condizioni di impossibile o comunque di difficile controllo quotidiano del loro stato di salute o privarli dei necessari contatti sociali tipici della loro specie.
- E' severamente vietato: abbandonare qualsiasi tipo di animali domestici; abbandonare e/o immettere specie animali vertebrate od invertebrate, appartenenti alla fauna autoctona o esotica, in qualunque parte del territorio comunale e in qualsiasi tipologia di corpo idrico. Sono fatti salvi i casi di liberazione o ripopolamento, eseguiti nel rispetto delle normative nazionali e regionali in vigore. Viene equiparato all'abbandono di cui al comma 1 il mancato ritiro, entro 60 giorni, di cani di proprietà catturati dai Servizi Veterinari delle ASL ed ospitati presso i canili sanitari.
- Come prescritto dalle normative vigenti (L.R. 9 aprile 2015, n. 11, come modificata dalla L.R. 17 agosto 2016, n. 10) è severamente proibito, a chiunque spargere o depositare in qualsiasi modo, e sotto qualsiasi forma, su tutto il territorio comunale, alimenti contaminati da sostanze velenose o comunque preparati per causare danni fisici gravi o la morte,





escludendo le operazioni di derattizzazione e disinfestazione, che devono essere eseguite con modalità tali da non interessare e nuocere in alcun modo ad altre specie animali.

- E' fatto assoluto divieto di utilizzare animali di qualsiasi specie, età e/o condizione per la pratica in forma attiva dell'acconteraggio. Gli animali rinvenuti nelle suddette circostanze e che si trovino in cattivo stato di salute o palesemente maltrattati, saranno sottoposti a sequestro preventivo a cura degli organi preposti in collaborazione con il servizio veterinario dell'AUSL. I cani saranno condotti al canile municipale. Le spese di cattura e custodia sono a carico del contravventore.
- E' vietato utilizzare animali per il pubblico divertimento, ad eccezione degli spettacoli circensi o assimilabili, in contrasto alla normativa vigente ed in particolare a scopo di scommesse e combattimenti tra animali.
- E' fatto assoluto divieto su tutto il territorio comunale di offrire animali in premio o vincita di giochi oppure in omaggio a qualsiasi titolo.
- La fuga di un animale pericoloso dovrà essere immediatamente segnalata alle Forze dell'Ordine e al Servizio Veterinario competente per territorio. Qualora l'animale non possa essere catturato con i normali metodi di contenimento, il Servizio Veterinario provvederà a richiedere l'intervento di operatori specificamente autorizzati alla detenzione e all'utilizzo di strumenti di narcosi a distanza; soltanto in caso di grave minaccia per la pubblica incolumità si potrà procedere all'abbattimento dell'animale. E' vietata la soppressione di qualsiasi animale da affezione, compagnia, tropicale, o fauna selvatica salvo i casi previsti dalle norme in materia venatoria e sanitaria. I cani randagi o di proprietà catturati e custoditi presso il canile comprensoriale, così come i gatti liberi sul territorio non possono essere soppressi né ceduti per sperimentazione e vivisezione. L'eutanasia è prevista per soggetti affetti da gravi patologie o patologie in fase terminale. L'eutanasia deve essere sempre preceduta da anestesia profonda ed eseguita da un medico veterinario. Comunque ai fini della soppressione eutanascica degli animali da affezione fare riferimento a quanto previsto dall'art. 216 della L.R. 17 agosto 2016, n. 10.
- Il conducente di un autoveicolo deve provvedere a che l'animale trasportato non abbia la possibilità di oltrepassare con la testa la sagoma dell'automezzo, al fine di evitare danni a terzi o a se stesso. Ferme restando le norme previste dal Nuovo Codice della Strada (art.169 D.Lgs. 30/04/1992, n. 285), chi trasporta animali su autoveicoli deve adottare tutte le misure necessarie a prevenire ed a evitare pericoli e/o danni per tutti gli occupanti del veicolo o a terzi. Il conducente deve comunque assicurare all'animale l'areazione del veicolo e, in caso di viaggi prolungati, la somministrazione di acqua, cibo e soste. Deve inoltre essere vietata la esposizione ai raggi solari ed alle fonti eccessive di calore o di freddo, per periodi comunque tali da compromettere il loro benessere. Devono comunque essere evitate durante il trasporto sofferenze all'animale. E' vietato trasportare o detenere animali, per qualsiasi periodo di tempo, chiusi nei bagagliai delle auto in assenza di ventilazione e luce. E' vietato detenere animali in autoveicoli in sosta senza adeguato ricambio d'aria; dal 1° aprile al 30 ottobre è assolutamente vietato detenere animali in autoveicoli in sosta in assenza del conducente o di altra persona, se tale comportamento comportasse pericolo per la vita dell'animale.

In ogni caso i proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie sono tenuti ad adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle zoonosi o altre malattie.



**Art. 34** *Obblighi per i cittadini proprietari o possessori di cani*

1. E' fatto divieto ai possessori di cani di lasciarli vagare liberi ed incustoditi, anche ai sensi dell'art. 672 del C.P.

2. Tutti i cani devono essere iscritti all'anagrafe ai sensi della normativa vigente.

3. Ai cittadini proprietari, possessori, o comunque aventi la materiale custodia dei cani è fatto obbligo di condurre il proprio animale con guinzaglio in aree pubbliche ed essere muniti di corredo idoneo alla raccolta degli escrementi per il successivo deposito, in involucri chiusi, nel cassonetto dei rifiuti o in contenitori appositamente predisposti. Per i cani di dimostrata pericolosità, oltre alle disposizioni citate in precedenza, è fatto obbligo di utilizzo di museruola.

4. Chiunque abbia la materiale custodia dei cani è tenuto a provvedere alla pulizia delle aree private o ricoveri ove vengono custoditi, al fine di evitare problemi igienici ed esalazioni odorogene. Qualora i cani vengano tenuti costantemente in aree circoscritte e recintate, tali ricoveri dovranno essere lavabili e disinfettabili, con pavimentazione anch'essa facilmente lavabile e provvista di pozzetto di raccolta per le acque di lavaggio. Nel caso in cui i cani siano in numero superiore a 2, i ricoveri dovranno essere ubicati ad una distanza non inferiore a m. 5 da confini di proprietà e m. 15 dagli edifici residenziali o per servizi di proprietà diversa.

5. E' vietato detenere cani legati o a catena.

6. Per il cane custodito in recinto la superficie di base non dovrà essere inferiore a metri quadrati 8; ogni recinto non potrà contenere più di due cani adulti con gli eventuali loro cuccioli in fase di allattamento; ogni cane in più comporterà un aumento minimo di superficie di metri quadrati 3.

7. Negli spazi a loro destinati, i cani possono muoversi, correre e giocare liberamente, senza guinzaglio e museruola, sotto la vigile responsabilità degli accompagnatori, senza determinare danni alle piante o alle strutture presenti. Anche in tali aree si applicano gli obblighi di raccogliere gli escrementi prodotti dagli stessi sul suolo pubblico, in modo da mantenere e preservare lo stato di igiene e decoro del luogo.

8. Le recinzioni della proprietà privata, confinante con altre strade pubbliche o con altre proprietà private, qualora dovessero detenere a guisa di recinto un cane, dovranno essere costruite e conservate in modo idoneo per evitare che l'animale possa scavalcarle, superarle od oltrepassarle con la testa o possa mordere od arrecare danni a persone ed animali che si trovino dall'altra parte della recinzione. L'altezza della recinzione dovrà essere valutata in relazione alla tipologia del cane custodito (taglia, attitudine, età, ecc.) potendo variare da m. 1,50 per cani di taglia piccola e media fino ad almeno m. 2,00 per cani di grande taglia. Ove sia custodito almeno un cane in abitazioni con giardino è fatto obbligo al proprietario o al detentore di segnalarne la presenza con almeno un cartello ben visibile, collocato al limite esterno della proprietà in prossimità dell'ingresso.

9. In caso di smarrimento di un animale il detentore ne dovrà fare tempestiva denuncia entro tre giorni al Servizio veterinario Azienda USL competente per territorio. Gli animali non possono essere dati in adozione, anche temporanea, né ceduti a qualsiasi titolo, a coloro che abbiano riportato condanna o abbiano patteggiato pene per abbandono, maltrattamento, combattimenti o uccisione di animali. Tale dichiarazione avverrà tramite autocertificazione. Chiunque rinvenga animali randagi, vaganti, abbandonati o feriti è tenuto a comunicarlo senza ritardo al Servizio veterinario Azienda USL competente per territorio. In caso di rinvenimento di un animale il cittadino, per quanto possibile, può effettuare la messa a sicurezza dell'animale stesso.



**Art. 35 Norme specifiche per colonie feline**

La persona che si occupa della cura e del sostentamento delle colonie di gatti che vivono in libertà è denominata "gattaio" o "gattaia", ed entrambi successivamente citati nel presente Regolamento con la dizione unica di "gattaia".

I gatti liberi che vivono nel territorio comunale appartengono al Patrimonio Indisponibile dello Stato.

La cattura dei gatti liberi, per la cura e la sterilizzazione, potrà essere effettuata sia dall'Azienda Sanitaria, in collaborazione con il Comune e le associazioni di volontariato, che dalle gattaie o da personale appositamente incaricato dall'Amministrazione Comunale.

Alla gattaia deve essere permesso l'accesso, al fine dell'alimentazione e della cura dei gatti, a qualsiasi area di proprietà pubblica dell'intero territorio comunale.

L'accesso delle gattaie a zone di proprietà privata è subordinato al consenso del proprietario.

Le colonie feline che vivono all'interno del territorio comunale sono censite dal Comune in collaborazione con l'Azienda Sanitaria, le associazioni ed i singoli cittadini. Tale censimento deve essere regolarmente aggiornato sia al riguardo del numero dei gatti che delle loro condizioni di salute.

E vietato spostare dal loro habitat i gatti che vivono liberi se non per motivi sanitari certificati dal Servizio Veterinario della Azienda. U.S.L. competente.

Coloro che intendano alimentare felini in colonia dovranno darne comunicazione alla ASL competente, per il suo inserimento nell'apposito elenco delle colonie censite, indicando il sito di somministrazione e la tipologia dell'alimento fornito. Dovranno inoltre provvedere alla rimozione dei contenitori utilizzati per la somministrazione del cibo, contestualmente ad eventuali residui di alimento presenti e inoltre, devono provvedere al contenimento delle nascite, in accordo e sotto la vigilanza della Azienda U.S.L..

**Art. 36 Allevamento di animali da pelliccia**

L'attivazione di impianti di qualunque tipo per l'allevamento di animali da pelliccia è vietata.

**Art. 37 Disciplina igienico - sanitaria dell'apicoltura**

L'attività di apicoltura è disciplinata dal DM 11/08/2014 e dalla Legge Regionale n. 12 del 09/04/2015.

**Art. 38 Disciplina igienico-sanitaria della elicicoltura**

Gli allevamenti di chiocciole destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario qualunque episodio di mortalità eccedente la norma, anche ai fini dello smaltimento degli animali venuti a morte.

Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

**Art. 39 Disciplina igienico-sanitaria della lombricoltura**

L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza veterinaria.

Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di



propagazione di malattie infettive e diffuse.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste ai regolamenti locali.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

#### **Art. 40 Allevamenti ittici**

L'allevamento delle specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dai DPR 555 del 30.12.1992, O.M. del 02.09.1996, DPR 263 del 03.07.1997 e DGR del 23.09.1997 n° 6080 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Chiunque intenda iniziare un'attività per l'allevamento di specie ittiche deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda USL utilizzando l'apposita modulistica regionale.

All'esterno dell'allevamento dovrà essere esposto un apposito cartello con indicato il codice aziendale presente nella BDN.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste.

Il titolare dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita e di ispezione dovranno essere concordate col Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Chiunque trasporta, a scopo di commercio, specie ittiche deve essere munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento, nonché di certificazione veterinaria. Detta dichiarazione, che ha validità 48 ore, ne consente il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle autorità di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare:

- a - allevamento di provenienza;
- b - quantità di pesce ripartito per specie
- c - destinazione;
- d - data di partenza e ora di carico;
- e - generalità ed indirizzo del destinatario;
- f - targa del mezzo di trasporto.

La certificazione veterinaria verrà redatta ai sensi del DPR n° 555 del 30.12.1992 e successive modifiche.

#### **Art. 41 Impianti incubazione uova**

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario, ai sensi della O.M. 11.05.1970.



## **Capitolo II. Stoccaggio liquami e/o letame – gestione stalle – uso agronomico delle materie fecali.**

### ***Art. 42 Tecniche costruttive dei bacini di accumulo***

I bacini di accumulo dei liquami, divisi in due scomparti per garantire una adeguata sedimentazione e stabilizzazione, devono essere realizzati in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia, in calcestruzzo o in muratura e, in caso di lagune in terra, dovrà essere prevista idonea impermeabilizzazione della superficie interna. Tale impermeabilizzazione può essere omessa ove uno specifico studio geologico indichi l'idoneità del terreno interessato e, successivamente, certifichi la perfetta tenuta in relazione alle modalità realizzative. Si precisa che la divisione in due scomparti dei bacini di accumulo dei liquami va prevista solo per la realizzazione di nuove vasche o lagune di stoccaggio.

Inoltre lungo il perimetro del bacino a cielo aperto deve essere piantumata una alberatura di protezione ambientale, realizzata con essenze ad alto fusto disposte in due filari ai piedi dell'argine e installata idonea recinzione ai fini della sicurezza: l'area circostante gli invasi di stoccaggio deve essere mantenuta sgombra da vegetazione spontanea, da tagliare periodicamente.

L'art 12 comma 2 del Decreto ministeriale n. 5046 del 25/2/16 prevede inoltre che “le norme riguardanti lo stoccaggio dei liquami devono prevedere le esclusioni, attraverso opportune deviazioni, delle acque bianche provenienti da tetti e tettoie, nonché le acque di prima pioggia provenienti da aree non connesse all'allevamento. Le dimensioni dei contenitori non dotati di copertura atta ad allontanare l'acqua piovana devono contenere delle precipitazioni medie e di un franco minimo di sicurezza di 10 cm”.

### ***Art. 43 Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti degli allevamenti***

La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti dell'allevamento deve essere calcolata sulla base della potenzialità massima dell'allevamento.

Per il calcolo della capacità degli stessi ci si dovrà riferire ai periodi di invaso minimi (ZVN e zone ordinarie) previsti dal Decreto Interministeriale n. 5046 del 25/02/2016.

### ***Art. 44 Platee di accumulo letame***

Gli allevamenti che producono deiezioni solide (letame, polline, stallatico, ecc.), in relazione alla eventuale necessità di stoccaggio temporaneo, devono essere dotate di idonea concimaia realizzata in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente (DGR 1492/2006 e Reg CE 1069/2009) per quanto riguarda il dimensionamento e le modalità realizzative.

In alternativa, ma esclusivamente per gli insediamenti per autoconsumo, il contenimento dei reflui prodotti in azienda può essere temporaneamente effettuato all'interno di idonei contenitori chiusi in attesa di provvedere al successivo regolare smaltimento (utilizzo agronomico o invio tramite ditte espressamente autorizzate).

### ***Art. 45 Cumuli di letame***

Per l'accumulo temporaneo di letami e di lettiere esauste da allevamenti avicunicoli, si applica quanto previsto dall'art. 39 del Decreto Interministeriale n. 5406 del 25/02/2016.



#### **Art. 46 Gestione stalle**

La gestione degli allevamenti deve essere tale da mantenere in perfetta efficienza gli impianti e le attrezzature, sia per la corretta pulizia ed evacuazione delle materie fecali, sia per evitare produzione eccessiva di liquami e garantire l'igiene dell'allevamento e il minore impatto igienico ambientale tramite:

a) allevamenti su lettiera:

- movimentazione delle lettiere per garantirne l'aerazione, in particolare per quelle permanenti, evitando qualsiasi dispersione di acqua sulle lettiere, tramite manutenzione dei sistemi di abbeveraggio;
- periodica rimozione del letame dalle stalle su lettiera temporanea raccogliendolo nelle apposite concimaie;

b) allevamenti su pavimento e grigliato:

- periodica asportazione (possibilmente meccanica) di feci ed urine, in particolare da paddock.

c) In entrambe le tipologie di allevamento, è indispensabile rispettare gli indici di affollamento ottimale sia per la facile pulizia delle stalle che per il maggior benessere degli animali (minore mortalità e riduzione dei trattamenti farmacologici), così come previsto ai sensi dei D.L.vi 126/2011 (vitelli), 181/2010 (polli da carne), 267/2003 (galline ovaiole), 146/2001 (che stabilisce le misure minime da osservare negli allevamenti per la protezione degli animali).

#### **Art. 47 Uso agronomico di liquami zootecnici**

L'uso agronomico degli effluenti zootecnici è subordinato allo scrupoloso rispetto di quanto previsto dalla normativa di settore, con specifico riferimento al D.M. del Mipaaf 5046/2016.

#### **Art. 48 Impatto ambientale da gestione ed uso agronomico di effluenti zootecnici o di altri ammendanti**

Al fine di limitare l'impatto ambientale ed olfattivo collegato con lo stoccaggio e l'uso agronomico del liquame e del letame è necessario:

- 1) ubicare gli impianti di stoccaggio e/o pretrattamento, in particolare per i liquami, alla maggiore distanza possibile dai centri abitati, fermo restando le distanze minime previste dal presente regolamento;
- 2) stoccare il letame (da lettiera temporanea e permanente) in apposite concimaie, adeguatamente costruite e dimensionate: queste dovranno essere gestite in modo da evitare esalazioni particolarmente intense verso i centri abitati (problema significativo soprattutto per le lettiere di allevamenti avicoli ed in particolare di tacchini).

L'utilizzo del materiale fecale come ammendante su terreni agricoli dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa e delle seguenti norme di buona tecnica:

a) l'utilizzo di effluenti liquidi dovrà essere effettuato con tecniche a basso impatto ambientale così come indicato nel codice di buona pratica agricola, approvato con D.M. 19.04.1999 (barra distributrice rasoterra, distribuzione con cisterne, scorrimento controllato, utilizzazione agronomica in prearatura, interrimento mediante dispositivi iniettori).

b) la fertirrigazione o comunque la movimentazione del liquame, nel periodo ricompreso tra il primo giugno ed il 30 settembre, dovrà essere effettuata negli orari meno molesti per le attività domestiche evitando le ore dei pasti (12.00 – 14.00) e quelle notturne (dal tramonto all'alba come da calendario ufficiale); tali limitazioni orarie non vanno applicate qualora i terreni su cui si effettua



la fertirrigazione siano situati ad almeno 300 mt da qualsiasi immobile abitato anche se isolato.

c) la fertirrigazione su coltura in atto può essere eseguita di norma su tutte le colture agrarie, fatte salve le prescrizioni di cui al D.M. 5046/2016;

d) è fatto divieto di diluire gli effluenti di allevamenti, destinati all'uso agronomico, con acque chiare prelevate da corpi idrici superficiali e profondi;

e) è consentito l'uso di idranti esclusivamente a bassa pressione (non superiore a 2,3 atmosfere) evitando, comunque, una eccessiva nebulizzazione; il raggio di copertura dell'idrante non dovrà comunque interessare corpi idrici e dovrà essere a sufficiente distanza da strade di interesse pubblico, abitazioni e corti rurali;

f) l'utilizzazione del liquame sedimentato e non (con forte contenuto organico), dei fanghi e del letame su terreni agricoli, da effettuare solo in prearatura, dovrà essere seguito dalla tempestiva fresatura e/o aratura del terreno, non oltre le 48 ore;

g) le prescrizioni del presente articolo sono valide anche per l'uso di altri tipi di ammendanti o fertilizzanti suscettibili di provocare inconvenienti igienici o esalazioni maleodoranti;

h) In ogni allevamento, prima di ogni uscita del mezzo di trasporto contenente gli effluenti zootecnici e/o i materiali derivanti dai trattamenti degli effluenti zootecnici per l'utilizzazione agronomica, è obbligatorio redigere ed avere a bordo del mezzo il documento di trasporto nel quale devono essere obbligatoriamente riportate almeno le seguenti informazioni:

- a) il numero di ordine progressivo di ciascun documento;
- b) la data in cui avviene lo spandimento;
- c) gli estremi identificativi dell'azienda da cui si origina il materiale trasportato e del legale rappresentante della stessa;
- d) la natura e la quantità degli effluenti e/o acque reflue e/o dei materiali derivanti dai trattamenti trasportate, distinti in materiale palabile e non palabile, espressi in metri cubi o tonnellate;
- e) l'indicazione di foglio e particella dell'appezzamento ad uso agricolo su cui è effettuato lo spandimento;
- f) l'identificazione del mezzo di trasporto;
- g) gli estremi della comunicazione, nei casi in cui essa è prevista, redatta dal titolare dell'allevamento.

Il documento di trasporto va redatto almeno in due copie, di cui una rimane in azienda prima della partenza e l'altra accompagna l'automezzo durante il trasporto.

Il documento di trasporto deve essere conservato per cinque anni ed esibito in caso di controllo.

#### **Art. 49 Piani di contenimento impatto ambientale**

Per tutti gli allevamenti, ad esclusione di quelli per uso familiare o agrituristico, con particolare riferimento alla specifica tipologia, dimensione ed ubicazione, si ritiene opportuno, al fine di minimizzare al minimo l'impatto odorigeno, prevedere l'utilizzo di prodotti bioenzimatici sia sulle lettiere che sui grigliati.

#### **Art. 50 Allevamenti dismessi**

Il mancato utilizzo di una stalla per un periodo continuativo superiore a tre anni (per gli allevamenti ad oggi già dismessi si considera come data di partenza quella di approvazione del presente regolamento), determina dal punto di vista delle regolamentazioni veterinarie, la chiusura



d'ufficio con il conseguente ritiro del codice anagrafico aziendale.

Una eventuale successiva richiesta di riapertura comporta la riassegnazione dello stesso codice (se non assegnato, nel frattempo, ad altre attività zootecniche di nuova attivazione) o, in alternativa, di un nuovo numero aziendale. In tale situazione l'Azienda zootecnica è tenuta ad adeguarsi alle norme comunali vigenti per i nuovi allevamenti.

#### **Art. 51 Effluenti da attività di trasformazione di prodotti agricoli**

L'uso agronomico degli effluenti delle attività di trasformazione di produzione agricole è subordinato allo scrupoloso rispetto di quanto previsto dalla normativa di settore, con specifico riferimento alla D.G.R. 2 agosto 2006, n. 1423 Direttiva tecnica regionale "Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide dei frantoi oleari".

### **Capitolo III. Igiene Urbana**

#### **Art. 52 Lotta agli insetti nocivi e molesti - disinfestazione e derattizzazione**

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione che si rendono necessari per la tutela della salute pubblica vengono effettuati su programmazione e valutazione dell'idoneità dei prodotti da usare da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

La lotta agli insetti nocivi e molesti, nonché ai roditori, per essere efficace, oltre ai programmi di disinfestazione e derattizzazione di cui sopra deve prevedere una serie di provvedimenti a salvaguardia dell'igiene del suolo sia al fine di evitare le condizioni ideali per la proliferazione degli insetti molesti e di roditori, che per facilitare l'esecuzione e l'efficacia dei trattamenti stessi.

E' vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.

Gli accumuli di pollina in pieno campo, in attesa di spandimento, devono essere adeguatamente coperti con telo impermeabile per evitare lo sviluppo di mosche .

I cortili, terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere e, se necessario, opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto; qualora tale uso non sia evitabile i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

#### **Art. 53 Misure preventive contro le zanzare (*Aedes albopictus* e *Culex pipiens*) e le malattie trasmesse da vettore**

Nel periodo compreso tra il primo del mese di aprile ed il 31 del mese di ottobre devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

**1. A tutti i cittadini, soggetti pubblici, amministratori condominiali, società che gestiscono le aree di centri commerciali, artigianali, industriali, ecc..., di:**





- a) non abbandonare negli spazi pubblici e privati, compresi terrazzi e balconi, contenitori di qualsiasi natura e dimensione (barattoli, secchi, bidoni, vasche) nei quali possa raccogliersi acqua piovana ed evitare qualsiasi raccolta d'acqua stagnante anche temporanea;
- b) di eliminare negli orti, nei giardini, nei cantieri, qualsiasi prolungata raccolta di acqua in contenitori non abbandonati ma sotto il controllo di chi ne ha proprietà o l'uso effettivo (annaffiatoi, secchi, sottovasi, bidoni o altro materiale per le attività lavorative), svuotando l'acqua e mantenendo i contenitori al riparo dalle piogge;
- c) prosciugare completamente le piscine non in esercizio e le fontane; in alternativa eseguirvi adeguati trattamenti larvicidi oppure immettervi pesci larvivori; qualora le piscine vengano ricoperte con teli è necessario svuotare settimanalmente l'acqua accumulatasi.
- d) trattare l'acqua presente in tombini, griglie di scarico, pozzetti di raccolta delle acque, ricorrendo a prodotti contro le larve di zanzara, acquistabili presso farmacie e rivendite di prodotti per l'agricoltura. La periodicità dei trattamenti deve essere congruente alla tipologia del prodotto usato, secondo le indicazioni riportate in etichetta. Il trattamento contro le larve di zanzara può essere eseguito direttamente da parte degli stessi proprietari o utilizzatori degli spazi oppure avvalendosi di imprese di disinfestazione; a tal proposito dovrà essere conservata la documentazione attestante l'avvenuto trattamento o il documento di acquisto dei prodotti utilizzati autonomamente.

**2. a tutti gli amministratori di condomini di:**

comunicare entro il 30 di aprile, anche via PEC, all'Azienda USLUmbria1 – U.O.C. ISP - Controllo Organismi Infestanti del Dipartimento di Prevenzione, l'elenco dei condomini da loro amministrati, specificando per quali sia stato necessario attivare un programma di trattamenti contro le larve di zanzare, il nominativo della ditta di disinfestazione che effettua gli interventi ed il prodotto utilizzato. Il trattamento può essere effettuato anche autonomamente.

**3. ai gestori di depositi anche temporanei di pneumatici per attività di riparazione, rigenerazione e vendita e ai detentori di pneumatici in generale, di:**

- a. provvedere nel caso di impossibilità di procedere ad una idonea copertura degli pneumatici, alla disinfestazione dei potenziali focolai larvali ogni 15 giorni
- b. comunicare, in questo caso, almeno 48 ore prima dell'intervento, la data del trattamento di disinfestazione, nonché il tipo di sostanza utilizzata, all'Azienda USLUmbria1- U.O.C. ISP - Controllo Organismi Infestanti, via fax al n. 0755412460 oppure via PEC, che provvederà ai controlli necessari;

**4. ai proprietari e responsabili di attività di rottamazione ed in genere di stoccaggio di materiali di recupero e di smaltimento di rifiuti di:**

- a. adottare tutti i provvedimenti efficaci a evitare che i materiali permettano il formarsi di raccolte d'acqua .
- b. provvedere nei riguardi dei materiali stoccati all'aperto per i quali non siano applicabili i provvedimenti di cui sopra, alla disinfestazione dei potenziali focolai larvali ogni 15 giorni;

**5. a coloro che gestiscono allevamenti di equini e allevamenti avicoli di:**



- a. svuotare completamente ogni 2-3 giorni le vasche utilizzate come abbeveratoio per gli animali; trattare con prodotti larvicidi oltre che pozzetti, scarichi pluviali e tombini in genere, scoline, fossi irrigui, ecc... ; i trattamenti possono essere effettuati da Ditte specializzate oppure in proprio.

Qualora si riscontri all'interno di aree di proprietà privata una diffusa presenza dell'insetto, i proprietari o gli esercenti delle attività interessate dovranno provvedere immediatamente, a propria cura, all'effettuazione di interventi di disinfestazione, mediante anche, affidamento, se del caso, a ditte autorizzate.

**Art. 54 Norme specifiche per la prevenzione ed il contenimento delle mosche, dei ratti, dei topi e degli insetti nocivi o molesti**

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di far effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Riconosciuta la funzione biologica di lotta agli insetti, in primis alle zanzare, mosche ed insetti vari, operata da alcune specie di uccelli migratori, è fatto divieto a chiunque di distruggere nidi di Rondine (*Hirundo rustica*), Rondone (*Apus apus*), Balestruccio (*Delichon urbica*) e Topino (*Riparia riparia*) situati su edifici pubblici e privati, a qualunque funzione addetti, fatto salvo per lavori di restauro o ristrutturazione edilizia del fabbricato.

Tale fatto serve per adempiere alla funzione di preservare un quadro biologico che sia sempre più aderente ad un miglioramento dell'ambiente in cui vive e si sviluppa la popolazione residente.

E' fatto obbligo di interrompere lavori su ripe sabbiose ed argillose ove siano presenti nidi di Topini (*Riparia riparia*).

**Art. 55 Fiere - concorsi - esposizioni - gare - mercati a carattere occasionale o ricorrente - punti di sosta temporanea animali**

Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate, previa apposita richiesta scritta da parte degli organizzatori, dal Sindaco su parere dei servizi veterinari della USL e sono sottoposte a vigilanza veterinaria. Tale autorizzazione in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni. I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia a cura dell'ente organizzatore, tramite rimozione degli escrementi animali e delle lettiere nel



corso della giornata successiva allo svolgimento di tali manifestazioni: le modalità di conduzione dell'intera area verranno stabilite di volta in volta dai servizi competenti in sede di autorizzazione.

I luoghi dovranno possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia degli animali.

Nel caso di manifestazioni di durata superiore ad un giorno dovrà essere individuato un reparto-luogo idoneo all'isolamento di eventuali casi di malattie infettive.

I responsabili sono tenuti a segnalare al servizio veterinario ogni caso di malattie e mortalità di animali.

#### ***Art. 56 Proliferazione di piccioni e di altri volatili nei centri abitati***

E' vietato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici del centro abitato. Sono altresì vietate catture di detti animali.

Tutti i proprietari di edifici, in particolare nei centri abitati, sono comunque tenuti ad evitare, con interventi di diversione, lo stazionamento o l'insediamento di colombi in punti che possono rappresentare un pericolo per la salute pubblica.

I proprietari di edifici disabitati ubicati in centri e nuclei abitati, devono mantenerli in condizioni statiche, di manutenzione e pulizia tali da evitare che possano diventare punto di stazionamento, insediamento e proliferazione di colombi, ma anche di topi, rettili o altri animali, o comunque di pericolo per l'incolumità e l'igiene pubblica.

Qualora l'aumento delle popolazioni di volatili non sia ritenuto accettabile dal punto di vista ambientale o sociale o sia causa di insorgenza di focolai di malattie zoonosiche correlate, su parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Az. USL, il Sindaco può autorizzare e disporre interventi di contenimento delle popolazioni di detti volatili da effettuarsi sotto il controllo di detti Servizi.

#### ***Art. 57 Transito animali in zona residenziale***

Chi conduce animali (es. cavalli) in aree pubbliche, ove consentito, deve, come per i cani, essere munito di corredo idoneo alla raccolta di escrementi per il successivo deposito in involucri chiusi, nel cassonetto dei rifiuti.

### **Capitolo IV. Aria**

#### ***Art. 58 Rumore***

Si applicano i limiti previsti dal "Piano di zonizzazione acustica del territorio comunale" approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 39 del 2 marzo 2007, ai sensi dell'art. 7 comma 7 e 3 del Regolamento Regionale n. 1 del 13.08.2004.

#### ***Art. 59 Disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 art. 216 e 217***

Per quanto concerne la disciplina delle industrie insalubri, si rimanda a quanto disciplinato dal "Regolamento per la disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 art. 216 e 217" approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 33 del 26/07/2014.

#### ***Art. 60 Qualità dell'aria***

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas,



vapori, polveri o emissioni di qualunque tipo, atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costruire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini e danni a beni pubblici o privati, deve essere condotto in modi e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo di molestia.

Fermo restando quanto esplicitato al comma 1, al fine di evitare un peggioramento della qualità dell'aria e, dunque, delle condizioni di salubrità del territorio comunale, e per evitare di creare condizioni aggravanti per le abitazioni e gli insediamenti sensibili presenti, gli impianti inceneritori di qualsiasi tipo e le centrali termoelettriche per la produzione di energia elettrica o anche per la sola produzione di biometano comprese quelle a biomassa e biogas, dovranno rispettare, in funzione del principio di precauzione, le distanze previste nella Determina di Giunta Comunale n. 268 del 18/08/2015 prendendo però come riferimento, anche nel caso di Assetto cogenerativo, i valori previsti per le attività senza cogenerazione (NO cogenerazione) tranne nel caso in cui gli impianti siano realizzati a prevalente servizio dell'azienda agrozootecnica e proporzionati alle esigenze delle stesse, rimanendo quindi in questo caso quanto previsto dalla Determina di Giunta Comunale n. 268 del 18/08/2015 con le differenti distanze tra cogenerazione e NO cogenerazione.

Nello specifico dovranno essere rispettate, per tutti gli impianti non a servizio delle aziende agrozootecniche del territorio, le distanze indicate nella Delibera di Consiglio Comunale n. 9 del 17/03/2015 nella colonna "NO COGENERAZIONE" e non potranno essere autorizzati impianti nelle zone individuate con la Delibera del Consiglio Comunale n. 88 del 17/10/2011 come aree precluse.

## Capitolo V. Amianto

### **Art. 61 Definizione**

Agli effetti del presente capitolo si intende per

- Amianto: i seguenti silicati fibrosi, actinolite, amosite, antofillite, crisotilo, crocidolite, tremolite.
- Copertura: opera di protezione, anche non fissata, realizzata con materiale contenente amianto, di seguito indicato con la sigla m.c.a., posta all'esterno di una struttura, comunque realizzata, posizionata sopra o su uno o più lati della stessa.
- Detentore: il proprietario della struttura su cui è presente una copertura.

### **Art. 62 Campo di applicazione**

Gli adempimenti previsti nel presente regolamento integrano quelli contenuti nella normativa nazionale e regionale in materia, secondo le relative specifiche.

### **Art. 63 Competenze**

I proprietari di qualsiasi struttura sono tenuti a:

- verificare la presenza di coperture in m. c. a.;
- valutare lo stato di conservazione della copertura;
- attuare gli interventi di manutenzione e/o bonifica necessari alla copertura.



#### **Art. 64 Controllo e comunicazione presenza**

Il controllo finalizzato ad individuare la presenza di coperture in m.c.a. interessa tutte le strutture esistenti e deve essere effettuato entro 120 giorni dall'approvazione del presente regolamento.

La presenza di coperture in m.c.a. va comunicata, entro i successivi 60 giorni, al Comune indicando:

- nome e cognome del proprietario con relativo indirizzo;
- ubicazione, tipologia e uso della struttura;
- superficie della copertura e anno di posa in opera.

Sono oggetto di comunicazione le singole coperture aventi una superficie superiore a 50 mq.

#### **Art. 65 Condizione della copertura**

La valutazione dello stato di conservazione di una copertura può essere effettuata con periodicità definita, applicando uno specifico metodo di valutazione.

L'onere della valutazione è a carico del proprietario dell'edificio ed i risultati della stessa sono messi a disposizione degli organi di vigilanza.

Il detentore della copertura dovrà dotarsi della valutazione sullo stato di conservazione della stessa entro dodici mesi dall'approvazione del presente regolamento.

Il Comune o la ASL possono richiedere al detentore, indicandone la motivazione, l'esecuzione della valutazione anticipatamente rispetto al termine previsto dal comma precedente.

#### **Art. 66 Valutazione**

La valutazione dello stato di conservazione va effettuata nel rispetto di specifiche procedure tecniche validate e riconosciute.

Al fine di uniformare le modalità di effettuazione della valutazione e di interpretare i risultati ottenuti, sono adottate le linee guida contenute nella DGR 1611 del 08 ottobre 2007 così come modificate ed integrate dalla DGR n. 129 del 01 febbraio 2010 .

La relazione che segue la valutazione deve riportare:

- a) il contesto urbanistico in cui è ubicata la copertura oggetto di valutazione;
- b) lo stato di conservazione della copertura;
- c) gli eventuali interventi da adottare con i tempi entro cui realizzarli;
- d) la data entro cui ripetere la verifica, nel caso in cui non si debba procedere con la bonifica.

Come previsto dalle procedure di valutazione devono inoltre essere indicate le caratteristiche dei seguenti parametri:

- a) friabilità del materiale;
- b) stato della superficie;
- c) integrità della matrice;
- d) eventuali trattamenti protettivi della superficie della copertura;
- e) sviluppo di muffe e/o licheni sulla superficie;
- f) presenza di materiale polverulento in corrispondenza di scoli d'acqua e nella gronda;
- g) presenza di materiale polverulento aggregato in stalattiti in corrispondenza dei punti di gocciolamento.

Il detentore della copertura è tenuto a custodire e a rendere disponibili agli organi di vigilanza le ultime due valutazioni effettuate.



In assenza di valutazione o con valutazione non ripetuta entro i termini previsti, al detentore ne viene chiesta l'effettuazione fissandone anche i tempi di esecuzione.

La copertura il cui stato di conservazione corrispondesse ad un giudizio ID (Indice di Degrado) "uguale o maggiore di 45" deve essere segnalata al Comune.

Tale comunicazione deve essere effettuata dal detentore entro 60 giorni dall'esecuzione della valutazione, indicando i tempi per la rimozione della copertura stessa.

La comunicazione di cui al comma precedente non sostituisce gli altri adempimenti previsti in caso di effettuazione di un intervento di bonifica (confinamento, incapsulamento, rimozione e smaltimento della copertura).

## Capitolo VI. Prodotti fitosanitari

### ***Art. 67 Linee di indirizzo regionali per le Autorità competenti e per gli utilizzatori professionali in materia di impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili***

Si applica quanto previsto dal documento recante "*Linee di indirizzo regionali per le Autorità competenti e per gli utilizzatori professionali in materia di impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili*", di cui all'Allegato A della Deliberazione Della Giunta Regionale N. 1429 del 05/12/2016, che fornisce indicazioni e indirizzi operativi a livello regionale per la gestione del verde urbano e/o ad uso della popolazione, relativi all'utilizzo dei prodotti fitosanitari, in conformità a quanto previsto dal Piano di Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, adottato con il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e il Ministro della Salute del 22 gennaio 2014.

### ***Art. 68 Vendita e deposito di prodotti fitosanitari***

Gli esercizi di vendita e di deposito dei presidi sanitari devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 21 del DPR 23.04.2001 n°290 ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15 del 30.4.99.

### ***Art. 69 Modalità d'uso dei prodotti fitosanitari***

Tutti i prodotti fitosanitari devono essere impiegati osservando scrupolosamente tutte le prescrizioni e le modalità d'uso indicate sull'etichetta, evitando in modo assoluto ogni uso improprio e dosaggi superiori a quelli previsti

Al fine di contenere i rischi connessi agli effetti negativi legati alla deriva dei prodotti fitosanitari, è obbligatorio effettuare i trattamenti fitosanitari in modo tale da evitare che le miscele raggiungano altri siti.

Se esistono più principi attivi, che producono lo stesso effetto, è necessario scegliere quello a minor impatto ambientale, ovvero avente intervallo di sicurezza più breve possibile ed a minore tossicità per la salute umana.

I trattamenti devono essere effettuati in condizioni meteorologiche favorevoli ovvero in assenza di vento.

Fatte salve le limitazioni di cui all'art. 94 del D. Lgs 152/06 "Disciplina delle aree di salvaguardia delle acque superficiali e sotterranee destinate al consumo umano", sono vietati i



trattamenti con prodotti fitosanitari ad una distanza inferiore a 10 metri da fonti di captazione private (pozzi o sorgenti) se ad uso agricolo o 20 metri se ad uso potabile;

I trattamenti devono essere effettuati nel rispetto della normativa vigente sulla salvaguardia degli insetti utili e dell'attività pronuba delle api.

La Polizia Municipale, avvalendosi se del caso del personale di vigilanza e controllo del Dipartimento di Prevenzione della AUSL, è incaricata del controllo riguardante la corretta applicazione del presente capitolo.

Fatte salve ulteriori e motivate disposizioni dell'autorità competente in materia di vigilanza, dipendenti da particolari necessità di prevenzione e tutela della salute pubblica, le fattispecie non rientranti nel presente articolo vengono regolamentate dalla normativa vigente: d.lgs. n. 150 del 14/08/2012, D.P.R. n. 290 del 23/04/2001 e s.m.i..

Infine, fatte salve le indicazioni contenute nel D. Lgs. 81/08 e s.m.i in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori si ribadisce quanto segue: è fatto obbligo per tutti gli utilizzatori di prodotti fitosanitari di indossare indumenti di protezione sia durante la fase di preparazione della miscela che durante la distribuzione dei prodotti fitosanitari.

## **Capitolo VII. Acque potabili**

### ***Art. 70 Requisiti delle acque destinate ad uso potabile***

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D. Lgs. 2 Febbraio 2001 n. 31 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano" e s.m.i.

E' vietato destinare al consumo umano acque non corrispondenti ai requisiti previsti dal succitato D. Lgs.; gli impianti dovranno essere realizzati in conformità con la normativa vigente.

### ***Art. 71 Inquinamento delle acque ad uso potabile***

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate al consumo umano, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'AUSL e/o del gestore dell'impianto d'acquedotto, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

### ***Art. 72 Dotazione idrica degli edifici***

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio, a meno che sia documentata l'impossibilità tecnico-economica, l'allaccio.

Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, può essere utilizzata una fonte di captazione privata (pozzo o sorgente) purché la stessa sia idoneamente realizzata e munita di impianto di disinfezione e di altra tipologia di impianto in base alle caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua.

Nel caso in cui tale fonte sia utilizzata per l'approvvigionamento idro-potabile di terzi il proprietario o il gestore della struttura è da ritenersi a tutti gli effetti "gestore dell'impianto acquedottistico privato" ed è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 31/01 e s.m.i.



(fare riferimento alla concessione preferenziale).

**Art. 73 Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile**

L'escavazione pozzi ad uso domestico deve essere autorizzata ai sensi della Legge Regionale 21/01/2015 n. 1.

I pozzi ad uso potabile dovranno:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda protetta;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- essere provvisti di avampozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza e sigillato da una copertura metallica mobile. La testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante.
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

**Art. 74 Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile**

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento destinate al consumo umano è consentito solo previo risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Le analisi devono essere effettuate dal laboratorio ARPA, o altro laboratorio accreditato. Il prelievo può essere effettuato dall'AUSL o da personale del Laboratorio privato che effettua le analisi.

Sul certificato analitico devono risultare:

- l'attestazione dell'esecuzione del prelievo da parte del personale del laboratorio;
- il punto preciso oggetto di campionamento;
- la specifica di prelievo;
- i metodi analitici di riferimento;
- la temperatura di trasporto del campione.

Salvo più approfonditi accertamenti analitici che si ritiene di dover effettuare per garantire la potabilità dell'acqua in relazione alle caratteristiche costruttive ed all'ubicazione della fonte di captazione privata, ai requisiti geomorfologici ed idrogeologici della falda acquifera di attingimento, nonché allo specifico utilizzo civile o produttivo cui l'acqua stessa è destinata, devono essere determinati almeno i seguenti parametri:

- CHIMICI: pH, conducibilità, nitrati, nitriti, ammoniaca, torbidità.
- BATTERIOLOGICI: batteri coliformi a 37°C, Escherichia Coli, Enterococchi.

In caso siano installati impianti di trattamento dell'acqua vanno determinati anche altri parametri specifici rispetto al tipo di trattamento effettuato, tra i quali, ad esempio:





- Durezza totale se è presente un sistema di addolcimento;
- Cloruri se è presente un impianto di denitrificazione con resine a scambio ionico;
- Cloro libero residuo se utilizzato come disinfettante.

La verifica della potabilità va ripetuta annualmente, salvo necessità di controlli più frequenti in relazione alle caratteristiche dell'attingimento e in base alla tipologia dell'utilizzo cui l'acqua è destinata.

***Art. 75 Utilizzo delle acque destinate al consumo umano provenienti da acquedotti privati e destinati a terzi***

Fermo restando quanto riportato nell'art. 73 comma 4, i titolari di imprese alimentari, di attività ricettive e di tutte le strutture in cui l'acqua proveniente da captazioni private è fornita a terzi sono tenuti a richiedere il giudizio di idoneità d'uso ai sensi dell'Art. 6 comma 5 bis del D.Lgs 31/01 e s.m.i..

## **Titolo 3. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

### **Capitolo I. Disposizioni Generali**

#### ***Art. 76 Finalità e campo di applicazione***

Il presente Titolo 3 del regolamento, al fine di migliorare lo standard strutturale di tutte le strutture destinate agli alimenti, si applica a tutte le attività, soggette a notifica di inizio attività (N.I.A.) e/o già precedentemente subordinate ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico-sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature.

Sono ammesse deroghe ai requisiti previsti negli artt. 78, 79, nei seguenti casi:

- a) per tutti gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento;
- b) per le nuove attività situate in locali storici;
- c) per le attività di dimensioni limitate (fino 60 mq di sup aperta al pubblico) situate in tutti i centri storici.

Sono da considerarsi esistenti e pertanto sottoposti alle deroghe previste dal comma 2, anche gli esercizi in cui si verifichi un semplice subingresso, con conseguente notifica per registrazione, sia quelli in cui si intendano apportare modifiche sostanziali (ad esempio con creazione di nuove opere murarie, modifiche del ciclo tecnologico o della tipologia di produzione) soggette all'obbligo di notifica per modifica o integrazione significativa, escludendosi però l'aumento delle superfici disponibili. Non sono considerati esistenti gli esercizi in cui viene richiesto il passaggio ad una tipologia superiore, con aumento significativo della tipologia produttiva e/o distributiva.

#### ***Art. 77 Titoli sanitari: registrazione – riconoscimento***

##### **REGISTRAZIONE**

Tutte le attività di produzione primaria, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare) sono soggette a procedura di Registrazione al settore alimentare, giusta quanto stabilito dalla normativa in materia.

In considerazione delle procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi stabiliti dalla L. 241/90 e ss.mm.ii, si individua la procedura di Notifica di Inizio di Attività - di seguito denominata N.I.A. – come quella da applicarsi ai fini della registrazione delle attività alimentari.

Ogni Operatore del Settore alimentare (OSA) sia pubblico che privato, con o senza fini di lucro, deve quindi notificare all'Azienda USL, in quanto autorità competente al fine della predetta Registrazione, ogni attività connessa ad una delle fasi di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti.

##### **RICONOSCIMENTO STABILIMENTI**

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento 853/2004 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento; secondo le procedure di Riconoscimento stabilite dalla DGR 295 del 22.02.2006 e dalla DGR 510 del 2.04.2007 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### ***Art. 78 Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti***

Per quanto riguarda la definizione dei requisiti delle strutture destinate agli alimenti si fa espresso rinvio alle normative vigenti in materia.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo si indicano i seguenti requisiti.



- 1) Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni. Il responsabile dell'industria alimentare deve avere predisposto e attuato una procedura di manutenzione e di pulizia dei locali e degli impianti e gli stessi devono presentarsi in condizioni di manutenzione e pulizia tali da non potere costituire una fonte di contaminazione degli alimenti.
- 2) La progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
  - A. Consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.

Le porte di accesso dall'esterno e le finestre dei locali nei quali gli alimenti vengono preparati, lavorati, trasformati o depositati devono essere dotate di idonei dispositivi atti a prevenire l'introduzione di insetti e contaminanti ed eventualmente essere mantenute chiuse durante le lavorazioni per evitare flussi meccanici di aria provenienti da zone contaminate.

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dalle normative di settore.

Gli spazi per le lavorazioni devono essere sufficienti a garantire che le diverse fasi del processo non siano oggetto di contaminazioni crociate.

In ogni caso la superficie va valutata in funzione del numero degli addetti, dell'ingombro delle attrezzature utilizzate, della qualità e della quantità delle lavorazioni e delle caratteristiche del processo produttivo, nel rispetto del principio della "marcia in avanti", in particolare:
    - I. Nel settore della distribuzione al dettaglio è richiesto un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile e nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
    - II. Negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è richiesto uno o più locali, per la sola somministrazione, con le caratteristiche di cui al precedente punto I), ma con superficie complessiva non inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

Nei terminali di distribuzione della somministrazione a distanza in collettività di alimenti preparati altrove, e' necessario, inoltre, che il/i locale/i di somministrazione comprendano almeno una zona sporzionamento con lavamani, una zona per il deposito del materiale d'uso e, qualora necessario, per la conservazione degli alimenti ed infine una zona lavaggio, nel caso di utilizzo di stoviglie e posateria non a perdere;
    - III. Nel settore della produzione e confezionamento è richiesto almeno un locale di preparazione, di forma possibilmente quadrata e comunque regolare per evitare zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie e organizzato in modo da evitare sia percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti sia l'incrocio con percorsi sporchi come l'entrata delle materie prime;



- IV. Nel settore della ristorazione pubblica e ristorazione collettivo-assistenziale, nel reparto della struttura produttiva dedicata alla produzione ed al confezionamento di cui al punto III) sono compresi il / la:
- cucina anch'essa ubicata in modo da non essere attraversata, possibilmente, da percorsi sporchi (ingresso merci e rientro stoviglie sporche per il lavaggio) e suddivisa in una o più delle seguenti zone o aree di lavorazione: a) zona preparazione carne, pollame e pesce; b) zona preparazione verdure; c) zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi; d) zona cottura;
  - Locale o zona per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei contenitori e/o imballi, in caso di produzione di pasti da somministrare a distanza;
- V. Per tutte le attività di cui ai precedenti punti, agli spazi di lavoro considerati, vanno aggiunti possibilmente:
- Almeno un vano o zona dispensa-magazzino, con caratteristiche e dimensioni adeguate alle quantità ed alle tipologia di alimenti e bevande da conservare. Tale vano dovrà avere, possibilmente, accesso diretto per il carico preferibilmente dall'esterno o comunque sarà posizionato in modo tale che le merci in fase di carico-scarico non attraversino la zona di lavorazione durante l'attività.  
Le scaffalature o altri arredi, con ripiani in materiale facilmente pulibile e, se del caso, lavabile e disinfettabile, dovranno essere sufficienti ed idonei per conservare sollevati da terra, e se necessario protetti, i prodotti alimentari.  
Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi per il magazzinaggio devono essere in numero e dimensioni tali da garantire che i vari generi di prodotti alimentari siano tenuti fra loro separati, secondo le norme e la metodologia della H.A.C.C.P. (HAZARD ANALIYSIS and CRITICAL CONTROL POINT), anche mediante appositi ripiani, scomparti o contenitori chiusi, in modo da evitare contaminazione crociata, e devono essere dotati di termometri a lettura preferibilmente esterna.  
I valori microclimatici dei locali non refrigerati dovranno essere tali da garantire comunque una buona conservazione delle diverse tipologie di alimenti non deteriorabili ivi stoccati.
  - Un locale o zona lavaggio attrezzature-utensileria, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso; non è necessario nel settore della distribuzione al dettaglio ove la vendita interessa esclusivamente i prodotti confezionati;
- VI. Nel settore della distribuzione all'ingrosso i locali destinati a deposito devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari e aprirsi su un adeguato spazio libero che consenta un agevole scarico delle derrate, anche attraverso la predisposizione di piattaforme sollevabili da terra;
- B. Essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.



Deve essere garantita una adeguata ventilazione al fine di evitare la presenza di muffa sulle pareti e sul soffitto.

- C. Consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

Deve essere assicurata la completa chiusura o protezione delle aperture, la sigillatura delle fessure, la predisposizione di idonei dispositivi (rete a maglie fitte e/o altri dispositivi) che prevengano l'ingresso e l'annidamento di roditori, insetti ed infestanti in genere; in particolare in corrispondenza delle canaline, delle pilette per la raccolta e l'allontanamento dei reflui, delle finestre e lucernai e dei sovrapporta, di tutti i locali di lavorazione e magazzini degli alimenti e dei sottoprodotti, nonché dei servizi igienici.

- D. Disporre, ove necessario, di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Gli alimenti deperibili devono essere mantenuti a temperatura controllata e deve essere assicurato il controllo delle temperature. Inoltre la temperatura va registrata in continuo in caso di prodotti surgelati e congelati e altri alimenti deperibili detenuti nelle industrie alimentari che vendono anche ad altre ditte.

Anche nella distribuzione al dettaglio, in fase di stoccaggio in magazzino dei prodotti surgelati, congelati e gelati, va previsto un valido sistema di controllo del costante mantenimento del previsto regime di temperature.

Nelle vetrine e nei banchi per l'esposizione e vendita a temperatura controllata, deve essere presente, in modo visibile al cliente, un termometro per l'evidenziazione della temperatura di conservazione.

- 3) Devono essere disponibili servizi igienici, collegati ad un buon sistema di scarico. Il numero e le caratteristiche di servizi igienici, lavabi, docce e spogliatoio a disposizione del personale è determinato sulla base di quanto riportato al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro", fermo restando che per le attività "alimentari" è necessario:

- a) che i gabinetti non devono aprire direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- b) che il lavabo sia collocato, preferibilmente, nell'antibagno, con erogazione di acqua corrente fredda e calda e rubinetteria a comando non manuale (a pedale, a ginocchio o a cellula fotoelettrica);
- c) che sia installato un distributore di sapone liquido o in polvere;
- d) che siano previsti asciugamani elettrici (a comando manuale o a cellula fotoelettrica) o asciugamani non riutilizzabili (carta o asciugamani di stoffa in rotolo, con relativo raccoglitore);
- e) che sia prevista la chiusura automatica della porta dell'antibagno (molla chiudiporta).
- f) devono essere dotati di eventuali altri accorgimenti costruttivi e dotazioni tecniche necessarie alla riduzione del rischio di contaminazioni crociate (porte basculanti, luci a comando automatico etc).
- g) come spogliatoio occorre, di regola, predisporre un locale dedicato a tale uso; in aziende con limitato numero di addetti può essere utilizzato l'antibagno, purché di dimensioni adeguate e atto a contenere un numero adeguato di armadietti

Diventa obbligatorio disporre di servizi igienici anche per il pubblico, quando il negozio di



vendita supera i 250 mq. e quando si tratti di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande come i bar, i ristoranti, le pizzerie, e tutte quelle attività ove è prevista la sosta e servizio ai tavoli e menù.

Viceversa per i bar, pizzerie da asporto, ecc. ove non è prevista alcuna sosta, ma solo il consumo immediato o l'asporto, il bagno per il pubblico (pur auspicabile) non è obbligatorio.

Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti (posti a sedere) secondo il seguente standard:

- fino a 60 posti a sedere: almeno un servizio igienico;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 2 servizi igienici divisi per sesso;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 4 servizi igienici divisi per sesso.

È ammesso un solo servizio igienico, in comune tra personale e pubblico nei seguenti casi:

a) esercizi di bar-caffetteria ed assimilabili destinati alla somministrazione di alimenti pronti per il consumo senza alcuna manipolazione, caffetteria, mescita di bevande, preparazione di spremute e frullati;

b) esercizi di cui al punto a) nei quali viene effettuato anche il riscaldamento o la cottura finale di prodotti surgelati, confezionati all'origine, pronti all'uso;

in entrambi i casi la superficie complessiva dell'unità immobiliare non deve essere superiore a 60 metri quadrati.

Nei casi di cui ai punti a) e b), il lavabo deve essere collocato obbligatoriamente nell'antibagno ed essere provvisto di rubinetteria a comando non manuale. Inoltre è necessario la presenza di distributore di sapone, di asciugamani monouso, con accensione automatica della luce e apertura della porta dell'antibagno a spinta verso l'esterno.

- 4) Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli o lavastoviglie. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.
- 5) I prodotti ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti, ma conservati in locale appositamente predisposto chiudibile, oppure in una zona separata ed appositamente attrezzata con armadi chiudibili, tali da prevenire ogni possibile contaminazione degli alimenti. Tale locale o zona dovrà altresì essere dotato di un lavabo, specificamente dedicato alle operazioni di pulizia dei locali. Nelle piccole attività potrà essere utilizzato a tale scopo il locale antibagno, purché di dimensioni adeguate ed opportunamente attrezzato
- 6) Per quanto riguarda le caratteristiche dei locali (altezza, aerazione, illuminazione, si fa riferimento a quanto riportato al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro".



**Art. 79 Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi le strutture mobili e/o temporanee)**

1. Fatta esclusione per i locali adibiti a mensa, e per le strutture mobili e/o temporanee, i locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto-autobanchi (per quanto per loro applicabile), devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

In particolare:

a) i pavimenti di tutti i locali di lavorazione devono avere caratteristiche di sicurezza, essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali resistenti ad urti e corrosioni, non assorbenti, lavabili e non tossici; a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, qualora sia richiesto dalla specifica attività, i pavimenti devono assicurare un sufficiente drenaggio ed essere dotati di pozzetti sifonati di scarico delle acque di lavaggio.

b) le pareti di tutti i locali di lavorazione devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali resistenti ad urti e corrosioni, non assorbenti, lavabili e non tossici; e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi di materiali ed altre soluzioni tecniche possono essere impiegati appropriatamente;

Nei locali in cui gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, gli angoli e gli spigoli di pavimenti e pareti devono avere arrotondati.

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte devono essere, se necessario, munite di barriere anti-insetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo; tutte le porte devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso. Le eventuali porte in legno devono essere trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal regolamento; le porte in ferro non devono presentare segni di ruggine.

f) le superfici (comprese quelle degli arredi e delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

L'utilizzo del legno per le superfici di taglio è limitato ai ceppi la cui superficie deve presentarsi compatta e levigata; per essi deve essere previsto specifico protocollo di manutenzione e sanificazione.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il



deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda (min 82°C) e fredda.

Devono essere presenti idonee attrezzature, in adeguato stato di manutenzione, per la pulizia e il lavaggio degli impianti e delle attrezzature. Il tipo e il dimensionamento dei dispositivi per la pulizia e la disinfezione verranno valutati caso per caso.

Ad esempio: a) Prese di acqua per attacco lance di lavaggio per arredi ed attrezzature fisse e/o non smontabili; b) Zona-locale lavaggio pentolame- vassoio- stoviglie etc. con relativi arredi ed attrezzature.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda.

Nelle piccole realtà è possibile che gli acquaio del punto 2 e 3 coincidano purchè in numero e dimensioni adeguate alla realtà produttiva.

4. Nei locali destinati ad attività di preparazione-manipolazione di alimenti devono essere disponibili, per gli addetti, lavamani in numero sufficiente ed adeguatamente collocati e segnalati. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti e/o degli utensili devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

I lavabi, se esclusivamente dedicati a lavamani, devono disporre di comando non utilizzabile manualmente (a pedale, a cellula fotoelettrica elettrico etc), acqua corrente fredda e calda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso od altro sistema igienico di asciugatura.

5. Gli esercizi che prevedono somministrazione e consumo ai tavoli e quelli destinati alla vendita al dettaglio devono rispettare quanto previsto dalle norme sull'abbattimento delle barriere architettoniche, il cui rispetto è di competenza comunale

#### **Art. 80 Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi e attività**

Il responsabile dell'industria alimentare deve curare la dotazione di impianti, attrezzature ed utensili, e il loro posizionamento, nonché fissare procedure e modalità d'uso dei locali, impianti ed attrezzature in modo tale che sia assicurata la sicurezza igienica dei prodotti alimentari secondo i principi della metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), in relazione all'entità e tipologia della propria attività ed al processo produttivo, nel rispetto di quanto dettato dal Reg. CE 852/2004.

Gli esercizi e tutte le attività ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari debbono, salvo diversa successiva specificazione:

- 1) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio,
- 2) durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- 3) essere tenuti distinti e separati dai reparti o settori destinati a prodotti non alimentari.

Inoltre è vietato:

- a) adibire locali ed impianti ad usi diversi da quelli per i quali sono stati destinati all'atto della Registrazione;
- b) tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non





- strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- c) tenere al di fuori dei banchi-vetrine frigoriferi o dei banchi-vetrine a caldo (60-65°C) gli alimenti che debbono essere conservati e venduti a temperatura controllata;
  - d) esporre all'interno dei locali alimenti non confezionati o protetti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno cm. 50 dal suolo. I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo di protezione (pellicola, alluminio, ecc.) che ne garantiscano la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili;
  - e) consentire al pubblico di autoservirsi o comunque di toccare direttamente con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non sia predisposto un apposito sistema di autoservizio che metta a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, pinze ecc.) per il prelievo della merce. All'interno del locale, il titolare dovrà apporre almeno un cartello, ben visibile e facilmente leggibile, con le disposizioni relative. Sarà cura del titolare fare rispettare le norme. Da questo obbligo è esentata la vendita di frutta secca con guscio, angurie, meloni e simili.
  - f) esporre e vendere prodotti alimentari di qualsiasi genere all'esterno dei locali di esercizio commerciale. L'esposizione all'esterno può essere consentita unicamente per prodotti ortofrutticoli qualora gli stessi siano contenuti in idonee attrezzature chiuse che li proteggano da agenti inquinanti. L'attrezzatura di protezione deve consentire di mantenere la merce sollevata ad un'altezza di almeno cm. 50 dal piano di calpestio, deve essere dotata di un rialzo perimetrale di almeno cm. 30 di altezza e di protezione idonea che deve essere aperto solo al momento del servizio al cliente. Da questo obbligo sono esentati: la frutta secca con guscio, anguria, meloni e altri prodotti non commestibili per intero ma soltanto dopo l'eliminazione della buccia. Per tutti gli altri prodotti non è consentita l'esposizione all'esterno.
  - g) fumare nei locali di preparazione e deposito e vendita degli alimenti.

## Capitolo II – Somministrazione

### capo a): attività di produzione e vendita

#### **Art. 81 Requisiti igienici di bar, caffè' e simili**

La Registrazione di cui al Regolamento CE 852/2004 ed alla DGR 613/2007 per attività di bar-caffè ed assimilabili, è effettuata secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Inoltre

**a) Gli esercizi di bar-caffè e simili con vendita e/o somministrazione di pasticceria dolce o salata, secca o farcita, dolci e similari (panini, tramezzini, toast, etc.) che richiedono una minima manipolazione e solo eventuale riscaldamento-doratura, dovranno possedere i seguenti requisiti:**

- deve essere presente una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri ecc. che permetta di



effettuare lavaggi e risciacqui a temperature non inferiori agli 82° C;

- è ammesso l'utilizzo di piccoli forni elettrici o a microonde, se ciò non comporta in alcun modo attività di manipolazione diretta, preparazione o trasformazione, all'esclusivo fine di riscaldare i prodotti già preparati per il pronto consumo.
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande: se trattasi di vetrine espositrici queste devono, di norma, essere accessibili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna, lato cliente;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione, deve essere protetto dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservato, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate.

Per l'eventuale autoservizio del cliente si applica quanto previsto all'art. 80, comma 3, lettera e)

**b) cocktail**

Per la preparazione di cocktail necessita la individuazione di almeno una zona attrezzata del banco o del retrobanco adeguatamente protetta sul lato clienti, dedicata alle operazioni di preparazione e dotata di specifico lavello.

**c) vendita di gelato**

Per la vendita di gelato sfuso è necessario specifico banco espositore dotato di adeguati dispositivi di chiusura e di termometro a lettura esterna, lato cliente.

**d) happy hours- aperitivi**

Per la vendita-somministrazione di stuzzichini, antipasti, ed altre preparazioni alimentari di accompagnamento agli aperitivi, i prodotti alimentari dovranno essere messi a disposizione dei clienti solo al momento della richiesta.

Gli alimenti dovranno essere conservati in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti; inoltre gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature richieste.

Dovrà essere prevista una zona o reparto opportunamente attrezzata e protetta dedicata alle connesse attività di porzionatura, preparazione-manipolazione.

**e) cottura di prodotti congelati di pasticceria, dolce o salata**

L'attività di sola cottura di prodotti congelati di pasticceria, dolce e salata, necessita di adeguate attrezzature per il mantenimento delle derrate alimentari, ed inoltre i punti di cottura dovranno essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione forzata dei fumi, odori e vapori.

**f) preparazione-farcitura panini, toast, tramezzini e simili**

Per la preparazione di panini, piadine, tramezzini, toast etc., (intesa come mero assemblaggio di ingredienti previa eventuale loro taglio-porzionatura), è necessario dotarsi di apposito locale, zona o spazio distinti, separati e protetti rispetto al locale bar, dotati di pavimenti e pareti lavabili fino ad adeguata altezza, destinati esclusivamente alla preparazione, con superficie sufficiente ad ospitare l'attrezzatura necessaria, con un proprio lavabo, nonché idonei arredi e attrezzature per la corretta conservazione degli ingredienti e dei prodotti.

Il lavaggio di frutta e/o verdura da utilizzare per la preparazione di panini deve essere eseguito in apposita vasca convenientemente dimensionata, preferibilmente dotata di rubinetteria a comando non manuale diversa da quella utilizzata nella zona bar.

**g) preparazione di primi piatti confezionati e congelati, pronti per la cottura**

Negli esercizi di bar-caffè ed assimilabili, è consentita la vendita di primi piatti, purché l'attività



di preparazione degli stessi si limiti al solo riscaldamento o cottura in monoporzioni confezionate all'origine e già pronte per la cottura, che non comporti in alcun modo altra attività di manipolazione, alle seguenti condizioni:

- Disponibilità di uno spazio o zona nel bar destinata esclusivamente a tale trasformazione, di dimensioni sufficienti ad ospitare l'attrezzatura e gli arredi necessari; con particolare riferimento alle idonee attrezzature per la conservazione a temperatura controllata dei piatti pronti da riscaldare-cuocere;
- utilizzo di stoviglie e posate a perdere
- punti di cottura dotati di quanto previsto al precedente punto e)

#### **h) gelateria-pasticceria con produzione propria**

I laboratori di gelateria intesa come preparazione di gelato ed affini, ovvero l'attività di pasticceria intesa come preparazione di pasticceria fresca e secca, dolce e salata, annessi o meno agli esercizi di somministrazione di cui al presente articolo, devono possedere i seguenti requisiti:

- preferibilmente locali distinti e separati per pasticceria e per gelateria;
- in ogni caso almeno aree attrezzate e ben distinte per le diverse linee produttive (gelateria, pasticceria dolce, pasticceria salata).
- i laboratori dovranno essere dotati almeno di un lavamani e di un lavello nonché di locale o zona separata per il lavaggio delle attrezzature, con lavello e lavastoviglie.
- un locale o zona attrezzata per il deposito delle materie prime,
- un locale o zona per il deposito di prodotti finiti, dotato delle idonee ed adeguate attrezzature;
- nel caso di lavorazione di panna o yogurt il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

#### **Art. 82 Pizza al taglio e prodotti similari, per asporto**

Le attività di produzione e vendita al taglio o da asporto di: pizze, focacce, calzoni, schiacciate e prodotti similari, che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita la somministrazione, oltre a quanto previsto agli artt. 77, 78, 79 del presente Regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- un locale (o zona) di preparazione dotato di un lavello, lavamani e piani di lavoro idoneamente attrezzato;
- un locale (o zona) dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate;
- dotazione adeguata di celle o armadi frigoriferi con termometri a lettura esterna;

#### **Art. 83 Produzione di alimenti con vendita per asporto: gastronomie, rosticcerie, kebab, friggitore, ed attività similari.**

Gli esercizi di preparazione e vendita di cui al presente articolo, non possono effettuare attività di somministrazione. Gli stessi devono possedere i requisiti di cui agli artt. 77, 78, 79 del presente Regolamento.

Nel caso di utilizzo di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità, in contenitori chiusi e comunque ripulita.

#### **capo b): attività di somministrazione**



## **Art. 84 Ristorazione pubblica**

### **1) ristoranti e simili**

Le attività di ristorazione, intesa come preparazione e somministrazione di alimenti di ogni genere, quali ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self service ed esercizi similari oltre a quanto previsto agli artt. 77, 78, 79 dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma, dimensioni e superficie dei locali destinati a cucina, intesa come zona di preparazione, degli alimenti, dovranno essere tali da consentire la collocazione razionale e funzionale di tutte le attrezzature ed impianti in relazione alla tipologia ed entità produttiva, nonché del numero degli addetti.
- Disporre di un locale o area ben definita da adibire alla eventuale preparazione di pasta fresca.
- Disporre di un vano apposito o di una zona nella sala da pranzo in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.
- Disporre di una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1 per ciascun posto tavola.
- Disporre, se necessario, (self-service, preparazione in differita) di un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate "a caldo" o "a freddo".

### **2) piccola ristorazione (pub, spaghetterie e simili)**

Gli esercizi di ristorazione che intendano svolgere preparazione e somministrazione di una gamma limitata di prodotti, come pub, spaghetterie e simili, dovranno rispondere ai requisiti strutturali di cui al precedente paragrafo, salvo per quanto attiene al locale di preparazione (cucina) la cui articolazione potrà essere individuata caso per caso in base alla tipologia di prodotti preparati.

In ogni caso la zona preparazione dovrà essere organizzata ed attrezzata in modo da poter effettuare le lavorazioni in modo igienico, nel rispetto del principio della "marcia in avanti" e della separazione di alimenti diversi, ai fini del controllo del rischio di contaminazione crociata.

### **3) somministrazione in pertinenze esterne**

Qualora per la somministrazione si utilizzano terrazze, cortili e qualsiasi altro tipo di pertinenze esterne, tali pertinenze devono costituire parte integrante dei locali di cui alla NIA (Notifica Inizio Attività) ed indicati nella relativa planimetria. Nel caso di attività già registrate il titolare deve chiedere l'aggiornamento della propria Registrazione contemplando l'utilizzo delle pertinenze esterne individuate a tale scopo (e presentando in merito l'apposita planimetria e relazione integrativa).

Le pertinenze esterne devono rispettare i seguenti requisiti:

- a – Essere collocate ed attrezzate in modo tale da essere protette dagli elementi inquinanti, polvere e simili. Se collocate in prossimità di aree o vie di traffico veicolare, essere protette da fonti di inquinamento mediante adeguate protezioni (idonee barriere di altezza non inferiore a mt 1,50), dislocate lungo il tratto di perimetro di confine con le suddette



aree o vie di traffico.

- Disporre, se necessario, di un reparto/zona debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate "a caldo" o "a freddo".
- b – essere attrezzate in modo tale da proteggere dalla contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei.

Il suolo o pavimento di tale pertinenze esterne dovrà essere realizzato e mantenuto in modo da prevenire ed evitare il sollevamento di polveri;

### **Art. 85 Ristorazione collettiva e punti di produzione di pasti**

#### **1) impianti di produzione pasti**

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività oltre a quanto specificamente previsto dalle norme nazionali, regionali e da quanto disposto dai precedenti articoli, si dovrà attenere ai seguenti specifici requisiti.

La struttura dei locali, degli impianti e delle attrezzature dovrà essere articolata in:

- a) locale/i di deposito e immagazzinamento per:
  - prodotti a regime di temperature controllate: refrigerati-congelati
  - prodotti a temperatura ambiente, non refrigerati
  - prodotti o materiali destinati al confezionamento e al servizio;
- b) area/e di preparazione, differenziata in:
  - zone o reparti per le varie tipologie di prodotti (carni, verdure, pesce, preparazione piatti freddi, ecc.)
  - zona/e o reparto/i cottura
  - zona o reparto porzionatura e allestimento piatti;
- c) zona o reparto confezionamento dei piatti trasportati;
- d) zona o reparto lavaggio pentolame, stoviglie ed utensili.

Le dimensioni della zona di deposito di cui al punto a) dovranno essere dimensionate al volume d'attività, con particolare riferimento alla capacità e numero delle attrezzature frigorifere necessarie a conservare, con le dovute separazioni, le diverse tipologie di materie prime.

Le dimensioni dell'area/e di preparazione di cui al punto b) precedente, saranno proporzionate al numero di pasti prodotti, tenendo conto anche della loro tipologia e articolazione quali-quantitativa e temporale.

Le dimensioni della zona di confezionamento dei pasti per il trasporto di cui al punto c) dovranno essere individuate in base alle attrezzature ed impianti necessari, in relazione a:

- numero di pasti trasportati
- tipologia di sistema di trasporto adottato
- modalità di conservazione dei piatti destinati al trasporto
- gestione e stoccaggio, a fine ciclo di lavorazione, di contenitori e attrezzature destinati al trasporto stesso.

#### **2) mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, di comunità**

Gli esercizi di mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, di comunità dovranno attenersi a quanto specificamente disposto nei precedenti articoli e ad essi si applicano, per quanto pertinenti, i



requisiti di cui al precedente paragrafo, fatta eccezione per l'area di confezionamento piatti trasportati di cui al punto c), quando non si effettua la distribuzione differita, nello spazio, dei pasti.

Nel caso di somministrazione a self-service o diretto, dovranno essere previste area/e specifiche per la distribuzione pasti ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

L'eventuale banco per la somministrazione dovrà essere munito di idonei mezzi atti a proteggere le vivande dalle contaminazioni, in particolare i ripiani con gli alimenti non confezionati a libero accesso degli utenti dovranno essere adeguatamente protetti.

Dovranno essere previste inoltre, se del caso, un adeguato numero di stoviglie per il prelievo degli alimenti da parte dell'avventore (pinze prelevatrici, ecc..).

Nel caso in cui, nell'ambito della ristorazione collettiva, venga effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove, con esclusione di qualsiasi attività di preparazione dovrà essere presente:

- zona sporzionamento con piani di lavoro ed attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione ed almeno un lavello.
- Eventuale zona o locale attrezzato per pulitura e lavaggio stoviglie.

### 3) locali di refezione

I locali di refezione sono da intendersi come il luogo di solo consumo di pasti autoprodotti dai singoli.

Tutte le aziende o le collettività nelle quali i dipendenti o gli utenti si trattengono per la refezione, devono prevedere uno o più ambienti destinati ad uso refettorio, riscaldati nella stagione invernale, muniti di sedie e tavoli.

Per le refezioni scolastiche si applicano le disposizioni previste dalla specifica normativa.

Tenuto conto dei requisiti generali di cui all'art. 78 del presente regolamento, i refettori devono prevedere:

- a - illuminazione naturale e/o artificiale;
- b - aerazione naturale e/o artificiale ;
- c - le pareti devono essere intonacate e imbiancate
- d - devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- e - lavabi e servizi igienici localizzati nelle immediate vicinanze;
- f - se necessario idonei armadi, a disposizione dei dipendenti per la conservazione degli alimenti e vivande portate da casa;
- g - idonei mezzi per riscaldare le vivande;
- h - idonei mezzi per lavare i relativi piatti e recipienti;
- i - almeno un frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande.

Tali requisiti si applicano ai refettori collocati presso cantieri edili e altre situazioni a carattere provvisorio e straordinario, nella misura delle effettive esigenze igieniche.

### **Art. 86** *Requisiti per la preparazione-somministrazione di alimenti senza glutine (alimenti per celiaci)*

1) Nella ristorazione collettiva e pubblica, qualora si intenda procedere alla preparazione/somministrazione di pasti per celiaci, dovrà essere predisposta una strutturazione delle aree di lavoro ed una specifica procedura secondo quanto di seguito specificato.



Tale pratica dovrà, inoltre essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della notifica di inizio attività o di integrazione della stessa, e dettagliatamente descritta, nella scheda/relazione tecnica da allegare che dovrà indicare strumenti e procedure.

2) Requisiti per la preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine:

a) Stoccaggio delle materie prime

Le materie prime prive di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone ben separate e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale.

Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

b) Locali di preparazione

La preparazione di alimenti privi di glutine deve avvenire in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili.

In alternativa può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni che preveda comunque una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Tale procedura deve essere prevista nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentata.

Nel caso in cui vengano effettuate preparazioni anticipate il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati. Il congelamento dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento del prodotto.

La conservazione del prodotto congelato dovrà essere effettuata seguendo le modalità descritte relativamente alla conservazione delle materie prime.

La cottura degli alimenti può avvenire anche con attrezzature comuni (forni, friggitrici, piastre, tostapane, ecc) utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione con stoviglie diverse e identificabili. Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati vista la possibilità di spolvero delle farine; parimenti, nell'uso comune delle friggitrici, dovrà essere posta estrema attenzione alle operazioni di pulizia e di totale sostituzione dell'olio utilizzato ogni qual volta si passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una che ne è priva.

c) Distribuzione/somministrazione

Gli alimenti devono essere riposti in contenitori appositi e devono essere distribuiti con strumenti appositi e dedicati esclusivamente a quell'utilizzo.

d) Igiene del personale

Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine, oltre a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare sopravvesti pulite, anche monouso.

e) Formazione

Gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 1849 del 22.12.2008, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.

f) Piano di autocontrollo

Nel piano di autocontrollo per un'attività di produzione di alimenti senza glutine per ogni



fase (acquisto materie prime, stoccaggio materie prime, lavorazione, conservazione, somministrazione) dovranno essere riportati i pericoli, le misure preventive, le GMP specifiche (buone pratiche di lavorazione)

Le procedure scritte presenti nel Piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili.

E' opportuno che il Piano di autocontrollo preveda l'esecuzione, ove necessario, oltre alle eventuali analisi previste in relazione all'applicazione dell'HACCP, anche l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito. Tali analisi devono servire a verificare la procedura di esclusione del glutine e la sua corretta applicazione.

#### **Art. 87 Circoli**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento, ed alla registrazione di cui al Regolamento CE 852/2004 ed alla DGR 613/2007.

### **Capitolo III –Commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche.**

#### **Art. 88 Disposizioni generali**

Le Ditte esercenti il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche sono soggette alla procedura di registrazione (cfr. art.151) e dovranno attenersi, salvo diversa specificazione, alle disposizioni della Ordinanza Ministeriale del Ministero della Sanità 03.04.2002 (di seguito denominata semplicemente O.M.) e della DGR n. 1826 del 02.12.2002 e successive modifiche ed integrazioni, che integralmente si richiamano, nonché attenersi al Regolamento CE 852/2004 ed alla DGR 613/2007 e succ. modificazioni.

Si precisa che nel caso di attività di preparazione e di somministrazione di prodotti alimentari, effettuata con l'utilizzo parziale o totale di strutture temporanee, che si precisa essere una attività consentita solo in occasione di sagre, fiere ed altre manifestazioni ad esse assimilabili, la registrazione ha validità limitata alla durata della manifestazione stessa.

#### **Art. 89 Caratteristiche generali delle aree pubbliche**

1) Le aree pubbliche e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento di idonee condizioni igieniche.

2) Le aree pubbliche destinate ai mercati in sede propria (cfr. art. 1 comma 2 lettera b) O.M. 03.04.2002) dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma precedente ed inoltre quelli previsti dall'art. 2 comma 2° dell'O.M.

Tali aree dovranno essere corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori.

I servizi sono da distinguere per sesso ed un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso,





deve essere riservato agli operatori alimentari. Il loro numero dovrà essere proporzionato al numero minimo di potenziali addetti alle attività commerciali, tenendo conto dei criteri previsti dalle normative di igiene del lavoro vigenti. Inoltre fra i servizi igienici almeno uno dovrà essere idoneo per l'uso da parte di portatori di handicap.

3) Le costruzioni stabili per il commercio dei prodotti alimentari devono essere dotate di apposita "unità di pulizia e sanificazione" costituita da un locale o apposito vano, dotato di un lavabo con acqua corrente calda e fredda dedicato alle operazioni di pulizia, ed eventualmente ad accogliere le attrezzature e i materiali necessari; questi ultimi possono essere anche detenute in apposito armadietto. Inoltre saranno corredate di un armadietto a doppio scomparto per ogni addetto, per la detenzione degli indumenti di lavoro e personali.

#### **Art. 90 Caratteristiche dei negozi mobili**

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e devono rispettare i requisiti previsti dalle norme nazionali e regionali, ed in particolare:

a) Coibentazione completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile.

b) Attrezzature ed utensili che garantiscano la netta separazione sia in conservazione che in esposizione dei diversi prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti per i prodotti deperibili.

c) Vetrine espositrici aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.

d) Banchi, vetrine espositrici ed altre attrezzature a temperatura controllata sia frigorifere che calde, dotate di termometri di controllo di facile lettura.

e) Il locale per il ricovero deve essere dotato di erogazione di acqua potabile.

L'eventuale attività di preparazione- produzione, quando consentita, deve comunque essere proporzionata alla capacità e tipologia delle attrezzature disponibili ( in particolare quelle per una corretta ed adeguata conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti sia in fase di stoccaggio che di esposizione per la vendita) ed essere connessa alla vendita al dettaglio (produzione in loco, nelle quantità vendute o vendibili).

#### **Art. 91 Prescrizioni particolari**

1) La vendita e la preparazione sulle aree pubbliche dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

a) La vendita delle carni è consentita solamente in costruzioni stabili ovvero in autobanchi opportunamente attrezzati posizionati in posteggi su aree pubbliche all'uopo destinate, con disponibilità di servizi igienici riservati agli operatori alimentari. La produzione di carni macinate può essere effettuata solamente al momento e su richiesta dell'acquirente.

b) La vendita delle carni congelate o allo stato di scongelazione è consentita solamente in costruzioni stabili adeguatamente attrezzate.

c) Il sezionamento delle carni, la produzione di preparati a base di carni, la produzione e preparazione dei prodotti della gastronomia da vendersi cotti è consentita solamente in costruzioni stabili adeguatamente attrezzate e se esistono nell'area adeguati servizi igienici riservati agli operatori del settore alimentare.



d) L'attività di preparazione e cottura di alimenti è consentita nelle costruzioni stabili provvisti di un settore separato adeguatamente strutturato ed attrezzato e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare.

e) Nei negozi mobili è consentita:

- l'attività di sola cottura, tramite frittura, arrostitura alla piastra, al forno a convezione, al forno a microonde, di alimenti già approntati, che non necessitano di alcuna preparazione (salvo l'aggiunta di aromi e olio), compresi primi piatti asciutti già pronti, finalizzata alla successiva immediata vendita-somministrazione, ovvero all'esposizione, se il mezzo è dotato di attrezzature idonee per la conservazione "a caldo" dei prodotti (temperature comprese tra 60°C e 65°C);
- arrostitura e grigliatura di carni fresche, preparati e prodotti a base di carne, di verdure già pronte per la cottura diretta;
- la farcitura di panini, toast, piadine ed affini;
- la preparazione di crepes, popcorn, croccante, zucchero filato; nonché la spianatura di torte al testo e/o di piadine, a partire da materie prime confezionate, già pronte per l'uso, cioè da poter essere utilizzate tal quali, e provenienti da laboratori autorizzati.

Se le attività di cui sopra vengono svolte nel banco esposto al pubblico, lo stesso deve essere dotato di appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri.

Per la vendita-somministrazione di alimenti è consentito solo l'uso di stoviglie e posate a perdere.

f) Nei negozi mobili è vietata l'elaborazione-lavorazione dei seguenti prodotti:

- impasti di farine per paste alimentari e pasticceria fresca (è consentita la sola spianatura)
- prodotti a base di uova e loro derivati (è consentito l'utilizzo di preparati pronti all'uso, es. preparati per crepes);
- panna fresca e latte;
- preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la sola trasformazione tramite cottura, come da precedente lettera e);
- preparazione di condimenti o salse;
- preparazione e cottura di minestre e piatti a base di pasta, salvo quanto ammesso alla precedente lettera e).

2) Le materie prime, gli ingredienti, i semilavorati, i prodotti alimentari in genere che vengono utilizzati per la preparazione, trasformazione e la vendita, dovranno essere confezionati, ed etichettati secondo le disposizioni di legge in materia. Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere utilizzate in giornata, una volta aperte.

3) I banchi temporanei, intesi come "insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile ed allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale":

- a) non possono essere adibiti ad alcun tipo di preparazione o trasformazione dei prodotti alimentari (salvo le specifiche deroghe per fiere e sagre e manifestazioni ad esse assimilabili).
- b) non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche ed alla preparazione di carni



fresche ed alla preparazione di prodotti della pesca.

- c) possono essere adibiti alla vendita dei prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi vivi ed alla vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, nel rispetto delle norme generali e speciali.

- 4) Manifestazioni temporanee (Sagre, Feste Paesane, etc.)

In deroga a quanto previsto, in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, ed in generale la preparazione o trasformazione dei prodotti alimentari, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle norme.

#### **Art. 92 Prescrizioni particolari per i prodotti ittici**

- a) E' vietato il commercio di prodotti ittici in forma itinerante e porta a porta.

E' consentito il commercio ambulante anche su aree pubbliche e posteggi non all'uopo destinati, purché i negozi mobili possiedano caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche e di conservazione; a condizione che il titolare comunichi preventivamente per iscritto al Servizio Veterinario competente date, orari e luoghi in cui si effettuerà, di norma, il commercio.

Qualora ci siano straordinarie e motivate esigenze di commercio, la comunicazione dovrà avvenire con preavviso di almeno 2 giorni lavorativi.

b) E' vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, filettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili purché al momento e su richiesta dell'acquirente e devono essere effettuate in una zona ben distinta dal banco di vendita.

c) Si può procedere alla sola frittura dei prodotti della pesca, in un settore separato di una costruzione stabile o di un negozio mobile.

d) La vendita di molluschi bivalvi vivi è vietata in forma itinerante; è consentita in strutture stabili nonché in negozi mobili con le idonee attrezzature, solamente in spazi destinati ed attrezzati per il commercio su A.P. .

e) La vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi è consentita solo in costruzioni stabili.

### **Capitolo IV - Altre disposizioni particolari**

#### **Art. 93 Agriturismi**

L'attività agrituristica è regolamentata dalla L.R. n. 12 del 9 aprile 2015 (Testo unico in materia di agricoltura) e dai successivi Regolamenti di attuazione ancora in fase di emanazione.

Per quanto riguarda le attività di produzione, trasformazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in una azienda agrituristica dovranno essere oggetto di notifica di inizio attività (NIA),

Nella notifica per la registrazione dovranno essere elencate e specificate tutte le varie tipologie di attività, quali produzione, preparazione, somministrazione dei pasti per ospiti alloggiati e/o per



avventori esterni, confezionamento, macellazione, trasformazione, conservazione mediante congelamento, vendita, etc..

#### **Art. 94 Congelamento di alimenti**

Per congelazione, ai fini del presente regolamento, si intende la somministrazione del freddo fino al raggiungimento, di norma, della temperatura di -18, e comunque di almeno -15°, al cuore del prodotto in tempo breve, e in ogni modo tale da non consentire la formazione di macrocristalli.

La congelazione è consentita nei soli laboratori per la produzione di alimenti, annessi ad esercizi di somministrazione in sede fissa, inclusi i locali di ristorazione collettiva e centri di produzione pasti.

Tale pratica dovrà essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della notifica di inizio attività o di integrazione della stessa, e dettagliatamente descritta, nella scheda/relazione tecnica da allegare che dovrà indicare strumenti e procedure: caratteristiche dell'impianto (capacità di stoccaggio, presenza di termometri rilevatori a lettura esterna, potenzialità refrigerante, possibilità di conservazione separata di matrici di tipo diverso) e tipologia degli alimenti da congelare (materie prime, semilavorati, precucinati, precotti, prodotti finiti).

L'attività di congelamento è consentita alle seguenti condizioni:

Per la congelazione deve essere utilizzato un abbattitore di temperatura con congelatore rapido, di tipo professionale, e munito dei dispositivi di controllo e verifica dei parametri tempo/temperatura nonché dei necessari dispositivi di sicurezza. Non può essere usata come apparecchiatura per il processo di congelamento un semplice frigo-congelatore.

La conservazione dell'alimento congelato deve essere effettuata in altro apparecchio dotato di termometro a lettura esterna e destinato ad esclusivo uso di stoccaggio (con temperatura di esercizio non superiore a -15 °C).

Le diverse apparecchiature frigorifere, chiaramente identificate dovranno di norma essere presenti nello stesso ambiente, che se dedicato anche ad altre lavorazioni, dovrà essere sufficientemente ampio e prevedere apposito reparto.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature di congelamento, per mancato raggiungimento della temperatura prescritta o per eccessiva durata dell'azione di congelamento, il processo deve considerarsi "fallito" e quindi l'alimento deve essere subito scongelato (se già parzialmente congelato) ed utilizzato in giornata, previa conservazione in frigorifero.

Gli alimenti da congelare devono essere sani, in buone condizioni igieniche, in buono stato di conservazione ed essere stati manipolati nel rispetto delle più scrupolose norme igieniche.

Gli alimenti debbono essere debitamente protetti e confezionati, e se del caso contenuti in idonei contenitori per alimenti; etichettati secondo le norme e con l'indicazione del prodotto e della data di congelamento.

Gli alimenti dovranno essere congelati in piccole pezzature, comunque in porzioni utilizzabili per intero dopo lo scongelamento, senza necessità, per gli alimenti a base di carne o pesce, di ulteriore sezionamento o preparazione prima della cottura.

Il congelamento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti cotti deve iniziare subito dopo l'ultimazione della preparazione o della cottura, previo raffreddamento.

Per consentire il veloce abbattimento della temperatura, le confezioni devono essere collocate in un unico strato, non sovrapposte ed evitando sovraccarichi delle attrezzature.

Durante il processo di congelamento non possono essere introdotti nuovi alimenti da congelare



ma è necessario attendere il trasferimento nell'apparecchio di stoccaggio degli alimenti congelati in precedenza.

I vari prodotti congelati debbono essere consumati entro un termine da stabilire a cura dell'operatore del settore alimentare e comunque non superiore ai 120 giorni dalla data del congelamento.

I prodotti congelati possono essere utilizzati tal quali o previo scongelamento, che dovrà avvenire a temperatura di refrigerazione (0+4°C). Lo scongelamento del pesce deve avvenire nel più breve tempo possibile, di norma utilizzando acqua corrente fredda. Gli alimenti e le preparazioni alimentari decongelati dovranno essere immediatamente preparati e consumati nell'esercizio stesso.

E' vietato ricongelare gli alimenti una volta scongelati; è vietato il congelamento di avanzi di cucina sia crudi che cotti.

## **Capitolo V – Commercializzazione dei Funghi Epigei Spontanei freschi**

### ***Art. 95 Art. Autorizzazione alla vendita di funghi freschi epigei spontanei freschi***

La vendita dei funghi epigei spontanei freschi è soggetta ad autorizzazione comunale ai sensi della Legge n. 352 del 3 agosto 1993.

L'autorizzazione comunale è rilasciata agli esercenti che siano in possesso di un Attestato di idoneità, rilasciato dal Ispettorato Micologico della Az. USL. L'autorizzazione alla vendita riguarderà esclusivamente le specie fungine per le quali gli esercenti siano stati riconosciuti idonei all'identificazione

Per l'esercizio di attività di vendita, lavorazione e confezionamento delle diverse specie di funghi di cui al presente articolo è richiesta la Registrazione di cui al Regolamento CE 852/2004 ed alla DGR 613/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

### ***Art. 96 Certificazione sanitaria***

I funghi freschi epigei spontanei destinati alla commercializzazione negli esercizi di vendita e/o alla somministrazione presso le attività di ristorazione debbono muniti di certificazione micologica.

### ***Art. 97 Prescrizioni e divieti***

E' vietata la vendita di funghi freschi epigei spontanei allo stato sfuso in forma itinerante (art. 6 Ordinanza Ministeriale 2 marzo 2000).

Fino alla vendita o utilizzazione per la somministrazione i funghi freschi debbono essere conservati nel pubblico esercizio integri, ben riconoscibili e separati per categorie sistematiche affini.

Le specie commerciabili sono quelle previste nell'allegato I al DPR n. 376 del 14 luglio 1995 e delle integrazioni regionali dello stesso allegato.

E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e "relativo gruppo" (porcini).

La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alle norme vigenti in materia di prodotti ortofrutticoli.



#### **Titolo 4. IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

##### ***Art. 98 Campo di applicazione***

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici o porzioni di essi, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, per servizi, agricolo, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente.

Per quanto non espressamente specificato, si rimanda alle vigenti norme nazionali e regionali riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro. In assenza di norme legislative, ove presenti, farà riferimento le norme UNI – ISO specifiche.

I parametri dimensionali di cui ai successivi articoli riguardano tutti gli interventi di cui al comma 1.

##### ***Art. 99 Classificazione dei locali***

I locali di cui all'art. 100 del presente capo sono così classificati:

Categoria C1:

- laboratori e locali destinati allo svolgimento dell'attività propria dell'azienda,
- archivi e magazzini con permanenza continua e costante di personale
- locali ad uso commerciale
- uffici (anche quelli ricompresi all'interno di attività produttive)

Categoria C2:

- ambulatori aziendali
- locali riposo
- locali mensa

Categoria C3:

- servizi igienici
- docce
- spogliatoi
- disimpegno
- ripostigli
- archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine

##### ***Art. 100 Caratteristiche dei luoghi di lavoro***

I luoghi di lavoro devono presentare le caratteristiche strutturali previste dal presente regolamento, essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate in particolare per attività che possono comportare operazioni pregiudizievoli per la salute, l'adozione delle necessarie soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate. La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori



### **Art. 101 Altezza dei locali**

1. L'altezza dei locali classificati C1 non deve essere inferiore a metri 3. In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre di ml. 3 e in ogni caso l'altezza minima non dovrà essere inferiore a ml. 2,20. Gli spazi con altezza minima inferiore a ml. 2,20 non vanno computati nel calcolo dell'altezza utile interna dei locali e vanno opportunamente segnalati negli elaborati grafici del progetto edilizio e sono definiti non usufruibili per tipologia di locale C1.

2. Qualora necessità tecniche aziendali lo richiedono, può essere consentito l'uso di locali con altezze medie inferiori a ml.3, fermo restando quanto previsto all'art. 7, comma 5, lettera a, solo su apposita deroga dell'Unità Operativa di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione della ASL (All. IV punto 1.2.4 d.lgs. 81/2008 e s.m.i. in presenza di personale dipendente o ad esso equiparato).

3. I locali adibiti ad uffici, anche se all'interno di attività produttive e/o servizi, possono avere un'altezza non inferiore a m. 2.70. In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre non inferiore a m. 2.70 con altezza minima non inferiore a m. 2.00.

4. L'altezza dei locali classificati C2 non deve essere inferiore a m. 2.70. In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre non inferiore a m. 2.70 con altezza minima non inferiore a m. 2.00.

5. Per i locali classificati C3, limitatamente a servizi igienici, spogliatoi e docce, le altezze sono riportate nell'articolo specifico.

6. Per i restanti locali classificati C3 (archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine), l'altezza non dovrà essere inferiore a m. 2.40. In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre non inferiore a m. 2.40 con altezza minima non inferiore a m. 1.80

### **Art. 102 Superficie dei locali**

1. La superficie minima complessiva dell'unità immobiliare, adibita allo svolgimento di qualsiasi attività, non deve essere inferiore a mq. 14. in ogni caso la superficie dei locali di lavoro deve essere tale da consentire un'adeguata organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie d'uscita rispondenti a criteri di tutela della salute e sicurezza degli addetti e ai criteri specifici di abbattimento delle barriere architettoniche

2. Per i locali adibiti ad uffici dovrà essere garantito un rapporto di almeno 8 metri quadrati a persona compresi gli arredi.

3. Per i locali classificati C2 e C3 limitatamente ai servizi igienici, spogliatoi e docce, la superficie minima è riportata negli articoli specifici.

4. Per i restanti locali classificati C3 (archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine) non viene definito alcun limite di superficie minima.

### **Art. 103 Illuminazione dei locali**

A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità delle lavorazioni e salvo che non si tratti di locali sotterranei, i luoghi di lavoro devono disporre di sufficiente luce naturale. In ogni caso, tutti i predetti locali e luoghi di lavoro devono essere dotati di dispositivi che consentono un'illuminazione artificiale adeguata per salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere dei



lavoratori.

I parametri sotto riportati sono riferiti a superfici dotate di vetro trasparente e incolore; l'utilizzo di vetri colorati e/o con modifica alla capacità di riflessione e diffrazione determinerà l'adeguamento dei parametri suddetti in modo proporzionale tenendo presente la tabella di cui sotto

Tipo di superficie trasparente	Coefficiente di trasparenza
Vetro semplice trasparente	1
Vetro retinato	0,90
Materiali sintetici trasparenti	0,65 - 0,90

#### Locali classificati C1:

##### a) Illuminazione naturale

Detti locali devono avere una superficie illuminante non inferiore ai seguenti parametri:

- 1/10 della superficie utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 1000;
- 1/12 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 1000 mq, per locali con superficie utile compresa tra mq. 1000 e mq. 3000;
- 1/15 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 3000 mq, per locali con superficie utile superiore a mq. 3000;
- Per i locali adibiti ad ufficio deve essere garantito un R.I. minimo pari ad 1/8, indipendentemente dalla superficie del locale.

La dislocazione delle superfici illuminanti deve essere tale da garantire un illuminamento uniforme; la presenza di zone non illuminate naturalmente dovrà essere corretto aumentando il dimensionamento di cui al comma precedente ovvero con sistema di illuminazione artificiale.

Per i magazzini, qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente dell'esposizione alla luce, potranno essere concesse deroghe ai parametri di cui sopra, previo parere obbligatorio del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione della ASL.

##### b) Illuminazione artificiale

L'illuminazione artificiale nei luoghi di lavoro dovrà essere tale da garantire lo specifico compito visivo degli addetti.

In ogni caso l'illuminazione artificiale dovrà essere conforme ai requisiti previsti dalla norma UNI-EN 12464 – 1/2011 di riferimento ed eventuali aggiornamenti e/o modifiche.

In tutti gli ambienti di lavoro dovrà essere installato un sistema di luci di emergenza atte ad intervenire in assenza di tensione di rete e distribuite in modo tale da garantire la messa in sicurezza delle macchine, l'evacuazione rapida delle persone presenti ed eventualmente, se necessario ai fini della sicurezza, la prosecuzione dei lavori. Le stesse non dovranno interferire con la specifica segnaletica luminosa di sicurezza di cui al Titolo V capo I del D.Lgs 81/2008 e s.m.i..

##### c) Illuminazione artificiale esterna





Gli accessi, le rampe esterne, le vie di circolazioni aziendali dovranno essere dotati di sistemi di illuminazione artificiali atti a garantire la sicurezza dei lavoratori e di visitatori durante le ore di buio.

#### Locali classificati C2:

##### a) Illuminazione naturale

Per una giusta illuminazione naturale ogni singolo locale deve essere provvisto di una superficie illuminante pari ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale, per locali con superficie utile fino a mq. 100;
- 1/10 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 100 mq, per locali con superficie utile superiore a mq. 100

##### b) Illuminazione artificiale

Gli impianti di illuminazione artificiale devono essere conformi ai requisiti previsti dalle specifiche norme UNI di riferimento.

Per i locali classificati C3, limitatamente ai servizi igienici, spogliatoi e docce i parametri di riferimento per l'illuminazione naturale ed artificiale sono riportati nell'articolo specifico.

Per i restanti locali classificati C3 (disimpegni, ripostigli, archivi e magazzini senza permanenza continua e costante di personale e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine), la giusta illuminazione naturale è garantita quando la superficie illuminante non è inferiore ad 1/20 della superficie calpestabile. l'illuminazione artificiale può essere integrativa o alternativa dell'illuminazione naturale.

#### ***Art. 104 Aerazione dei locali***

In via generale è preferibile che un locale sia aerato naturalmente, però quando ciò non è possibile per motivate esigenze tecniche legate al processo produttivo o vincoli di tipo architettoniche oppure la superficie aerante non è tale da garantire i parametri di cui sopra, l'aerazione artificiale può essere integrativa o sostitutiva di quella naturale.

Nei luoghi di lavoro chiusi, è necessario far sì che tenendo conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori, essi dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferenzialmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di aerazione.

Di norma le superfici finestrate apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne, in modo tale da favorire i ricambi di aria evitando sacche di ristagno; inoltre devono essere facilmente apribili con meccanismo d'apertura posizionato ad altezza d'uomo.

Per tenere conto dell'effettiva capacità delle superfici apribili a scambiare aria con l'esterno, nel caso di finestre con apertura parziale (es. vasistas), la superficie utile può essere calcolata con la seguente funzione:

$$SU = S \times \sin y$$

dove: S = superficie apribile della finestra (base x altezza)

y = angolo della massima apertura



### Locali classificati C1:

#### Aerazione naturale

L'aerazione naturale è garantita quando le superfici apribili, attestate su spazi esterni, sono tali da garantire i seguenti rapporti aeranti (R.A.):

- 1/16 della sup. utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 1000;
- 1/20 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 1000 mq, per locali con superficie utile compresa tra mq. 1000 e mq. 3000;
- 1/24 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 3000 mq, per locali con superficie utile superiore a mq. 3000;
- Per i locali adibiti ad ufficio deve essere garantito un R.A. minimo pari ad 1/8, indipendentemente dalla superficie del locale.

Qualora le finestre, comunicanti direttamente con l'esterno, non riescano a garantire l'intera superficie aerante, nel computo possono essere considerate anche le superfici delle porte e dei portoni comunicanti con l'esterno. In tal caso la superficie massima considerabile di porte e portoni non può superare il 50% della superficie apribile necessaria a garantire l'aerazione naturale del locale.

Fanno eccezione i locali con superficie utile inferiore a 50 mq in cui vengono svolte attività che non danno origine ad inquinanti aeriformi di cui al d.lgs 81/2008 e s.m.i., dove le porte e portoni comunicanti con l'esterno possono rappresentare il totale della superficie apribile.

Per i negozi con superficie utile fino a 50 mq, il rapporto aerante può essere pari ad 1/20 della superficie pavimentata e la superficie apribile può essere rappresentata solamente dalla porta comunicante con l'esterno.

Nei magazzini dove il materiale stoccato è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale opportunamente progettato in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

### Locali classificati C2:

#### Aerazione naturale

L'aerazione naturale è garantita quando le superfici apribili, attestate su spazi esterni, sono tali da garantire i seguenti rapporti aeranti(R.A.):

- 1/8 della sup. utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 100;
- 1/16 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 100 mq, per locali con superficie utile superiore a mq 100

Locali classificati C3: limitatamente ai servizi igienici, spogliatoi e docce i parametri di riferimento per l'aerazione naturale ed artificiale sono riportati nell'articolo specifico.

Per i restanti locali classificati C3 (disimpegni, ripostigli, archivi e magazzini senza permanenza continua e costante di personale e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine), la giusta aerazione naturale è garantita quando la superficie apribile, attestata su



spazi esterni, non è inferiore ad 1/30 della superficie calpestabile; in questo caso le porte comunicanti direttamente con l'esterno possono essere comprese nel computo della superficie apribile. Per particolari esigenze costruttive tali locali possono essere privi di sistemi di aerazione naturale purché forniti di idonei sistemi di aerazione artificiale. In tal caso il sistema di ricambio può essere anche di tipo aspirazione forzata purché sia in grado di garantire almeno 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo e almeno 3 ricambi ogni 5 minuti se ad aspirazione forzata temporizzata vincolata alla presenza di persone.

Nei casi in cui è previsto un sistema di aerazione artificiale si dovrà tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a) la ventilazione artificiale deve comunque intendersi come ricambio d'aria generale e non quale mezzo di allontanamento di inquinanti specifici che vanno sempre captati alla fonte;
- b) i ricambi d'aria devono essere proporzionati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare by-pass nella ventilazione o sacche di ristagno;
- c) gli impianti aeraulici devono presentare i requisiti previsti dalle norme tecniche applicabili e rispettare le indicazioni di buona tecnica, nonché le Linee Guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi.

Il sistema di aerazione artificiale dovrà essere tenuto sempre funzionante. Ogni eventuale guasto dovrà essere segnalato da un sistema di controllo (luminoso ed acustico), in particolar modo quando ciò è a salvaguardia della salute delle persone presenti

#### **Art. 105 Locali interrati e seminterrati**

È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

In deroga alle disposizioni del precedente comma, possono essere destinati al lavoro locali interrati o seminterrati, quando ricorrano particolari esigenze tecniche per l'espletamento delle lavorazioni.

Può essere consentito l'uso di detti locali anche per altre lavorazioni che non diano origine ad inquinanti aeriformi di cui al d.lgs 81/2008 e s.m.i solo su apposita deroga dell'Unità Operativa di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione della ASL (d.lgs 81/2008 e s.m.i. in presenza di personale dipendente o ad esso equiparato).

Sono considerate "particolari esigenze tecniche" le lavorazioni, che per il loro espletamento, si rende indispensabile l'utilizzazione di locali interrati o seminterrati.

Nell'ambito della richiesta di deroga detti locali devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

#### **Altezza e superfici**

Altezza e superfici minime utili secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso.

#### **Aerazione**

Tutti i locali che non sono provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una sufficiente ed uniforme aerazione secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso, dovranno essere provvisti di idoneo impianto di aerazione in grado di garantire almeno quanto previsto dalla specifica norma UNI 10339 e s.m.i..

Nel computo delle superfici aeranti possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo



### **Illuminazione**

Tutti i locali che non sono provvisti di sufficiente illuminazione naturale, nel rispetto degli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso, dovranno essere provvisti di impianto artificiale idoneo al compito visivo da svolgere. In ogni caso l'illuminazione artificiale dovrà essere conforme ai requisiti previsti dalla specifica norma UNI.

Nel computo delle superfici illuminanti possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo.

### **Umidità**

Per la protezione e l'isolamento dall'umidità si fa riferimento all'articolo 3, comma 1, punto b).

### **Scarichi idrici**

Le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti; le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette.

Qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico dovrà essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente).

### **Scale**

Fatti salvi i requisiti previsti dalle norme vigenti in materia, almeno una scala dovrà avere una larghezza di rampa non inferiore a m. 1,20. Sono ammesse, in aggiunta, scale con larghezza di rampa minore, ma comunque non inferiore a m. 0,80. Nelle scale l'illuminazione artificiale dovrà assicurare sempre livelli di luce non inferiore a 150 lux e comunque non inferiore a quanto previsto dalle specifiche norme tecniche (UNI) e dovranno essere previste idonee luci di emergenza in caso di interruzione dell'energia elettrica. Scale di sicurezza saranno prescritte secondo il tipo di esercizio e la sua ricettività globale, compreso il personale di servizio.

### **Prevenzione incendi**

Ove occorre il rilascio del certificato prevenzione incendi, alla richiesta di deroga dovrà essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando Provinciale VV.FF.

Qualora non rientri nel comma precedente il locale dovrà essere provvisto comunque di estintori che dovranno essere controllati a norma dell'Allegato IV, punto 4 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.. La tipologia ed il numero di estintori dovrà essere individuato a seguito della valutazione del rischio incendio.

Nella valutazione del rischio incendio si dovrà tener conto anche della eventuale presenza di personale non addetto alla gestione dell'attività al fine di definire le misure di prevenzione (vie di fuga, uscite di emergenza, ...);

### **Barriere architettoniche**

Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materie di barriere architettoniche in base alla normativa vigente.

#### **Art. 106 Uscite**

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente e in piena sicurezza,



conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs 09.04.2008, n. 81 e s.m.i. ed alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche (DM 25.8.89; DM Interno 18.03.96; DM Interno 19.08.96; DPR 28.05.2001, n. 311).

La dotazione di vie di uscite e la distanza dal punto più remoto deve essere calcolato in base:

1. Al rischio incendio valutato secondo le indicazioni del Decreto del Ministero dell'Interno del 10/3/1998.
2. All'affollamento del locale.
3. Alla presenza di scale.

I locali di lavoro potranno avere una sola via di uscita nei seguenti casi:

- Affollamento inferiore a 50 persone.
- Non sussistono rischi specifici di incendio o di esplosione.
- Le distanze del punto remoto sono sovrapponibili a quelle del tratto obbligatorio (unidirezionale) previste per i locali con più uscite.

I locali di lavoro con più vie di uscita le distanze del punto remoto dovranno essere:

Tra un minimo di m. 15 e un massimo di m. 30 per lavorazioni a rischio elevato.

Tra un minimo di m. 30 e un massimo di m. 45 per lavorazioni a rischio medio.

Tra un minimo di m. 45 e un massimo di m. 60 per lavorazioni a rischio basso.

Per i locali di lavoro con più uscite aventi un tratto obbligatorio unidirezionale del punto remoto tale tratto dovrà essere :

< a m. 15 per le lavorazioni a rischio elevato

< a m. 30 per le lavorazioni a rischio medio

< a m. 45 per le lavorazioni a rischio basso

In ogni caso la somma tra il tratto unidirezionale e la distanza dalle uscite di sicurezza non potrà superare i limiti di cui al punto precedente.

Nel caso che le uscite di emergenza portino a scale destinate al raggiungimento di luogo sicuro esse devono essere protette con porte REI nei seguenti casi:

Uscita di sicurezza singola.

Uscite di sicurezza multiple ma con attività lavorative a rischio incendio elevato.

Uscite di sicurezza multiple con attività lavorative a rischio incendio medio e distanza dal luogo sicuro > a m. 45.

Uscite di sicurezza multiple con attività lavorative a rischio incendio basso e distanza dal luogo sicuro > a m. 60.

Tutte le indicazioni sopra riportate si applicano alle sole attività produttive non soggette alla valutazione da parte dei Vigili del Fuoco. Certificato Prevenzione Incendi ( CPI ) a norma della legislazione vigente.

Detta non assoggettabilità dovrà essere certificata comunque dal progettista.

### **Art. 107 Soppalchi**

Ai fini del rispetto dei requisiti igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti. Pertanto, sia i vani ricavati nella parte



soprastante, sia i vani ricavati nella parte sottostante il soppalco, devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro (illuminazione, aerazione, altezza e superficie), in funzione della specifica destinazione d'uso. E' comunque necessario indicare la staticità e la portata del solaio.

#### **Art. 108 Scale e parapetti**

Tenendo conto della specifica attività svolta si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi, di superamento delle barriere architettoniche.

Le scale destinate al normale accesso agli ambienti di lavoro o agli ambienti accessori funzionali all'attività lavorativa devono possedere i seguenti requisiti tecnico-costruttivi:

- la larghezza della rampa non dovrà essere inferiore a 80 cm, al netto del corrimano; detta larghezza va calcolata escludendo i punti in cui la pedata è inferiore a 30 cm;
- i gradini di norma devono essere a pianta rettangolare con pedata compresa tra 30 e 32 cm in materiale antiscivolo e alzata non superiore a 17 cm. In ogni caso va rispettato il rapporto pedata/alzata:  $2A + P = 62 \sim 64$  cm;
- sui lati aperti le scale devono essere dotate di parapetto normale alto almeno 1 metro o altra difesa equivalente. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posto ad 1 m dalla pedata.

Il corrimano deve essere presente su entrambi i lati se la scala è di larghezza superiore a m. 1,20. Quando la scala viene utilizzata anche da personale estraneo all'azienda (pubblico), il parapetto deve essere alto almeno 1 m., può essere pieno (muro, vetro o altro materiale), resistente e certificato ai fini della sicurezza contro la caduta o costituito da elementi verticali distanti non più di m. 0,10 uno dall'altro.

Le scale a chiocciola sono ammesse in locali uso deposito, nei magazzini e negli uffici, alle seguenti condizioni:

- larghezza minima del passaggio utile m. 0,80 (pedata minima m. 0,25);
- pedata minima a scendere m. 0,25, che deve essere garantita alla distanza di m. 0,30 misurata sul lato interno;
- alzata massima m. 0,24.

#### **Art. 109 Dotazione e caratteristiche dei locali adibiti a servizi**

Tutti i luoghi di lavoro devono essere riscaldati durante la stagione fredda e devono essere dotati di servizi igienici, lavandini e se necessario di docce e spogliatoi. Detti locali adibiti a servizi possono essere realizzati anche in piani interrati o seminterrati, senza la necessità di acquisire deroghe, nel rispetto di quanto riportato di seguito:

##### **a. servizi igienici**

devono essere previsti separati per uomini e donne. Quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi;

Il numero di servizi igienici deve essere calcolato in base al seguente schema:

- n. 1 servizio igienico ogni 10 persone o frazione fino 30 addetti contemporaneamente presenti;



- n. 1 servizio igienico ogni 20 persone o frazione oltre i 30 addetti contemporaneamente presenti;

devono avere dimensioni minime di mq. 1,20, con il lato più corto non inferiore a m. 0,90 quando il lavabo è posto nell'antibagno; nel caso in cui il lavabo è all'interno del bagno le dimensioni dovranno essere di almeno mq. 2 con il lato più corto non inferiore a m.1.00.

L'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40; in presenza di copertura inclinata l'altezza media deve essere sempre non inferiore a m. 2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00.

Devono essere preferibilmente collocati in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce e dei lavabi.

L'aerazione naturale è garantita quando il locale è dotato di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq. 0,40. Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale. Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati, è ammessa l'illuminazione artificiale, nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria mediante impianto di aspirazione, tale da garantire almeno 6 ricambi/ora se funzionante in continuo, o 3 ricambi ogni 5 minuti se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto).

#### **b. Lavandini**

devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti, dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi.

#### **c. Docce**

quando già non espressamente previste da norme specifiche (All. IV d.lgs. 81/2008 s.m.i.), devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono e devono essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polveri prevedendo:

- n. 1 doccia ogni 10 persone o frazione fino 30 addetti contemporaneamente presenti
- n. 1 doccia ogni 20 persone o frazione oltre i 30 addetti contemporaneamente presenti.

I locali adibiti a docce devono avere le seguenti dotazioni e caratteristiche:

- devono essere suddivise per sesso. Quando ciò è impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi;

- devono avere superficie minima di mq. 2,00 (comprensivo dello spazio necessario per rivestirsi), quando comunicano direttamente con lo spogliatoio la dimensione minima può essere di mq 1;

- l'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40; in presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre non inferiore a m. 2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari ad almeno 1/12 della superficie utile delle docce. Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale. Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale, nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria tale da garantire almeno 3 ricambi/ora se funzionante in continuo e 5 ricambi/ora se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti



ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto). Quando le docce non sono provviste di aerazione indipendente e sono in diretto collegamento con lo spogliatoio, la superficie che occupano deve essere aggiunta a quella dello spogliatoio per la determinazione della giusta aerazione ed illuminazione.

#### **d. Spogliatoi**

I locali adibiti a spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici e devono avere le seguenti dotazioni e caratteristiche:

- devono essere separati per sesso. Vi può essere un solo spogliatoio ad uso separato nelle aziende che occupano fino a 5 dipendenti;
- la superficie minima da rispettare è:
  - mq 1,20 per ogni persona per i primi 10 addetti;
  - mq 1,00 per ogni persona eccedente i primi 10 e fino a 100 addetti;
  - mq 0,50 per ogni persona eccedente i 100 addetti
- L'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40; in presenza di copertura inclinata l'altezza media deve essere sempre non inferiore a m. 2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00. .
- l'aerazione naturale è garantita quando la superficie finestrata apribile, attestata su spazi esterni, non è inferiore ad 1/12 della superficie dello spogliatoio. Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale.

Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria tale da garantire almeno 3 ricambi/ora se funzionante in continuo e 5 ricambi/ora se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto);

Per la dotazione e gestione dello spogliatoio si rimanda all'All. IV punto 1.12 del d.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Tutti i locali di cui sopra devono essere di agevole pulizia e realizzati in materiale resistente impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le pareti dei servizi igienici e delle docce devono essere piastrellate fino all'altezza di 2,00 m.

Lo spogliatoio può essere realizzato anche nell'antibagno. Fermo restando il rispetto di quanto riportato ai commi precedenti.

Se l'azienda è soggetta al collocamento obbligatorio di personale disabile ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili) almeno un bagno, una doccia e lo spogliatoio devono essere accessibili e fruibili agli addetti disabili.

#### **Art. 110 Locali di riposo - refettori - mense - camera di medicazione/ambulatorio aziendale**

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e quantità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Tali locali devono essere facilmente accessibili e provvisti di riscaldamento nella stagione fredda.

Le dimensioni vanno così calcolate:

- locale di riposo, refettorio o mensa: il dimensionamento è calcolato sulla base dell'affollamento massimo ipotizzabile prevedendo almeno mq 2 per lavoratore, al lordo degli arredi, fermo restando la superficie minima di almeno 9 mq. Il locale riposo si può identificare con il refettorio





qualora questo sia adeguatamente attrezzato per tale funzione e l'organizzazione del lavoro lo consenta;

- camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie minima non inferiore a mq. 9.

Nei locali adibiti a refettorio/mensa deve essere prevista una zona opportunamente attrezzata per il riscaldamento delle vivande e di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda (potabile). In detta zona le pareti devono essere facilmente pulibili, preferibilmente piastrellate, fino a 2 m di altezza; I locali di pronto soccorso e le camere di medicazione devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere facilmente accessibili con barelle
- devono essere collocati nell'ambito dell'insediamento in posizione tale da essere rapidamente raggiungibili dai posti di lavoro
- essere razionalmente ubicati rispetto agli accessi carrabili dell'insediamento.
- devono essere muniti di lavandino con acqua calda e fredda; l'acqua deve essere potabile.
- I pavimenti e le pareti devono essere lavabili e disinfettabili fino ad un' altezza di m 2.
- devono essere ubicate in modo tale da evitare contaminazione di inquinanti o esposizione a rischi fisici presenti nelle lavorazioni.

Nel rispetto dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.tali locali dovranno essere accessibili e fruibili agli addetti disabili.