

Comune di Valenza

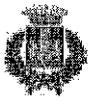
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

Deliberazione di approvazione di Consiglio Comunale n. 39 del 10 luglio 1980, pubblicata all'Albo Pretorio dal giorno 14.08.1980 al giorno 28.08.1980, divenuta esecutiva il giorno 08.09.1980

Deliberazione di modifica di Consiglio Comunale n. 70 del 21 settembre 2006, pubblicata all'Albo Pretorio dal giorno 02.10.2006 al giorno 16.10.2006, divenuta esecutiva il giorno 12.10.2006

Ripubblicazione Regolamento (giorni 15): dal 17.10.2006 al 31.10.2006

Data di entrata in vigore: 02.11.2006



INDICE

Titolo primo

Vigilanza igienico sanitaria Assistenza sanitaria Profilassi delle malattie infettive

Capo I° : Vigilanza igienico-sanitaria

- Art. 1 - Organi comunali dell'igiene e sanità pubblica
- Art. 2 - Compiti dell'Ufficiale Sanitario
- Art. 3 - Collaboratori dell'ufficiale sanitario
- Art. 4 - Servizi e strutture di igiene e sanità pubblica
- Art. 5 - Certificati - compensi.
- Art. 6 - Ispezioni
- Art. 7 - Esercizio delle professioni e arti sanitarie
- Art. 8 - Assistenza al parto / certificazioni – registrazioni / denuncie
- Art. 9 - Intossicazioni da anti parassitari
- Art. 10 - Farmacie
- Art. 11 - Strumenti ed apparecchi sanitari
- Art. 12 - Ambulatori
- Art. 13 - Ambulatori – richieste di autorizzazione
- Art. 14 - Ambulatori – caratteristiche dei locali
- Art. 15 - Stabilimenti balneari.
- Art. 16 - Pubblicità.
- Art. 17 - Pubblicità - richieste di autorizzazione



Capo II° : Assistenza sanitaria gratuita

- Art. 18 - Elenco degli aventi diritto.
- Art. 19 - Compiti del medico o dell'ostetrica condotti.
- Art. 20 - Medicamenti.
- Art. 21 - Medicamenti – modalità di prescrizione.

Capo III° : Medicina scolastica

- Art. 22 - Normativa.
- Art. 23 - Ambito del servizio.
- Art. 24 - Attività del servizio nel periodo estivo.
- Art. 25 - Ambulatori.
- Art. 26 - Ambulatori – Ubicazione.
- Art. 27 - Ambulatori – Accertamento di idoneità.
- Art. 28 - Ambulatori – Dotazione.
- Art. 29 - Ufficiale sanitario – Competenze.
- Art. 30 - Personale addetto al servizio di medicina scolastica.
- Art. 31 - Disinfezioni.
- Art. 32 - Riammissioni.

Capo IV° : Vaccinazioni

- Art. 33 - Competenze dell'Amministrazione Comunale.
- Art. 34 - Vaccinazioni obbligatorie.
- Art. 35 - Luoghi e orari di vaccinazione.
- Art. 36 - RegISTRAZIONI – Certificazioni.
- Art. 37 - Rapporti tra Ufficio di Igiene e Ufficio di Stato Civile.
- Art. 38 - Informazioni periodiche al Medico Provinciale.
- Art. 39 - Obbligo di comunicazione all'Ufficiale Sanitario.
- Art. 40 - Esenzioni temporanee.



Capo V° : Disinfezioni

- Art. 41 - Malattie infettive e parassitarie.
- Art. 42 - Malattie infettive – Profilassi.
- Art. 43 - Denuncia di casi di malattie infettive.
- Art. 44 - Segnalazioni reciproche tra Ufficiale Sanitario e Veterinario Comunale.
- Art. 45 - Notizia di casi sospetti.
- Art. 46 - Accertamento diagnostico in casi sospetti.
- Art. 47 - Provvedimenti dell'Ufficiale Sanitario in casi accertati
- Art. 48 - Casi di infestazione da ectoparassiti.
- Art. 49 - Trasporto di ammalati
- Art. 50 - Disinfezioni domiciliari
- Art. 51 - Disinfezioni di ambienti ad uso collettivo.
- Art. 52 - Vendita o affitto di abiti e effetti personali
- Art. 53 - Malattie di animali trasmissibili all'uomo – casi sospetti
- Art. 54 - Cani
- Art. 55 - Morsicature di animali – Obbligo di denuncia
- Art. 56 - Morsicature di animali – Provvedimenti dell'ufficiale sanitario e del veterinario comunale

Capo VI° : Disinfestazione

- Art. 58 - Lotta contro le mosche ed altri insetti
- Art. 59 - Uso di insetticidi.
- Art. 60 - Derattizzazione
- Art. 61 - Derattizzazione – Misure cautelative per le persone
- Art. 62 - Scarafaggi



Capo VII° : Alberghi – Lavanderie - Barbieri - Parrucchieri

Alberghi

Art. 63 - Vigilanza igienica sugli alberghi

Lavanderie

Art. 64 - Autorizzazione sanitaria.

Art. 65 - Lavanderie comuni - caratteristiche dei locali.

Art. 66 - Lavanderie a secco - norme di conduzione.

Art. 67 - Misure di profilassi per il personale addetto.

Art. 68 - Trasporto della biancheria.

Art. 69 - Disinfezione e disinfestazione di indumenti.

Art. 70 - Lavanderie a secco - caratteristiche dei locali ed altri requisiti

Barbieri – Parrucchieri

Art. 71 - Autorizzazione sanitaria

Art. 72 - Caratteristiche dei locali – Attrezzatura

Art. 73 - Personale addetto

Capo VIII° : Polizia mortuaria e Trasporti Funebri

Art. 74 - Denuncia di morte – Soggetti obbligati

Art. 75 - Denuncia di casi di feti morti e nati morti

Art. 76 - Registro dei decessi

Art. 77 - Rinvenimento di cadavere.

Art. 78 - Decessi in luogo pubblico o senza assistenza medica

Art. 79 - Osservazione dei cadaveri – Luoghi

Art. 80 - Medico necroscopo.

Art. 81 - Riscontri diagnostici

Art. 82 - Osservazione dei cadaveri – Durata

Art. 83 - Trasporto di cadaveri – Compiti del Sindaco e dell'Ufficiale Sanitario

Art. 84 - Necrofori



- Art. 85 - Trasporto di cadaveri – termini di tempo.
- Art. 86 - Trasporto dei feretri – Carri funebri.
- Art. 87 - Trasferimenti delle salme prima del trasporto al cimitero.
- Art. 88 - Trasporto delle salme – irregolarità riscontrate

Capo IX° : Polizia mortuaria – servizi cimiteriali

- Art. 89 - Tipi di sepoltura
- Art. 90 - Campi comuni di inumazione.
- Art. 91 - Tumulazioni
- Art. 92 - Esumazioni ed estumulazioni – verbale
- Art. 93 - Sepolcri privati fuori dai cimiteri
- Art. 94 - Edicole - Cripte – Loculi
- Art. 95 - Monumenti cimiteriali
- Art. 96 - Richiamo al regolamento comunale di polizia mortuaria
- Art. 97 - Competenze in generale del Sindaco e dell'Ufficiale Sanitario
- Art. 98 - Specifiche competenze del Sindaco e dell'Ufficiale Sanitario
- Art. 99 - Custode del cimitero – compiti
- Art. 100 - Ufficio tecnico – compiti



TITOLO SECONDO IGIENE DEL TERRITORIO

Capo I° : Igiene del suolo

- Art. 101 - Impaludamenti e inquinamenti del suolo
- Art. 102 - Scarichi di rifiuti sul suolo – Scarichi Abusivi
- Art. 103 - Battitura tappeti e simili
- Art. 104 - Suolo pubblico – Pavimentazioni - Scoli
- Art. 105 - Uso del suolo pubblico – Norme igieniche
- Art. 106 - Cave
- Art. 107 - Irrigazione a scopo agricolo
- Art. 108 - Concimazione
- Art. 109 - Spandimento delle acque sui terreni
- Art. 110 - Residui di lavorazioni industriali e artigianali - Scarichi in acque superficiali
- Art. 111 - Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento

Capo I° : Acque – Fognature

- Art. 112 - Canali
- Art. 113 - Deflusso delle acque – Competenze del genio civile
- Art. 114 - Raccolta di acqua a scopo agricolo e industriale
- Art. 115 - Acque meteoriche – Sistemi di smaltimento
- Art. 116 - Acque sporche, infette, Alterate.
- Art. 117 - Fognature domestiche
- Art. 118 - Pozzi neri e fosse settiche – vuotatura
- Art. 119 - Inquinamento delle acque

Capo III° : Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi

Sezione I° : Disposizioni Generali

- Art. 120 - Rifiuti solidi – Definizione
- Art. 121 - Gettito dei rifiuti – Spazzamento aree pubbliche e private
- Art. 122 - Contenitori – Pulizia
- Art. 123 - Contenitori – Caratteristiche
- Art. 124 - Ambulanti
- Art. 125 - Raccolta dei rifiuti
- Art. 126 - Attività di cenciaiolo , rottamazione e simili
- Art. 127 - Rifiuti provenienti da sostanze alimentari



Sezione II° : Rifiuti domestici

- Art. 128 - Raccolta dei rifiuti
- Art. 129 - Vani per la raccolta dei rifiuti – Caratteristiche
- Art. 130 - Divieto di conservazione oltre 24 ore
- Art. 131 - Conferimento nei contenitori
- Art. 132 - Contenitori – Caratteristiche

Sezione III° : Smaltimento

- Art. 133 - Colmata controllata - Ubicazione
- Art. 134 - Stabilimento per la distruzione o trasformazione dei rifiuti
- Art. 135 - Immondezze
- Art. 136 - Fanghi di derivazione ed altri rifiuti solidi
- Art. 137 -

Allegato "A" Raccolta dei rifiuti cimiteriali

Capo IV° : Fumi, polveri , vapori

- Art. 138 - Oggetto della normativa

Sezione I° : Impianti termici

- Art. 139 - Impianti termici civili nei comuni in zone di controllo ai sensi dell'art.2 legge 615/1966
- Art. 140 - Combustibili caratteristiche merceologiche
- Art. 141 - Impiego combustibili
- Art. 142 - Olii combustibili
- Art. 143 - Autorizzazione
- Art. 144 - Ufficiale sanitario - CRIA - Pareri
- Art. 145 - Camini

Sezione II° : Stabilimenti industriali ed insediamenti insalubri

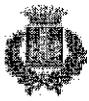
- Art. 146 - Attività industriali – Autorizzazione.
- Art. 147 - Stabilimento industriale – Definizione.
- Art. 148 - Assegnazione delle classi di lavorazioni insalubri
- Art. 149 - Impianti di abbattimento – interruzione del funzionamento
- Art. 150 - Polveri – umidificazione
- Art. 151 - Lavorazioni con produzione di polveri.
- Art. 152 - Residui dei cicli produttivi
- Art. 153 - Combustione all'aperto – Divieto.
- Art. 154 - Lavorazioni insalubri – Classificazione.
- Art. 155 - Nuovi impianti
- Art. 156 - Cautele



- Art. 157 - Controllo dell'inquinamento atmosferico per le industrie insalubri fuori zona di controllo della legge 615/1966
- Art. 158 - Insedimenti insalubri nell'abitato
- Art. 159 - Insedimenti insalubri nell'abitato – Chiusura - Allontanamento
- Art. 160 - Allevamento di animali
- Art. 161 - Macerazione di piante tessili

Capo V° : Rumori

- Art. 162 - Oggetto della normativa
- Art. 163 - Strumentazione caratteristiche
- Art. 164 - Misurazione - Modalità generali
- Art. 165 - Rumore di fondo ambientale – Misurazione
- Art. 166 - Rumori in genere – misurazione
- Art. 167 - Tabella dei limiti alle immissioni sonore allegata al regolamento - Applicazione



TITOLO TERZO IGIENE EDILIZIA

Capo I° : Costruzioni

- Art. 168 - Rinvio a norme del Regolamento Edilizio
- Art. 169 - Competenze dell'Ufficiale Sanitario
- Art. 170 - Disposizioni speciali
- Art. 171 - Opere per prevenire umidità e allagamenti
- Art. 172 - Focolai - Camini - Fumaioli
- Art. 173 - Canne fumarie
- Art. 174 - Riscaldamenti
- Art. 175 - Ventilazione e condizionamento nei locali pubblici
- Art. 176 - Abitabilità e agibilità – Domanda di Autorizzazione
- Art. 177 - Abitabilità e agibilità – Autorizzazione

TITOLO QUARTO IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capo I° : Disposizioni Generali

- Art. 178 - Vigilanza
- Art. 179 - Sanzioni
- Art. 180 - Sostanze Alimentari – Autorizzazione sanitaria
- Art. 181 - Prodotti surgelati - Autorizzazioni sanitarie
- Art. 182 - Altre autorizzazioni sanitarie
- Art. 183 - Vendita promiscua di generi alimentari e non alimentari – Cautele
- Art. 184 - Vendita di sostanze pericolose in negozi di alimentari
- Art. 185 - Involucri di carta o di altri materiali
- Art. 186 - Disposizioni per evitare il contatto diretto con gli alimenti
- Art. 187 - Idoneità sanitaria del personale addetto
- Art. 188 - Igiene personale
- Art. 189 - Cariche batteriche e microbiche
- Art. 190 - Campionamento delle sostanze alimentari

Capo II° : Locali di produzione, deposito, vendita

- Art. 191 - Caratteristiche generali
- Art. 192 - Caratteristiche particolari
- Art. 193 - Pulizia dei locali



Capo III° : Vendita fuori dai negozi

- Art. 194 - Vendita di generi alimentari e bevande fuori dai negozi
- Art. 195 - Involucri e contenitori
- Art. 196 - Vendita in spazi pubblici su posteggio
- Art. 197 - Vendita in chioschi installati in luoghi fissi
- Art. 198 - Caratteristiche dei chioschi
- Art. 199 - Automezzi per la vendita in forma ambulante
- Art. 200 - Commercio ambulante e girovago
- Art. 201 - Vendita di alimenti e bevande in luoghi pubblici di riunione
- Art. 202 - Distributori automatici di alimenti
- Art. 203 - Caratteristiche dei locali di deposito degli alimentari per la vendita fuori dai negozi - cottura in luoghi pubblici di generi alimentari

Capo IV° : Bar , Pasticcerie, Tavole Calde

- Art. 204 - Caratteristiche dei locali
- Art. 205 - Apparecchi da banco
- Art. 206 - Sciropi ed altri preparati similari
- Art. 207 - Bevande - apparecchiature speciali
- Art. 208 - Acqua minerale
- Art. 209 - Latte
- Art. 210 - Birra
- Art. 211 - Frullati
- Art. 212 - The – Caffè – Cioccolata
- Art. 213 - Tavole calde ed esercizi similari - Caratteristiche ed Attrezzatura
- Art. 214 - Tavole calde ed esercizi similari – Consumazione dei cibi
- Art. 215 - Esercizi di sola vendita di alcolici
- Art. 216 - Prodotti di vendita – Protezioni a scopo igienico
- Art. 217 - Pasticceria - Conservazione

Capo V° : Trattorie Ristoranti Mense

- Art. 218 - Caratteristiche dei locali
- Art. 219 - Servizi Igienici
- Art. 220 - Spogliatoio
- Art. 221 - Stoviglie
- Art. 222 - Mense Aziendali e di collettività in genere



Capo VI °: Pane – Pasta – Sfarinati

- Art. 223 - Produzione – Caratteristiche dei locali
- Art. 224 - Vendita – Negozi autorizzati – Divieto di vendita ambulante
- Art. 225 - Vendita del pane
- Art. 226 - Conservazione del pane
- Art. 227 - Trasporto del pane
- Art. 228 - Paste speciali

Capo VII° : Frutta – Verdura – Funghi – Tartufi

- Art. 229 - Stato di conservazione dei prodotti alla vendita
- Art. 230 - Pulizia e lavaggio degli ortofruttili
- Art. 231 - Angurie a fette
- Art. 232 - Tartufi e Funghi - Autorizzazione alla vendita – Divieto di vendita in forma ambulante
- Art. 233 - Tartufi e Funghi – Controllo dello stato di conservazione
- Art. 234 - Competenze dell'ufficiale sanitario
- Art. 235 - Tartufi e funghi – Specie delle quali è autorizzata la vendita
- Art. 236 - Funghi sott'olio
- Art. 237 - Funghi coltivati – Autorizzazioni speciali
- Art. 238 - Funghi secchi – Vendita
- Art. 239 - Funghi secchi – Produzione
- Art. 240 - Funghi in polvere – Sminuzzati o spezzati

Capo VIII°: Carni ed altri alimenti di origine animale

- Art. 241 - Classificazione delle carni
- Art. 242 - Spacci di carne – Caratteristiche dei locali – Celle frigorifere
- Art. 243 - Lavorazione delle carni – Uso e pulizia dei locali e delle attrezzature
- Art. 244 - Vendita delle carni
- Art. 245 - Vendita ambulante
- Art. 246 - Pollame – Conigli – Selvaggina
- Art. 247 - Carni insaccate, salate o comunque preparate
- Art. 248 - Carni tritate
- Art. 249 - Prodotti carnei
- Art. 250 - Carni non destinate al consumo umano
- Art. 251 - Sostanze delle quali è vietato l'impiego nella lavorazione delle carni
- Art. 252 - Altri alimenti di origine animale – Vigilanza

Capo IX° : Prodotti della pesca

- Art. 253 - Vigilanza
- Art. 254 - Locali e mezzi di trasporto
- Art. 255 - Modalità di vigilanza e controllo
- Art. 256 - Pesce congelato - Visita preventiva



Art. 257 - Commercio di molluschi eduli

Art. 258 - Banchi per la vendita di molluschi e frutti di mare

Capo X° : Uova

Art. 259 - Definizione – Classificazione

Art. 260 - Confezionamento

Art. 261 - Vigilanza del Veterinario comunale

Art. 262 - Prodotti dell'uovo – autorizzazione sanitaria

Capo XI° : Latte e derivati

Art. 263 - Tipi di latte consentito

Art. 264 - Criteri di raccolta di pastorizzazione e centrali del latte

Art. 265 - Latte – Caratteristiche – Confezionamento

Art. 266 - Controllo dell'Ufficiale Sanitario

Art. 267 - Latte destinato al consumo diretto – Latte intero – Latte certificato

Art. 268 - Tipi di latte di cui è consentita la vendita

Art. 269 - Latte pastorizzato – Vendita

Art. 270 - Latte pastorizzato – Conservazione

Art. 271 - Latte scremato o parzialmente scremato

Art. 272 - Latte condensato zuccherato

Art. 273 - Latte condensato non zuccherato

Art. 274 - Latte in polvere – Caratteristiche

Art. 275 - Latte in polvere – Vendita - Trasporto

Art. 276 - Latte in polvere – Aggiunte

Art. 277 - Contenitori del latte

Art. 278 - Consegna alle rivendite o a domicilio del latte

Art. 279 - Mescita del latte

Art. 280 - Yogurt - Caratteristiche del prodotto

Art. 281 - Produzione – Autorizzazione Sanitaria.

Art. 282 - Yogurt - Confezionamento

Art. 283 - Yogurt – Deposito – Trasporto – Vendita

Art. 284 - Panna cruda - Divieto di vendita

Art. 285 - Panna pastorizzata - Conservazione

Art. 286 - Panna montata

Art. 287 - Burro

Art. 288 - Formaggi freschi e ricotta

Art. 289 - Formaggi duri e semiduri

Art. 290 - Formaggio grattugiato



Capo XII° : Gelati

- Art. 291 - Produzione e vendita – Autorizzazione
- Art. 292 - Vendita ambulante
- Art. 293 - Gelature per conto terzi – Divieto
- Art. 294 - Macchinari per la preparazione estemporanea di gelato
- Art. 295 - Utensili per la preparazione del gelato
- Art. 296 - Banco di vendita
- Art. 297 - Utensili di distribuzione
- Art. 298 - Contenitori
- Art. 299 - Composizione
- Art. 300 - Prodotti congelati
- Art. 301 - Salubrità del prodotto
- Art. 302 - Conservazione
- Art. 303 - Residui scongelati
- Art. 304 - Contaminazione microbica

Capo XIII° : Ghiaccio Alimentare

- Art. 305 - Produzione – Autorizzazione
- Art. 306 - Rivendite – Involucri
- Art. 307 - Mezzi di trasporto
- Art. 308 - Uso del ghiaccio alimentare - Triturazione

Capo XIV° : Acque Gassate e bibite analcoliche

- Art. 309 - Depositi di acque minerali – Autorizzazione
- Art. 310 - Caratteristiche dei locali
- Art. 311 - Contenitori
- Art. 312 - Registri
- Art. 313 - Richiamo alle norme statali vigenti in materia

TITOLO QUINTO NORME FINALI

- Art. 314 - Provvedimenti igienico – sanitari per attività soggette a vigilanza
- Art. 315 - Provvedimenti contingibili ed urgenti
- Art. 316 - Sanzioni
- Art. 317 - Entrata in vigore



Allegati :

Tabella 1 : Tabella dei limiti alle immissioni sonore (DB rif a $2 \cdot 10^{-5}$ N/m²)

Tabella 2 : Limiti delle cariche batteriche e microbiche delle sostanze dei prodotti alimentari



TITOLO I°
VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA
ASSISTENZA SANITARIA
PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE



CAPO I°
VIGILANZA
IGIENICO-SANITARIA



Art. 1 - ORGANI COMUNALI DELL'IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Alla tutela dell'Igiene e Sanità pubblica nel territorio comunale provvedono, nei limiti delle rispettive competenze, il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario.

Il Veterinario Comunale esercita funzioni di igiene e sanità pubblica ai sensi degli articoli 3 e 4 del DPR. 11/02/1961 n. 264.

Art. 2 - COMPITI DELL'UFFICIALE SANITARIO

L'Ufficiale Sanitario:

- a) dirige l'Ufficio Comunale d'Igiene;
- b) coordina il funzionamento degli altri servizi sanitari comunali anche se non espressamente contemplati dal presente regolamento;
- c) cura il funzionamento degli altri servizi comunali per gli aspetti igienico sanitari nel rispetto delle competenze dei rispettivi operatori;
- d) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari e assiste gli organi dell'Amministrazione Comunale nell'elaborazione ed esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- e) studia i problemi igienico sanitari di interesse locale e formula le relative proposte al Sindaco;
- f) riferisce al Sindaco ed al Medico Provinciale sulle situazioni che richiedono speciali e straordinari provvedimenti nell'interesse della sanità pubblica;
- g) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale;
- h) vigila sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune o dei Comuni consorziati e ne tiene informato il Medico Provinciale;
- i) vigila sull'igiene delle scuole e degli Istituti di educazione e istruzione, degli opifici e in genere di tutti gli stabilimenti dove si compie lavoro in comune, riferendone al Sindaco e al Medico Provinciale;
- l) denuncia al Sindaco e al Medico Provinciale ogni trasgressione alle leggi e ai regolamenti sanitari, fermo restando, in ogni caso, l'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice Penale e dell'art.4 del Codice di Procedura Penale;
- m) assiste il Sindaco nelle esecuzioni di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dalle Autorità comunali, sia dalle Autorità superiori.

L'Ufficiale Sanitario svolge inoltre le funzioni che gli derivano dalla qualità di organismo periferico della Regione e ne risponde il Medico Provinciale.



Art. 3 - COLLABORATORI DELL'UFFICIALE SANITARIO

Sono alle dipendenze funzionali dell'Ufficiale Sanitario:

- a) il personale addetto all'Ufficio Comunale di Igiene e Sanità;
- b) il personale addetto ai servizi di Medicina scolastica;
- c) il personale addetto al servizio Necroscopico e Cimiteriale.

Il Medico Condotta coopera con l'Ufficiale Sanitario per l'esecuzione dei provvedimenti di igiene e profilassi ordinati dalla Autorità Sanitaria e dalle Autorità Superiori.

Art. 4 - SERVIZI E STRUTTURE DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Per l'esercizio delle sue funzioni l'Ufficiale Sanitario si avvale del personale dell'Ufficio di Igiene; può inoltre avvalersi, ove occorra, dei Vigili urbani, dei Messi comunali e degli altri servizi e uffici comunali.

In particolare, nell'esercizio della vigilanza igienica e della profilassi si avvale del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e di altri Istituti o Laboratori convenzionati con la Regione o da questa segnalati.

Art. 5 - CERTIFICATI – COMPENSI

Per il rilascio di certificati concernenti gli accertamenti che le vigenti disposizioni demandano all'Ufficiale Sanitario, è dovuto al Comune un compenso a carico dei richiedenti, quando tali certificati sono domandati nell'esclusivo interesse privato (Art. 42, 1° comma T.U.LL.SS. 1265/1934).

Sono tenuti alla corresponsione del compenso anche gli Enti Pubblici che svolgano attività di carattere privatistico, quando l'accertamento è relazionato all'esercizio di tali attività.

La misura dei compensi e la ripartizione dei medesimi tra il Comune, l'Ufficiale Sanitario e il personale tecnico sanitario dell'Ufficio di Igiene che lo ha coadiuvato, sono stabilite a norma dell'art.1 della legge 20/06/1971 n. 309.

Art. 6 - ISPEZIONI

Il personale dell'Ufficio di Igiene e, nei casi di cui al precedente art.5 il personale degli altri servizi o Uffici comunali qualora debba espletare ispezioni od altri compiti di vigilanza igienico sanitaria in luoghi non pubblici, deve essere munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco.

Detto personale riferisce dell'espletamento di tali funzioni unicamente all'Ufficiale Sanitario.



Art. 7 - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente, nel Comune, sia privatamente che alle dipendenze di Enti o Istituti:

- a) la professione sanitaria di Medico-Chirurgo, di Veterinario, di Farmacista;
- b) la professione sanitaria Ausiliaria di Ostetrica, di Assistente Sanitaria, di Infermiera Professionale, Vigilatrice di Infanzia e professioni assimilate;
- c) l'arte Ausiliaria di Erborista, le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di Odontotecnico, di Ottico, di Meccanico Ortopedico ed Ernista, di Infermiere, di Puericultrice, di Tecnico di Radiologia ed arti assimilate,

deve fare registrare ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione dall'Ufficiale Sanitario prima dell'inizio dell'attività.

Art. 8 - ASSISTENZA AL PARTO/CERTIFICAZIONI – REGISTRAZIONI/DENUNCE

I Medici e le Ostetriche che abbiano prestato assistenza al parto devono effettuare le certificazioni, le registrazioni, le denunce e le segnalazioni previste dalle vigenti norme.

In particolare:

- a) l'Ostetrica o il Medico devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato all'Ufficio di Stato Civile da una delle persone tenute a fare dichiarazioni di nascita;
- b) l'Ostetrica o il Medico devono denunciare all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni nato deforme, nonché segnalare al medesimo sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero;
- c) l'Ostetrica e il Medico devono denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione da cui sia derivata o possa derivare un'inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- d) l'Ostetrica deve annotare ogni parto e ogni aborto in registri separati che le sono forniti dall'Autorità Sanitaria Comunale;
- e) l'Ostetrica deve portare mensilmente entrambi i registri all'Ufficiale Sanitario per l'apposizione del visto;
- f) l'Ostetrica deve consegnare i due registri all'Ufficiale Sanitario, il quale trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.

Il contenuto dei due registri deve rimanere segreto.

Per tutto quanto non esplicitamente previsto dal presente articolo si fa riferimento al D.P.R. 07/03/1975 n.163 in materia di esercizio professionale delle Ostetriche ed alla legge 22/05/1978 n.194 in materia di tutela sociale della maternità e sulla interruzione volontaria della gravidanza.



Art. 9 - INTOSSICAZIONI DA ANTI PARASSITARI

A norma della L. 02/12/1975 n.638 i Medici Chirurghi che nell'esercizio della professione vengono a conoscenza di casi, anche sospetti, di intossicazione da antiparassitari, devono entro 2 giorni, fare denuncia all'Ufficiale Sanitario che la trasmette al Medico Provinciale.

Nella denuncia devono essere indicati:

- a) prenome, cognome, età, domicilio e professione della persona o delle persone intossicate;
- b) il prodotto che ha determinato l'intossicazione, le circostanze nelle quali l'intossicazione si è verificata e lo stato clinico della persona o delle persone intossicate e la terapia praticata.

Art. 10 - FARMACIE

Il Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario, in conformità alle disposizioni fissate dai competenti organi o Uffici della Regione, stabilisce gli orari di apertura e chiusura delle Farmacie e del servizio notturno.

Gli orari devono rimanere esposti al pubblico in ciascuna Farmacia.

Art. 11 - STRUMENTI E APPARECCHI SANITARI

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali da parte degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie, viene rilasciata dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario, solo a chi abbia abilitazione all'esercizio dell'arte ausiliaria e/o preponga alla vendita altra persona che possieda tale titolo.

E' vietata la vendita in forma ambulante di presidi medici-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali.

Art. 12 - AMBULATORI

L'apertura o l'esercizio di ambulatori medici o veterinari sono sottoposti a speciale autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito l'Ufficiale Sanitario, ovvero il Veterinario Comunale.

L'autorizzazione predetta è subordinata al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti leggi.

Il Sindaco, fatti salvi gli effetti penali del provvedimento, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitati senza la prescritta autorizzazione.

La chiusura può essere ordinata, per una durata non superiore a tre mesi, nei casi di violazione delle prescrizioni contenute nella autorizzazione.

Il Sindaco comunica i provvedimenti adottati riguardo agli ambulatori al Presidente della Giunta Regionale il quale, può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

Ai fini del presente articolo è considerato ambulatorio unicamente l'Istituto o, in genere, la struttura avente individualità ed organizzazione propria ed autonoma con esclusione quindi dello studio privato e personale in cui il medico o il veterinario esercita la propria professione.



Art. 13 - AMBULATORI - RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE

Per ottenere l'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un Dottore in Medicina e Chirurgia o di un Dottore in Veterinaria, nel caso che si tratti di Ambulatorio Veterinario, da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio.

La dichiarazione deve essere controfirmata dal richiedente;

- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o Veterinari;
- 5) elenco degli altri Sanitari che esercitano nell'ambito dell'Ambulatorio.

Dopo il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, eventuali modificazioni in alcuno degli elementi di cui ai precedenti numeri 1, 2, 3, 4, 5, devono essere anticipatamente e comunque tempestivamente comunicate al Sindaco, ai fini della validità dell'autorizzazione stessa.

In caso di cambiamento di Direttore Tecnico, deve essere presentata al Sindaco, da parte del Direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal Direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio.

Alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n.4 relativo al Direttore entrante.

Art 14 – AMBULATORI - CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvato con D.P.R 19/03/1956, n.303, ed essere idonei alla specifica attività che vi si svolge.

Devono essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere i pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m.1,50 dal pavimento con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. I servizi igienici annessi agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, strumentario e apparecchiature, in relazione all'esercizio della specifica attività.

Inoltre in ambulatorio deve esservi un armadietto farmaceutico provvisto dei presidi terapeutici.



Art 15 - STABILIMENTI BALNEARI

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti balneari (piscine e simili) sono sottoposti a speciale autorizzazione del Sindaco, che provvede sentito l'Ufficiale Sanitario.

L'inosservanza della suddetta disposizione o delle prescrizioni imposte dal Sindaco nell'atto dell'autorizzazione comporta la sanzione prevista all'Art.194 del T.U.LL.SS.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione prevista dalle vigenti leggi.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti suddetti aperti o esercitati senza autorizzazione.

Dai relativi provvedimenti con la relativa documentazione istruttoria è data comunicazione entro 8 giorni al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento.

Art 16 - PUBBLICITA'

La pubblicità relativa ad ambulatori, a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, deve essere autorizzata dal Sindaco, che provvede sentiti secondo le competenze, l'Ordine dei Medici o dei Veterinari e l'Ufficiale Sanitario o il Veterinario Comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione, deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti, le arti ausiliarie delle professioni sanitarie o quelle relative agli stabilimenti balneari.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art 17 - PUBBLICITA' - RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'articolo precedente, gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande in bollo intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione di testi pubblicitari tenendo presente che :

- a) il pagamento è condizione di efficacia delle autorizzazioni non del suo rilascio;
- b) con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, però, riferenti alla stessa persona e allo stesso ambulatorio o stabilimento balneare;
- c) di ciascun testo pubblicitario devono essere allegate alla domanda due bozze e due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili);
- d) nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie non è ammesso alcun riferimento a pratiche di competenza del Medico o del Chirurgo;
- e) nella pubblicità relativa agli ambulatori medici o veterinari deve essere sempre indicato il nome del Medico o Veterinario dirigente responsabile.



CAPO II°

ASSISTENZA SANITARIA GRATUITA



Art. 18 - ELENCO DEGLI AVENTI DIRITTO

Entro il 15 di ogni anno la Giunta Comunale delibera l'iscrizione, nell'elenco degli aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita a carico del Comune, di coloro che ne facciano richiesta e si trovino in condizioni economiche disagiate. Con analogo procedimento nel corso dell'anno l'elenco di cui sopra potrà essere integrato con nuovi nominativi.

Art. 19 - COMPITI DEL MEDICO E DELL'OSTETRICA CONDOTTI

L'assistenza gratuita a favore delle persone iscritte nell'elenco comunale degli aventi diritto è prestata dal Medico Condotta e dall'Ostetrica Condotta che la esercitano a norma del presente regolamento e dei rispettivi speciali regolamenti del servizio.

Il Medico Condotta e l'Ostetrica Condotta sono inoltre tenuti in casi di urgenza, ove richiesti, a prestare assistenza sanitaria anche a coloro che non fruiscano di assistenza mutualistica ovvero dell'assistenza sanitaria gratuita in base alle vigenti tariffe, determinate dalla Regione, di cui agli art.1 lett.B del D.P.R. 11/02/1961 n.264.

Art. 20 - MEDICAMENTI

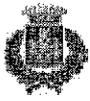
Agli effetti dell'assistenza sanitaria gratuita sono ammesse solo prescrizioni di medicinali compresi nel prontuario farmaceutico I.N.A.M.

Art. 21 - MEDICAMENTI / MODALITA DI PRESCRIZIONE

La prescrizione dei medicinali compete esclusivamente al medico condotto e deve essere redatta nei modi fissati dall'Amministrazione Comunale

Salvo nei casi di urgenza, il ritiro dei medicinali prescritti deve avvenire solo presso la Farmacia comunale.

Il Farmacista che ha consegnato i medicinali deve conservare le relative prescrizioni, da esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed inviarle trimestralmente al Comune per la liquidazione.



CAPO III°

MEDICINA SCOLASTICA



Art. 22 - NORMATIVA

Il servizio comunale di Medicina Scolastica è disciplinato, oltre che dal presente regolamento, dalle disposizioni del D.P.R. 11/02/1961 N.264, del Regolamento approvato con D.P.R.22/12/1977 n.1518 e dello speciale Regolamento Comunale approvato con deliberazione del C.C. n.380 del 27/07/1967.

Il servizio è esteso a tutte le scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado.

Art. 23 - AMBITO DEL SERVIZIO

Il servizio di Medicina Scolastica comprende la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo dello stato di salute di ogni scolaro e si avvale della collaborazione della scuola nell'educazione igienico sanitaria.

Le prestazioni sanitarie di medicina preventiva ed urgenza nell'ambito dei servizi di medicina scolastica, agli alunni e al personale della scuola sono gratuite.

Art. 24 - ATTIVITA' DEL SERVIZIO NEL PERIODO ESTIVO

Nel periodo di vacanza estiva il servizio medico scolastico funziona per le attività connesse con l'invio dei fanciulli alle colonie climatiche e per l'assistenza nei centri ricreativi estivi esistenti nel territorio comunale.

Art. 25 - AMBULATORI

Presso ogni edificio scolastico devono essere ricavati e attrezzati appositi locali da adibirsi ad ambulatorio di medicina scolastica. Nel caso che ciò non sia possibile, l'Ufficiale Sanitario può autorizzare l'esercizio ambulatoriale della medicina scolastica fuori dagli edifici scolastici, purché in sede propria, distinta da altri servizi di medicina sociale.

L'obbligo di cui al precedente comma spetta, per i rispettivi Istituti, a tutti gli Enti pubblici e privati gestori di scuole.

Art. 26 - AMBULATORI – UBICAZIONE

Gli ambulatori ubicati nella scuola devono essere costituiti da almeno due locali, di cui uno adibito alle visite ed uno all'attesa e da un proprio servizio igienico.

Ambedue questi locali devono essere convenientemente illuminati, aerati e riscaldati, di dimensioni adeguate nel rispetto delle norme tecniche relative all'edilizia scolastica.

Art. 27 - AMBULATORI – ACCERTAMENTO DI IDONEITA

L'idoneità degli ambulatori, anche in relazione alla loro attrezzatura, viene accertata e periodicamente controllata dall'Ufficiale Sanitario, che formula eventuali proposte atte ad eliminare le deficienze riscontrate.



Art. 28 - AMBULATORI – DOTAZIONE

Gli ambulatori devono essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità. La sala di attesa deve essere convenientemente arredata.

La sala visita deve contenere:

- a) 1 scrittoio, 3 sedie, 1 lettino per visita medica, 1 armadio per i medicinali , 1 tavolino in vetro e metalli, 1 attaccapanni a più posti, 1 porta rifiuti a chiusura automatica, 1 schedario;
- b) presidi per esami clinici (fonendoscopio, 1 otoscopio, abbassalingua in legno o plastica non riutilizzabili, 1 sfigmomanometro, 1 bilancia con altimetro, 1 nastro metrico, 1 tavola ottotipica, 1 termometro clinico, 1 martello per riflessi);
- c) strumenti e materiali di pronto soccorso: 1 bisturi , 2 forbici (1 retta, 1 curva), 1 pinza, 1 porta aghi, 1 pinza doppia metti e toglie agraftes di Michel, aghi per sutura, agraftes, disinfettanti, analgesici, anaestetici, cotone, bende, cerotti, ecc., siringhe a perdere, garze, vetrini porta oggetti, 1 sterilizzatrice elettrica, 1 arcella in acciaio inossidabile;
- d) mezzi per raccogliere materiale di esame (tamponi orofaringei, provette, vetrini, ecc..) forniti dal Centro Profilattico Provinciale, presso il Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'arredamento e l'attrezzatura vengono forniti dal Comune per le Scuole Statali e dagli Enti Pubblici e dai privati gestori di scuole negli altri casi.

Art. 29 - UFFICIALE SANITARIO – COMPETENZE

Il servizio di Medicina Scolastica dipende dall'Ufficiale Sanitario che ne promuove e coordina l'organizzazione e il funzionamento previa intesa con i dirigenti degli Istituti Scolastici.

Art. 30 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Il personale medico ed ausiliario addetto al servizio medico-scolastico fa parte dell'Ufficio Comunale di Igiene e Sanità ed è costituito oltre che dall'Ufficiale Sanitario, dai Medici Scolastici generici e specialisti e da Assistenti Sanitarie o Infermiere Professionali o Vigilatrici dell'infanzia o da altro personale tecnico qualificato.

Le funzioni di Medico Scolastico sono svolte anche dal Medico Condotta.

Possono essere conferiti incarichi di medicina scolastica a medici generici e specialisti liberi professionisti che non comportino rapporto di pubblico impiego.

Per i servizi specialistici possono essere stipulate convenzioni con Enti Ospedalieri ovvero con altri Enti, Pubblici o Privati, di comprovata competenza, nelle rispettive specialità.



Art. 31 - DISINFEZIONI

Fermo restando quanto previsto dal presente Regolamento in materia di malattie infettive e parassitarie, quando vi sia fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusione di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il periodo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia.

Prima di riammettervi gli allievi, si procederà ad un accurata disinfezione generale dei banchi, delle pareti, del pavimento e di tutti gli arredi scolastici, ed al controllo degli alunni e del personale a norma dell'art 43 D.P.R. N.1518/1967.

Art. 32 - RIAMMISSIONI

L'alunno che sia rimasto assente, per malattia, dalla scuola per più di 5 giorni può esservi riammesso solo previa visita di controllo del Medico Scolastico, ovvero in assenza di questi, dietro presentazione alla direzione della scuola o dell'Istituto di una dichiarazione del Medico curante circa la malattia e l'idoneità alla frequenza (art. 42 D.P.R.22/12/67 n.1518).



CAPO IV°

VACCINAZIONI



Art.33 - COMPETENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale provvede alle vaccinazioni obbligatorie di tutti coloro che abitano nel proprio territorio. L'Amministrazione Comunale provvede altresì ad attuare altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere contingente, su disposizione dell'Autorità Sanitaria superiore.

Art. 34 - VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Sono considerate vaccinazioni obbligatorie quelle come tali indicate da vigenti disposizioni di legge. Le vaccinazioni obbligatorie, praticate dall'Ufficiale Sanitario, dal Medico Condotta, sono gratuite .

Art. 35 - LUOGHI E ORARI DI VACCINAZIONE

Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, i luoghi, i giorni e gli orari in cui debbono aver luogo le vaccinazioni e li rende noti alla popolazione mediante avvisi pubblici e con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandì.

Art. 36 - REGISTRAZIONI / CERTIFICAZIONI

Presso l'Ufficio di Igiene è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite. L'Ufficiale Sanitario, rilascia gratuitamente e a richiesta, la relativa certificazione.

Art . 37 - RAPPORTI TRA UFFICIO DI IGIENE E UFFICIO DI STATO CIVILE

L'Ufficio di Stato Civile trasmette mensilmente all'Ufficio d'Igiene i dati anagrafici di ogni nuovo nato.

L'Ufficio Anagrafe trasmette parimenti ogni mese all'Ufficio di Igiene, l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Art. 38 - INFORMAZIONI PERIODICHE AL MEDICO PROVINCIALE

L'Ufficiale Sanitario informerà, il Medico Provinciale delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

Art. 39 - OBBLIGO DI COMUNICAZIONE ALL'UFFICIALE SANITARIO

I Medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici o privati, devono comunicare, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario le vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto, nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data della vaccinazione.

In particolare, l'Ufficiale Sanitario dovrà essere edotto dei casi in cui l'innesto del vaccino abbia dato luogo a complicazioni e quando l'esito del vaccino abbia dato ripetutamente esito negativo.

Art. 40 - ESENZIONI TEMPORANEE

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.



CAPO V°

DISINFEZIONI



Art. 41 - MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

Agli effetti del presente regolamento, per malattie infettive e parassitarie si intendono le malattie provocate da agenti patogeni che possono essere trasmessi direttamente o indirettamente all'uomo.

Si considerano altresì le malattie che si verificano negli animali e che sono trasmissibili all'uomo.

Art. 42 - MALATTIE INFETTIVE - PROFILASSI

Alla profilassi delle malattie infettive e parassitarie che, ai sensi delle vigenti disposizioni comportano l'obbligo della denuncia ovvero l'adozione di altri provvedimenti sanitari, provvede il Comune avvalendosi dei propri servizi e uffici di collaborazione coi servizi integrativi dell'Amministrazione Provinciale eventualmente esistenti in loco.

L'elenco delle malattie infettive sottoposte a denuncia obbligatoria è quello determinato con D.M.05/07/1975, pubblicato sulla G.U. n.259 del 29/09/1975

Art. 43 - DENUNCIA DI CASI DI MALATTIE INFETTIVE

La denuncia di casi di malattie infettive e parassitarie da parte dei medici che, per ragione della loro professione ne siano venuti a conoscenza, deve farsi all'Ufficio di Igiene.

Sono soggetti all'obbligo della denuncia, nei casi previsti dalla legge, anche i Direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero, e cura, opifici, industrie, i proprietari di latterie e vaccherie, gli albergatori e affittacamere, i direttori di stabilimenti balneari, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Art. 44 - SEGNALAZIONI RECIPROCHE TRA UFFICIALE SANITARIO E VETERINARIO COMUNALE

Ai sensi dell'art.5 del Regolamento di Polizia Veterinaria 08/02/1954 n.320, il Veterinario Comunale segnala all'Ufficiale Sanitario i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per il contagio umano.

L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo e che possono avere connessione con la patologia animale.

L'Ufficiale Sanitario nei casi sopra indicati, esegue con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta i provvedimenti atti a impedire la diffusione.

Art. 45 - NOTIZIA DI CASI SOSPETTI

In ogni caso, l'Ufficiale Sanitario deve tener conto di segnalazioni o notizie che avesse a ricevere o comunque a raccogliere e dalle quali possa fondatamente desumersi il sospetto dell'esistenza di malattie infettive.

Art. 46 - ACCERTAMENTO DIAGNOSTICO DI CASI SOSPETTI

Ricevuta la notizia di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, provvede all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quando occorre, del materiale patologico da inviare per gli esami, al Laboratorio di Igiene e Profilassi, all'Istituto Zooprofilattico sperimentale o ad altri Istituti segnalati dalla Regione per l'accertamento diagnostico.



Art. 47 - PROVVEDIMENTI DELL'UFFICIALE SANITARIO IN CASI ACCERTATI

Quando viene accertato un caso di malattia infettiva o parassitaria, l'Ufficiale Sanitario, previa valutazione delle condizioni ambientali e della pericolosità della malattia, ai fini della profilassi,

- a) dispone, caso per caso, il tipo e il periodo di isolamento e di contumacia dei malati e dei loro conviventi, secondo le istruzioni impartite dalle Autorità Sanitarie e Regionali;
- b) dispone l'isolamento a domicilio del malato affidandolo al medico curante, i familiari e in genere il personale di assistenza del malato, devono osservare gli specifici provvedimenti disposti dall'Ufficiale Sanitario e darvi esecuzione;
- c) segnala al Sindaco, che lo dispone, il ricovero in reparto di isolamento dei malati per i quali, a giudizio dello stesso Ufficiale Sanitario, sia inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario;
- d) organizza la ricerca dei portatori di agenti patogeni, intendendosi per tali le persone che, senza presentare sintomi apparenti di una malattia trasmissibile, ne ospitano e propagano l'agente infettivo specifico;
- e) dispone misure di profilassi alle quali debbono sottoporsi i portatori di agenti patogeni nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiale, animali o persone infette;
- f) dispone le vaccinazioni, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia;
- g) da comunicazione al Medico Provinciale.

Art. 48 - CASI DI INFESTAZIONE DA ECTOPARASSITI

Le persone infestate da ectoparassitari non debbono frequentare collettività di ogni genere fino a quando non risulteranno bonificate.

A trattamento disinfestante devono essere sottoposti gli indumenti, gli oggetti e gli ambienti infestati.

Art. 49 - TRASPORTO DI AMMALATI

Il trasporto di ammalati di forme infettive e parassitarie deve, di regola, essere effettuato mediante autolettighe.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata; il Medico curante o il proprietario o il conducente devono darne comunicazione all'Ufficiale Sanitario ai fini della disinfestazione della medesima.

Art. 50 - DISINFEZIONI DOMICILIARI

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro, e di studio frequentati da detti malati.

Anche le acque di lavaggio, le feci, le urine, gli sputi, prodotti di desquamazione, peli, capelli, ed ogni altra specie di materiale organico infetto prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.



La disinfezione disposta per motivi di profilassi è gratuita e viene eseguita con materiale e personale dell'Ufficio di Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

L'Ufficio di Igiene può inoltre fare eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione o disinfestazione applicando apposita tariffa stabilita dalla Amministrazione Comunale.

Art. 51 - DISINFEZIONE DI AMBIENTI AD USO COLLETTIVO

Nell'evenienza di malattie infettive e parassitarie, l'Ufficiale Sanitario dispone se e con quali sistemi si debba procedere alla disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dall'Ufficio di Igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. 52 - VENDITA E AFFITTO DI ABITI E EFFETTI PERSONALI

Per motivi di profilassi è vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi d'uso personale di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfestazione.

Il metodo di disinfezione da eseguire nei singoli casi in ragione della natura e dell'uso degli oggetti, viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario.

Gli oggetti sottoposti a disinfezione o disinfestazione porteranno un contrassegno numerico, apposto dall'Ufficio di Igiene.

Gli abiti che siano stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con trielina o con altri prodotti equivalenti e successiva essiccazione a caldo e stiratura sono esentati dalla successiva disinfezione salvo nei casi in cui, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano circostanze di particolare importanza per la salute pubblica.

Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzame che vengono ceduti od impegnati per uso domestico, o per servizi industriali, devono prima essere sottoposti a liscivatura o a disinfezione o a disinfestazione.

Art. 53 - MALATTIE DI ANIMALI TRASMISSIBILI ALL'UOMO - CASI SOSPETTI.

Quando sia fondato il sospetto che animali siano portatori di agenti infettivi trasmissibili all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli esami delle ricerche disposte, ordina le misure necessarie ad interrompere il pericolo di contagio, sentiti, secondo le rispettive competenze, l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario Comunale.

Art. 54 - CANI

I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

I cani devono essere muniti di collare robusto con annessa la relativa targhetta, rilasciata annualmente dall'Ufficio Comunale di Igiene, contenente le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.



Della violazione delle norme di cui al seguente articolo rispondono i proprietari o comunque i detentori dei predetti animali.

Art. 55 - MORSICATURE DI ANIMALI – OBBLIGO DI DENUNCIA

Tutti i casi di morsicature inferte all'uomo da cani, gatti ovvero altri animali capaci di trasmettere la rabbia devono essere prontamente denunciati all'Ufficiale Sanitario.

I medici, i veterinari, i proprietari e i detentori degli animali morsi, le persone morsi, i loro medici curanti e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

Art 56 - MORSICATURE DI ANIMALI – PROVVEDIMENTI DELL'UFFICIALE SANITARIO E DEL VETERINARIO COMUNALE

L'Ufficiale Sanitario, avuta conoscenza di un caso di morsicatura provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicato al Veterinario Comunale per gli accertamenti e la conseguente osservazione a spese del proprietario o detentore e per un periodo minimo di 10 giorni presso il canile municipale ovvero presso il proprietario o detentore che ne curerà la custodia;
- b) indirizzare il morsicato a un Istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicato.



CAPO VI°

DISINFESTAZIONE



Art. 57 - LOTTA CONTRO LE MOSCHE E ALTRI INSETTI

Ogni anno saranno tempestivamente richiamate all'attenzione del pubblico, con apposito manifesto, le norme da osservare per la lotta contro le mosche.

Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi dove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari utenti, misure di lotta contro gli insetti secondo metodi e mezzi riconosciuti dall'Ufficiale Sanitario che impartisce istruzioni anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

Chiunque in occasione di fiere, di feste, o di mercati intende aprire o condurre scuderie o stallaggi o tenere stalle e depositi di sosta per animali, deve darne comunicazione, con anticipo di sette giorni dalla data della manifestazione, al Sindaco, al fine delle disposizioni da adottare per la lotta contro le mosche, sentiti l'Ufficiale Sanitario, e il Veterinario Comunale, per gli aspetti di rispettiva competenza.

Art. 58 - USO DI INSETTICIDI

Coloro che usano o impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

Art. 59 - DERATTIZZAZIONE

Il Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, ordina le necessarie operazioni di derattizzazione da parte del competente servizio comunale o consortile o di imprese autorizzate, nei casi in cui la presenza di ratti o topi in un edificio o in una zona possa pregiudicare la sanità pubblica

Le operazioni di derattizzazione dovranno svolgersi secondo un piano di intervento approvato preventivamente dall'Ufficiale Sanitario

Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari con servizio veterinario a carattere continuativo il piano di intervento va concordato tra il veterinario responsabile e l'Ufficiale Sanitario.

Quando i mezzi raticidi siano rappresentati da esche, il piano deve indicare la composizione, il numero e la posizione di esse al fine di poter controllare il numero di quelle non consumate e da ritirare dopo l'operazione.

Le esche saranno protette perché non siano accessibili all'uomo e agli animali domestici.

Quando, si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme vigenti in materia.

I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio d'Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Art. 60 - DERATTIZZAZIONE - MISURE CAUTELATIVE PER LE PERSONE

~~Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati della data dell'operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore e degli animali domestici~~



Art. 61 - SCARAFAGGI

Le stesse disposizioni di cui ai precedenti articoli devono essere adottate in caso di presenza di scarafaggi negli edifici



CAPO VII°
ALBERGHI
LAVANDERIE
BARBIERI - PARRUCHIERI



CAPO VII° - ALBERGHI

Art. 62 - VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

L'Ufficiale Sanitario è tenuto ad ispezionare almeno una volta all'anno ed ogni volta che ne sia richiesto dal Sindaco e dalle Autorità superiori gli alberghi e le locande esistenti nel Comune e a riferire sulle condizioni igieniche

Egli dovrà dare il suo parere anche per l'apertura e la trasformazione degli alberghi.

Se l'esercente non voglia o non possa eseguire le migliorie prescritte, potrà dal Sindaco essere ordinata la chiusura dell'albergo, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.



CAPO VII° - LAVANDERIE

Art. 63 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Chiunque intenda aprire o gestire una lavanderia aperta al pubblico, ad acqua comune ed a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione al Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

Nella domanda devono essere indicati :

- il sistema di lavaggio;
- gli impianti e gli apparecchi in dotazione;

Nel caso di lavanderie ad acqua:

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

Art. 64 - LAVANDERIE AD ACQUA - CARATTERISTICHE

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

- a) di un locale per la raccolta e sosta della biancheria sporca in arrivo;
- b) di un locale per la stiratura ed il deposito della biancheria pulita;
- c) di un gruppo di servizi composto di almeno una latrina e dello spogliatoio per il personale.

I locali, oltre a rispondere alle disposizioni del Regolamento Edilizio, devono avere :

- a) pavimenti impermeabili, con angoli raccordati alla parete, muniti di scarico delle acque, a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinta chiara ed impermeabile e lavabili fino a mt.2 dal suolo;
- c) illuminazione e ventilazione regolamentare.

Sui pavimenti devono essere collocati dispositivi atti a proteggere il personale dall'umidità.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le operazioni di ammollatura, lavatura e sciacquatura.

Art. 65 - LAVANDERIA A SECCO - NORME DI CONDUZIONE

Durante la conduzione, devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di respiratore e guanti;
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita secondo le istruzioni dell'Autorità Sanitaria;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente areati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo di lavoro.

Art. 66 - MISURE DI PROFILASSI PER IL PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide,

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.



Art. 67 - TRASPORTO DELLA BIANCHERIA

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

La biancheria sporca deve essere racchiusa in sacchi, tenuti separati dalla biancheria pulita durante il trasporto,

Art. 68 - DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE DI INDUMENTI

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, prima che siano stati regolarmente disinfettati o disinfestati.

Art. 69 - LAVANDERIE A SECCO - CARATTERISTICHE DEI LOCALI ED ALTRI REQUISITI

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri, l'Ufficiale Sanitario propone ai Sindaci i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, ampi, illuminati ed areati direttamente dall'esterno e dotati di servizi.

Detti locali, oltre che di ventilazione naturale e riscontro di aria, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio ed essere munito di dispositivo depuratore all'abbattimento e raccolta completa del solvente.



CAPO VII° - BARBIERI - PARRUCCHIERI

Art. 70 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa di estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore (con esclusione del procedimento di dia termocoagulazione del pelo) manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico, sono disciplinati dal regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con provvedimento n.928 del 17/11/1972 in conformità alla legge 14 febbraio 1963, n .161, modificata con legge 23 dicembre 1970 n .1142.

Dette attività non possono svolgersi in forma ambulante,.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, il quale accerta l'idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

Art. 71 - CARATTERISTICA DEI LOCALI – ATTREZZATURA

I locali per l'esercizio delle attività di cui al precedente articolo, oltre ad essere adeguatamente ventilati ed illuminati devono avere:

- a) una superficie di 5m² per ogni posto di lavoro;
- b) pavimento unito e pareti lavabili fino a m.1.80;
- c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- d) arredamenti di facile pulizia;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente.

Inoltre devono essere disponibili:

- l'attrezzatura per la disinfezione degli arnesi di lavoro da attuarsi mediante immersione in alcool iodato od altro procedimento ritenuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario;
- appositi recipienti chiusi per la biancheria usata ed i rifiuti.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato, i locali devono essere razionalmente disimpegnati, da locali di abitazione ed adibiti esclusivamente a tali attività.

I negozi di barbieri e parrucchieri per signora devono avere una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno.

Art. 72 - PERSONALE ADDETTO

Chiunque eserciti le attività di cui sopra al precedente articolo deve munirsi di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario e da rinnovarsi annualmente.

Durante il lavoro deve usare una sopravveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni esercizio.



CAPO VIII°
POLIZIA MORTUARIA
E
TRASPORTI FUNEBRI



ART. 73 - DENUNCIA DI MORTE – SOGGETTI OBBLIGATI

Spetta ai Capo-Famiglia ed ai Direttori o Dirigenti di qualsiasi comunità di notificare all'Ufficio di Stato Civile la morte dei componenti la famiglia o la comunità presentando, entro 24 ore, la denuncia del Medico curante

I Medici, in ogni caso di morte di persone da essi assistite devono denunciare all'Ufficiale di Stato Civile, entro 24 ore dal decesso, la malattia che a loro giudizio ne è stata la causa

In caso di decesso senza assistenza medica, la denuncia della presunta causa di morte viene fatta dal medico necroscopo.

La denuncia va fatta sugli appositi moduli ISTAT forniti gratuitamente dal Comune, indicando la causa del decesso con la terminologia prescritta dallo stesso Istituto Centrale di Statistica, salvo l'obbligo di cui all'art. 365 del Codice Penale

ART. 74 - DENUNCIA DI CASI DI FETI MORTI E NATI MORTI

L'obbligo della denuncia di morte all'Ufficiale dello Stato Civile comprende anche i casi di nati morti, tali intendendosi quelli che hanno compiuto 28 settimane di età intrauterina, e di feti espulsi o estratti morti dopo 20 settimane di età intrauterina.

In quest'ultimo caso l'Ufficiale dello Stato Civile invita subito i genitori o chi per essi, a presentare domanda all'Ufficiale Sanitario, accompagnata da certificato medico, indicante la presunta età di gestazione del feto ed il suo peso, per ottenere il permesso di trasporto e di seppellimento.

Analoga procedura deve essere eseguita del prodotto di concepimento, di età inferiore alle 20 settimane di età intrauterina, ne desiderino ottenere regolare trasporto e seppellimento.

Art. 75 - REGISTRO DECESSI

Presso l'Ufficio di Igiene deve essere tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e la relativa causa di morte.

Art. 76 - RINVENIMENTI DI CADAVERE

Chiunque rinviene un cadavere o parti di esso o anche soltanto ossa umane, deve subito informare, tramite l'Ufficiale Sanitario, il Sindaco, che avverte l'Autorità Giudiziaria e di Pubblica Sicurezza.

Il Sindaco promuove l'intervento del Medico necroscopo su quanto rinvenuto, dando comunicazione alle Autorità sopra citate onde ottenere il nulla-osta al seppellimento.

L'autorizzazione per la sepoltura nel cimitero è rilasciata a norma dell'art.141 del Regio Decreto 09/07/1939 n.1238, sull'ordinamento dello Stato Civile, dall'Ufficiale dello Stato Civile.

Art. 77 - DECESSI IN LUOGO PUBBLICO O SENZA ASSISTENZA MEDICA

Le persone decedute in luogo pubblico o comunque senza assistenza medica e quelle per le quali non sia stato possibile accertare la causa di morte, dopo il nulla-osta dell'Autorità Giudiziaria sono trasportate alla camera mortuaria del cimitero per essere successivamente sottoposte al riscontro diagnostico ai sensi della legge 13 febbraio 1961 n.8.



Art. 78 - OSSERVAZIONE DEI CADAVERI – LUOGHI

Presso gli istituti di cura o ricovero, presso convitti, collegi, educandati e comunque presso tutte quelle comunità in cui vi sono dormitori in comune, deve essere disponibile un locale da adibire a camera di osservazione per i cadaveri delle persone che vi decedessero.

Presso il cimitero deve esservi un locale, distinto dalla Camera Mortuaria, idoneo per ricevere e tenere in osservazione, per il periodo prescritto le salme di persone:

- a) morte in abitazioni non adatte o nelle quali sia pericoloso mantenerle per il suddetto periodo;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via od in luoghi pubblici;
- c) ignote di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento

(art.12 e 13 D.P.R. n.803/1975).

Art. 79 - MEDICO NECROSCOPO

Le funzioni di Medico Necroscopo sono esercitate dal Medico condotto o da altro sanitario nominato dal Sindaco.

Negli ospedali la funzione di Medico Necroscopo è svolta dal Direttore Sanitario o da un medico da lui delegato.

I medici necroscopi dipendono per tale attività dall'Ufficiale Sanitario e a questi riferiscono sull'espletamento del servizio.

Il Medico Necroscopo ha il compito di accertare la morte redigendo l'apposito certificato fornito dal Comune.

La visita del Medico Necroscopo deve sempre essere effettuata non prima di 15 ore dal decesso, salvo i casi in cui agli articoli 8, 9, 10, del D.P.R. 20/10/1975 n.803.

Art. 80 - RISCONTRI DIAGNOSTICI

I risultati dei riscontri diagnostici, da effettuare presso Ospedali o Cliniche Universitarie, devono essere comunicati, dal Direttore dell'Ospedale o della Clinica Universitaria, al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario per l'eventuale rettifica della scheda di morte.

Quando risulta che la morte è da attribuirsi a malattia infettiva e diffusiva o che il cadavere è di persona alla quale sono stati somministrati nuclidi radioattivi, la comunicazione deve effettuarsi per iscritto e con urgenza e vale ai sensi dell'art. 254 T.U.LL.SS. salvo, nel secondo caso, l'obbligo di indicare quanto previsto all'art. 100 del D.P.R. 13/02/1964 n.185.

Agli stessi obblighi devono attenersi i medici incaricati di effettuare autopsie ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n 803/1975



Art. 81 - OSSERVAZIONE DEI CADAVERI – DURATA

Il periodo minimo di osservazione dei cadaveri è, di regola, 24 ore dalla presunta data del decesso, salvo nei casi previsti dagli articoli 8, 9, 10, del D.P.R. n.803/1975

L'osservazione dei cadaveri avviene, di regola, nella stessa dimora ove è avvenuto il decesso, salvo che l'Ufficiale Sanitario, tenuto conto della temperatura e della ventilazione ivi esistenti o di altri elementi rilevanti ai fini igienico sanitari, ritenga preferibile disporre il trasporto alla camera presso il cimitero.

Il Sindaco su parere favorevole dall'Ufficiale Sanitario, può consentire di prolungare il periodo di osservazione di cui al 1° comma, prescrivendo le eventuali cautele necessarie.

Art. 82 - TRASPORTO DEI CADAVERI – COMPITI DEL SINDACO E DELL'UFFICIALE SANITARIO

Si osservano le disposizioni del titolo IV° del D.P.R. 20/10/1975 N.803 per quanto concerne le caratteristiche delle casse per il trasporto delle salme e le modalità del trasporto medesimo.

N.B. In particolare il Sindaco:

- a) determina l'orario per il trasporto dei cadaveri le modalità ed i percorsi consentiti (art.20 D.P.R. 803/1975);
- b) conferisce l'apposita autorizzazione all'incaricato del trasporto, che dovrà da questi essere consegnata al custode del cimitero (art.21 e 32 D.P.R. 803/1975);
- c) conferisce l'autorizzazione al trasporto in luoghi diversi dal cimitero, se entro il territorio del Comune, ovvero al trasporto in luoghi esterni al territorio del comune stesso (art. 22 D.P.R. 803/1975) salvo i casi di trasporto all'estero che deve essere autorizzato dal Prefetto;
- d) autorizza al trasporto di cadaveri per la cremazione e delle ceneri risultanti.

L'Ufficiale Sanitario :

- a) vigila e controlla il servizio di trasporto delle salme e propone al Sindaco i provvedimenti necessari ad assicurare la regolarità del servizio (art.14 D.P.R. 803/1975), avvalendosi dell'opera dei Vigili sanitari, e del custode del cimitero;
- b) accerta l'idoneità dei carri da adibire al trasporto su strada dei cadaveri (art.18 D.P.R. 803/1975);
- c) controlla almeno una volta all'anno lo stato di manutenzione dei medesimi (art.18 D.P.R.803/1975);
- d) accerta l'idoneità dei locali adibiti a rimesse dei carri funebri e relative attrezzature (art.19 D.P.R.803/1975);
- e) nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, e settembre, sottopone a trattamento antiputrefattivo le salme da trasportarsi fuori comune o all'estero mediante l'introduzione nelle cavità corporee di non meno di 500cc di formalina F.U. Negli altri mesi dell'anno tale prescrizione si applica solo per le salme che devono essere trasportate in località che col mezzo di trasporto prescelto si raggiungono dopo le 24 ore di tempo ovvero quando il trasporto venga eseguito dopo 48 ore dal decesso (Art.30 D.P.R.803/1975);
- f) certifica l'avvenuto trattamento antiputrefattivo di cui alla lettera e);
- g) concede deroghe, se e in quanto delegato dal Sindaco ai termini entro i quali di regola deve effettuarsi il trasporto dei cadaveri al cimitero, prescrivendo caso per caso le misure cautelative da adottare.



Art. 83 - NECROFORI

La rimozione delle salme, la loro deposizione nelle casse e la chiusura dei feretri devono essere fatte esclusivamente alla presenza e con il concorso di un incaricato del Comune il quale è tenuto ad accertare che siano state rispettate le prescrizioni del presente regolamento e quelle del D.P.R.803/1975 specialmente per quanto attiene la regolarità delle casse funebri.

Art. 84 - TRASPORTO CADAVERI – TERMINI DI TEMPO

Il trasporto delle salme al cimitero o fuori Comune, deve avvenire entro le 36 ore dal momento del presunto decesso nei mesi da maggio a settembre ed entro le 48 ore negli altri mesi dell'anno.

Nei casi di cui all'art. 9 del reg. di Polizia Mortuaria D.P.R.803/1975 il trasporto del cadavere va effettuato dopo 48 ore dal decesso.

Art. 85 - TRASPORTO DEI FERETRI – CARRI FUNEBRI

I feretri sigillati, non possono più essere aperti.

Il trasporto dei feretri deve essere effettuato esclusivamente con i carri funebri autorizzati dall'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art.10 del citato regolamento di polizia mortuaria D.P.R.803/1975, a meno che il Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, non autorizzi il trasporto a braccia od in altro modo per particolari onoranze funebri o per particolari percorsi.

Art. 86 - TRASFERIMENTO DELLE SALME PRIMA DEL TRASPORTO AL CIMITERO.

Qualora i familiari del defunto intendano trasferirlo in luogo scelto per svolgervi particolari onoranze, il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, può consentire tale trasferimento, a feretro chiuso, due ore prima dei funerali.

Art. 87 - TRASPORTO DELLE SALME – IRREGOLARITA RISCOstrate

I Vigili sanitari, i necrofori e il custode del cimitero devono tempestivamente avvisare l'Ufficiale Sanitario delle irregolarità riscontrate al riguardo del servizio di trasporti funebri.

Art. 88 - REGOLAMENTO COMUNALE DI POLIZIA MORTUARIA

Per tutto quanto non previsto e regolamentato dal presente capo VIII, si rinvia al Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria.



CAPO IX°

POLIZIA MORTUARIA

SERVIZI CIMITERIALI



Art. 89 - TIPI DI SEPOLTURA

Le sepolture possono essere ad inumazione, cioè nella terra, o a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombini, tombe di famiglia costruiti in muratura od in pietra naturale od artificiale, fuori o sotto terra.

Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Le fosse di queste devono essere scavate rispettando le norme del regolamento di polizia mortuaria (D.P.R. N.803/1975) nei riguardi della profondità e della distanza con le fosse vicine.

Art. 90 – CAMPI COMUNI DI INUMAZIONE

Ogni fossa nei campi comuni di inumazione deve essere contrassegnata, a cura del Comune, da un cippo costituito di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici portante un numero progressivo

Sul cippo verrà applicata a cura del Comune, una targhetta di marmo con l'indicazione del nome e cognome del defunto e della data di seppellimento. La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal numero 1 il quale è destinato alla prima fossa del campo stesso.

Art. 91 – TUMULAZIONI

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei colombari od in altre tombe a tumulazione, costruiti dal comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruite dai privati. I resti ossei vengono raccolti nelle celle ossario costruite dal Comune o dai privati o nell'ossario Comunale.

Per le costruzioni delle cappelle o delle tombe sotterranee ad un loculo o a più loculi sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi, in pianta ed in sezione, con l'indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi o da applicarsi e dei disegni dei prospetti e dei particolari ornamentali.

Tali progetti devono sempre essere approvati dal Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la commissione edilizia (art. 95 del regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. N.803/1975 e Art.914 del Regolamento Edilizio Comunale) .

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso tutte le sepolture a tumulazione siano riconosciute regolamentari dall'Ufficio Tecnico e dall'Ufficiale Sanitario.

Non è ammessa l'interruzione dei lavori iniziati se non in casi di riconosciuta forza maggiore; comunque, i lavori devono essere portati a termine nel minor tempo possibile.

Tutte le tombe a tumulazione devono essere realizzate rispettando le norme costruttive prescritte dall'art.76 del D.P.R. N.803/1975.

Nella tumulazione è vietato sovrapporre un feretro all'altro ogni feretro deve essere collocato in un loculo (tumulo o nicchia) separato, i loculi possono essere a più piani sovrapposti, ma in tale caso essi devono avere uno spazio interno libero per il diretto accesso ai singoli feretri, in modo che non si debba manomettere i loculi soprastanti o quelli vicini o, se trattasi di tombe sotterranee, i viali del cimitero, i quali possono essere manomessi solo per l'ordinaria manutenzione o per le riparazioni della tombinatura.



Lo spessore delle pareti tanto dei loculi che delle sepolture sotterranee ad uno o più spazi sovrapposti, deve essere di almeno 40 cm. se di muratura, a meno che non si impieghino lastre di pietra compatta o non si costruiscono in cemento armato.

In tal caso lo spessore delle pareti e delle solette non deve essere inferiore a 10 cm.

E' permessa la costruzione dei colombari con loculi prefabbricati da realizzarsi come prescritto dall'art 76 comma 6° del Regolamento di Polizia Mortuaria (D.P.R. N.803/1975)

La costruzione dei loculi (tumulo o nicchia) anche sotterranei deve essere eseguita tenendo presente che debbono essere adottati i sistemi necessari a renderli impermeabili ai liquidi ed ai gas.

Art. 92 – ESUMAZIONI ED ESTUMULAZIONI / VERBALE

Per ogni operazione di esumazione o di estumulazione straordinarie ed anche per quelle di esumazione ordinaria nei casi in cui i dolenti hanno richiesto di raccogliere le ossa per dare loro una tumulazione privata, deve essere redatto un processo verbale in duplice copia, di cui una viene trattenuta dal custode del cimitero e l'altra conservata in Comune.

Nel processo verbale vengono precisate le generalità del defunto, la data ed il luogo di inumazione o di tumulazione, le operazioni eseguite, le prescrizioni stabilite dall'Ufficiale Sanitario e la nuova sepoltura alla quale il feretro o la cassetina con le ossa sono stati destinati.

Art. 93 – SEPOLCRI PRIVATI FUORI DAI CIMITERI

Per la costruzione e l'uso dei sepolcri privati fuori dai cimiteri si richiamano le norme degli Art. 102-103-104-105-106 del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. N.803/1975.

Art. 94 – EDICOLE - CRIPTE – LOCULI

Lo spazio per la costruzione di edicole, cripte e catacombe dovrà essere recinto, secondo le prescrizioni dell'Ufficio Tecnico

Nella costruzione di edicole, cappelle e catacombe, il muro grezzo avrà lo spessore minimo di cm.40 se in muratura di cm.20 se in calcestruzzo.

Le costruzioni di nicchie o loculi da colombaro devono essere eseguite con lo spessore minimo di cm.40 se in muratura con lo spessore di cm.10 se di cemento armato reso impermeabile ai liquidi e ai gas.

Art. 95 – MONUMENTI CIMITERIALI

I monumenti in genere devono presentare uno spessore proporzionato alle loro dimensioni

Gli elementi verticali di pietra o marmo non possono avere di regola uno spessore inferiore a 1/10 della loro altezza .

Lo spessore delle lapidi di marmo orizzontale e inclinate non deve essere inferiore a cm.10. Tuttavia, per le costruzioni di monumenti funebri composti esclusivamente da rocce endogene, è consentito l'uso di lapidi orizzontali o inclinate di spessore non inferiore a cm.4. E' prescritto l'uso l'impiego di chiavelle per il collegamento delle pietre.



Quando il monumento non occupi per intero lo spazio a giardino, questo dovrà essere conterminato da cordonatura di sezione non inferiore a m.0.10 per m 0.15 e nello spazio racchiuso fra cordone e monumento potranno essere coltivati fiori o piccoli arbusti.

I monumenti per sepolture perpetue, le lapidi per colombari, ossari o cinerari devono recare il numero progressivo della sepoltura.

Art. 96 – RICHIAMO AL REGOLAMENTO DI POLIZIA MORTUARIA

Per quanto non previsto dalle disposizioni del presente titolo si applicano, le disposizioni del Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria.

Art. 97 – COMPETENZE GENERALI DEL SINDACO E DELL'UFFICIALE SANITARIO

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza del cimitero spettano al Sindaco.

L'Ufficiale Sanitario esercita la vigilanza sanitaria ed il controllo del funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi nei quali siano sepolte salme e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il loro regolare esercizio. Per tale azione di vigilanza e di controllo viene coadiuvato quando occorre, dall'Ufficio Tecnico e comunque sempre dai custodi dei cimiteri.

Art.98 – SPECIFICHE COMPETENZE DEL SINDACO E DELL'UFFICIALE SANITARIO

Il Sindaco, oltre a quanto previsto dal precedente articolo, in particolare:

- a) autorizza il personale che deve eseguire le cremazioni ai sensi dell'Art.81D.P.R. N.803/1975;
- b) autorizza l'estumulazione di feretri destinati a essere portati in altra sede, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario Art.89 D.P.R. N.803/1975;
- c) approva i progetti di costruzioni private, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, sentita la commissione edilizia Art.95 D.P.R. N.803/1975;
- d) concede il nulla-osta alla tumulazione in cappelle private e gentilizie Art.103 D.P.R. N.803/1975.

L'Ufficiale Sanitario, oltre a quanto previsto dal precedente articolo in particolare:

- a) da parere al Prefetto circa la costruzione di crematori Art.79 D.P.R. N.803/1975;
- b) assiste alle esumazioni e alle estumulazioni straordinarie dirigendo le operazioni da eseguirsi da parte del custode e dei necrofori;
- c) in caso di esumazione di salma di persona morta per malattia infettiva, attesta che questa può essere eseguita senza pregiudizio per la pubblica salute Art.85 D.P.R. N.803/1975;
- d) dispone l'idonea sistemazione o sostituzione del feretro ai fini dell'estumulazione e trasporto in altra sede Art.89 D.P.R. N.803/1975;
- e) cura la tenuta presso l'Ufficio Sanitario delle planimetrie aggiornate del piano regolatore cimiteriale che gli devono essere forniti dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario partecipano alla Commissione Provinciale chiamata a dare parere sui progetti di nuove costruzioni o ampliamenti di cimiteri del Comune Art.53 D.P.R. N.803/1975



Art. 99 – CUSTODE DEL CIMITERO – COMPITI

Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni già precisate nel presente regolamento ed i compiti prescrittigli dall'Art.50 del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. N.803/1975, per quanto attiene all'obbligo di conservare tutte le autorizzazioni di seppellimento e di tenere aggiornato in duplice copia il registro di tutte le sepolture deve:

- a) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero i feretri, nonché le membra umane i pezzi di cadavere, le ossa umane, i nati morti, i feti abortili, ritirare l'autorizzazione del loro trasporto e provvedere alla loro sepoltura;
- b) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osserva o per il controllo diagnostico e provvedere che avvenga nelle condizioni stabilite dall'art 13 del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. N.803/1975;
- c) accertarsi che le inumazioni o tumulazioni avvengano secondo quanto disposto dal citato Regolamento di Polizia Mortuaria e dal presente regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per le inumazioni e dei loculi per le tumulazioni;
- d) accertarsi che siano state regolarmente autorizzate, le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le estumulazioni, ed i travasi di salme, operazioni alle quali deve assistere e fornire se necessario il suo aiuto;
- e) provvedere che i resti del materiale delle casse funebri degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione e di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero, le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;
- f) ispezionare le cappelle, i colombari ed i loculi allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose;
- g) tenere in ordine e pulizia con l'aiuto dei necrofori, la camera mortuaria, la sala di autopsia ed i depositi di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione, a mezzo dei necrofori;
- h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati monumenti , lapidi, segni funebri ed altro materiale e che vengano eseguiti lavori nell'interno del cimitero senza la prescritta autorizzazione;
- i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco.

Il custode del cimitero, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di polizia mortuaria, gli vengano impartiti dall'Ufficiale Sanitario. Ad esso è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrate.

Qualora l'Ufficio funerario non disponga di necrofori o di affossatori, viene affidato al custode l'espletamento delle mansioni spettanti a tale personale.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente regolamento si fa riferimento al Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria.



Art.100 – UFFICIO TECNICO – COMPITI

La manutenzione del cimitero spetta all'Ufficio Tecnico che ha il compito di:

- a) studiare, a richiesta del Sindaco, il piano distributore delle fosse nei campi comuni e delle aree per le cappelle e le tombe private;
- b) predisporre i progetti di costruzione dei colombari, delle celle ossario e di altre sepolture a tumulazione che il Comune intenda realizzare;
- c) eseguire la cordonatura perimetrale dei campi con la numerazione dei posti da cedersi ai privati;
- d) assicurare la manutenzione e la pulizia dei colombari e delle cappelle di proprietà comunale;
- e) provvedere alla manutenzione e pulizia dei viali e dei campi comuni ed effettuare gli scavi per le fosse comuni ed il loro riempimento;
- f) provvedere alla manutenzione della tombinatura del cimitero per il deflusso e lo smaltimento delle acque meteoriche;
- g) provvedere alla manutenzione della sala per autopsia, della camera mortuaria, del deposito di osservazione, dell'abitazione del custode e dei vani di servizio per il personale addetto al cimitero e per il pubblico.

L'Ufficio Tecnico, inoltre, ha il compito di sorvegliare tutte le costruzioni e la posa di lapidi e monumenti che si effettuano nel cimitero, assicurandosi, con la collaborazione del custode, che vengano eseguite secondo il progetto approvato e nel luogo assegnato.



TITOLO II°

IGIENE DEL TERRITORIO



CAPO I°

IGIENE DEL SUOLO



Art. 101 – IMPALUDAMENTI E INQUINAMENTI DEL SUOLO

I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque ne sia l'uso presente o la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti.

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

Art. 102 – SCARICHI DI RIFIUTI SUL SUOLO – SCARICHI ABUSIVI

I terreni liberi da costruzioni, non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque genere, di residui industriali e di materiale radioattivo, salvo autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o di altri organi competenti in materia, che prescrivono le cautele di carattere igienico-sanitario da osservare.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rifiuti solidi domestici, di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonché residui industriali.

Il Sindaco ingiunge la rimozione di ogni scarico abusivo e, in caso di inadempienza, nel termine stabilito, provvede d'ufficio a spese del proprietario.

Art. 103 – BATTITURA DI TAPPETI E SIMILI.

E' proibito scuotere o battere da finestre e balconi verso la strada tappeti, soppedanei, stuoie ed effetti lettereschi, domestici e personali in genere prima delle ore 7:00 e dopo le ore 9:00

E' proibita la battitura sui pianerottoli delle scale e verso i cavedi e potrà essere proibita, a giudizio del Sindaco, da finestre e balconi, in località ove possa tornare di particolare molestia alle persone.

Art. 104 – SUOLO PUBBLICO – PAVIMENTAZIONE – SCOLI

Il suolo pubblico destinato a strade piazze e comunque al transito dell'abitato deve essere pavimentato con materiale resistente all'usura e di facile pulizia, fatta eccezione delle strade al servizio di attività agro-silvo-pastorali o per salvaguardia ambientale.

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provveduti di facile e pronto scolo delle acque meteoriche per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo, salvo le eccezioni di cui al comma precedente e salvo il caso di marciapiede erboso a lato del manto pavimentato.



Art. 105 – USO DEL SUOLO PUBBLICO – NORME IGIENICHE

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni è data dal Sindaco subordinandola all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante materie escrementizie, residui alimentari e materiale comunque putrescibile e fermentescibile nonché rifiuti in genere.

Le norme relative saranno caso per caso indicate dall'Ufficiale Sanitario e si riferiranno principalmente:

- a) alle disponibilità di acqua potabile e allo scarico dell'acqua usata;
- b) alla possibilità di allacciamento dei servizi di latrina alla fognatura ovvero alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili, di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunta di opportuno materiale chimico od assorbente, esalazioni e dispersioni di materiale putrido – il contenuto dovrà essere smaltito in modi idonei ai fini tecnico-igienici;
- c) disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc);
- d) indicazioni e mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

Art. 106 – CAVE

Per l'apertura di cave o per qualunque altra forma di sfruttamento del sottosuolo che induca a modificazioni del livello delle acque sotterranee o ad affioramenti o impaludamenti o che, comunque, possa dar luogo ad inquinamenti della falda idrica è necessaria la concessione di cui all'art.1 e seg., L.28 gennaio 1977, n.10, ferme le disposizioni di cui art.327 R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e delle leggi regionali in materia, previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

Nelle cave in cui si è verificata raccolta di acque è vietato versare materiale inquinante, sia solido che liquido, di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 107 – IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato, purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti e sia ritenuta igienicamente idonea dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale.

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

I canali scorrenti in superficie interessanti zone a destinazione diversa dall'agricoltura, previste nel piano regolatore generale o nel piano di fabbricazione, devono essere tombinati.

Le opere necessarie vengono ingiunte dal Sindaco, che, in caso di inadempienza, provvede d'ufficio a spese del proprietario.



Art. 108 – CONCIMAZIONE

Lo spargimento del suolo a scopo di concimazione di materiale fermentescibile di origine animale e di concimi artificiali è consentito purché sia effettuato a sufficiente distanza dall'abitato e in modo da evitare che ne derivi danno o molestia per gli abitanti.

Possono essere utilizzate per la concimazione solo le deiezioni liquide e solide di animali sani.

Tenendo conto delle norme agronomiche e di quelle sanitarie di difesa delle acque superficiali e profonde è consentito, nei casi sopra previsti, lo spargimento di deiezioni animali aventi complessivamente quaranta quintali di peso vivo, per ogni ettaro di terreno.

Art. 109 – SPANDIMENTO DELLE ACQUE SUI TERRENI

E' vietato lo spandimento delle acque usate di qualsiasi natura, (domestica industriale ecc..) sulla superficie dei terreni.

E' altresì vietato immettere o lasciare infiltrare nel sottosuolo gli scoli e le acque di rifiuto di qualsiasi specie, salvo quanto previsto nei successivi articoli.

Art. 110 – RESIDUI DI LAVORAZIONE INDUSTRIALI E ARTIGIANALI – SCARICO IN ACQUE SUPERFICIALI

Per lo scarico in acque superficiali di residui di lavorazioni industriali ed artigianali di qualsiasi origine e natura si applicano le disposizioni di cui agli art. 57-58-72-74 e 77 del Regolamento Edilizio.

Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge la rimozione e, in caso di inadempienza nel termine stabilito, procede d'ufficio a spese del proprietario.

Art. 111 – NORME PER LA TUTELA DELLE ACQUE DALL'INQUINAMENTO

A tutti gli scarichi cittadini di qualsiasi tipo, pubblici e privati, diretti ed indiretti, in tutte le acque superficiali e sotterranee, sia pubbliche che private, nonché in fognature sul suolo e nel sottosuolo verranno applicate le disposizioni previste dalla legge 10/05/1976, n.319, per la tutela delle acque dall'inquinamento, e dalla legge regionale 08/11/1974, n.32, modificata con la legge regionale 20/10/1977 n.49, recante provvedimenti per la depurazione delle acque e la disciplina degli scarichi delle attività produttive.



CAPO II°

ACQUE - FOGNATURE



Art. 112 – CANALI

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

Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il regolare deflusso delle acque nel periodo di magra.

Le rive, al bordo delle pareti del canale, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea, utilizzando mezzi fisici o meccanici o eventuali altri mezzi previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

Dall'alveo dei canali deve essere, almeno 2 volte all'anno o comunque quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

Quando i canali sono coperti, devono essere dotati di pozzetti di ispezione e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo.

Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti la programmazione degli espurghi, sarà stabilita dal Sindaco previa intese con i proprietari dei canali e sentito l'Ufficio Tecnico Comunale, nella persona del responsabile.

Art. 113 – DEFLUSSO DELLE ACQUE – COMPETENZE DEL GENIO CIVILE

Quando l'Autorità Comunale accerta l'esecuzione dei lavori ed opere che procurano ostacoli al naturale deflusso delle acque o che, comunque, modificano il livello delle acque sotterranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunge le opere necessarie per assicurare in modo permanente il regolare deflusso ed evitare variazioni di livello dannose, sentito, ove del caso, l'Ufficio del Genio Civile.

Il controllo delle acque sotterranee a norma del R.D.11/12/1933 n.17775, il rilascio dell'autorizzazione alla loro estrazione ed anche, a norma del D.P.R.09/01/1971 n.223, il controllo della utilizzazione delle acque che vengono estratte dal sottosuolo del territorio comunale, nonché la revoca delle autorizzazioni già concesse, spettano all'ufficio del Genio Civile

Art. 114 – RACCOLTA DI ACQUE A SCOPO AGRICOLO E INDUSTRIALE

La raccolta di acque a scopo agricolo od industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a 5 m³ e con superficie libera non inferiore a 2 m² deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario e del responsabile dell'Ufficio Tecnico, quando dall'esame del progetto risulti;

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso;
- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi e insetticidi;
- c) che resti eliminato ogni qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile caso di insalubrità.



Art. 115 – ACQUE METEORICHE – SISTEMI DI SMALTIMENTO

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

Il sistema adottato deve essere approvato dal Sindaco che, sentiti l'Ufficiale Sanitario e il Responsabile dell'Ufficio Tecnico, potrà prescrivere norme particolari di esecuzione e di esercizio.

E' ammesso lo smaltimento nel suolo di acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e comunque dalla zona fabbricata, escluse le acque di prima pioggia che devono essere immesse in fognatura o, ove questa manchi, raccolte e smaltite con sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 116 – ACQUE SPORCHE, INFETTE, ALTERATE

E' vietato l'uso, a qualsiasi titolo, alle persone e agli animali di acque sporche, infette alterate e in qualsiasi modo pericolose.

Qualora per la natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale alle popolazioni, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescrive l'eliminazione degli scarichi.

Art. 117 – FOGNATURE DOMESTICHE

Per le caratteristiche dei locali destinati ai servizi igienici, nonché delle fognature singole e degli allacciamenti, si applicano le disposizioni contenute negli art. 50, 59, 60 e 61 del Regolamento Edilizio.

Art. 118 – POZZI NERI E FOSSE SETTICHE – SVUOTATURA

La manutenzione dei pozzi neri e delle fosse settiche, ove ammessi, deve essere fatta con vuotature periodiche mediante sistema pneumatico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna né dispersione o esalazione.

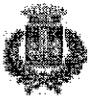
La vuotatura può essere fatta solo dalle ore 4 alle ore 6 nei mesi dall'aprile a settembre e dalle ore 5 alle ore 7 nei mesi dall'ottobre a marzo. In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi ovvero in altro modo.

Le fosse settiche ed i pozzi neri devono essere affidati al momento della concessione di abitabilità o di agibilità, ad un conduttore responsabile il quale dovrà dimostrare annualmente, mediante presentazione delle bollette di pagamento, di aver eseguito l'asportazione dei fanghi tramite una ditta autorizzata la quale dovrà provvedere al loro smaltimento in proprio o a mezzo di ditte autorizzate, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

L'ufficio di Igiene deve tenere un registro sia delle ditte autorizzate all'asportazione dei fanghi che di quelle autorizzate al loro smaltimento.

Art. 119 – INQUINAMENTO DELLE ACQUE

Per tutto quanto non previsto nel presente capo II^o circa la tutela delle acque dall'inquinamento si fa esplicito riferimento all'art. 111 capo I^o tit.II – di questo regolamento.



CAPO III°

RACCOLTA – TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI



SEZIONE I : DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 120 – RIFIUTI SOLIDI – DEFINIZIONE

Le disposizioni contenute nel presente capo si applicano alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi intendendosi per tali:

- a) I rifiuti civili, cioè quelli che provengono dalla naturale vita dell'uomo e prodotti all'interno di fabbricati, deposti su aree pubbliche o comunque destinate anche temporaneamente ad uso pubblico e su quelle private;
- b) rifiuti provenienti da insediamenti industriali, commerciali, artigianali ed altre attività assimilabili, quando siano simili per qualità ai rifiuti civili.

Alla raccolta, al trasporto, allo smaltimento degli altri prodotti di rifiuto solidi devono provvedere i produttori stessi nel rispetto dei regolamenti igienici.

Art. 121 - GETTITO DI RIFIUTI – SPAZZAMENTO DI AREE PUBBLICHE E PRIVATE

E' vietato il gettito dei rifiuti ed anche il loro temporaneo deposito sulle aree pubbliche e sui terreni pubblici o privati, compresi i terreni scoperti entro i fabbricati o ad essi interposti e le intercapedini coperte da griglie.

Lo spazzamento delle aree pubbliche e private, dei cortili, delle strade deve essere fatto in modo da impedire il sollevamento della polvere o comunque il diffondersi di essa con molestia e danno dei passanti e dei vicini.

Art. 122 – CONTENITORI – PULIZIA

Le pattumiere, i contenitori e recipienti comunque usati per la raccolta dei rifiuti, le tramogge e le bocchette delle canne di caduta, nonché le canne stesse e i vani di raccolta dei contenitori devono essere mantenuti dagli utenti in perfette condizioni di pulizia disinfestati almeno due volte all'anno, in primavera ed in autunno.

E' vietata la cernita dei rifiuti depositati in attesa del loro trasporto.

Art. 123 – CONTENITORI CARATTERISTICHE

I contenitori dei rifiuti devono essere costruiti con materiali che saranno stabiliti dall'autorità Comunale ed avere le dimensioni e la foggia prescritti.

Nel caso che tali contenitori siano del tipo a rendere devono essere assicurate le installazioni per il loro lavaggio e la frequenza del lavaggio, da effettuarsi a cura degli utenti, non deve essere superiore a giorni 15.

I contenitori una volta pieni, devono essere coperti, e se del tipo a perdere accuratamente chiusi a cura degli utenti.



Art. 124 – AMBULANTI

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere e simili, devono munirsi di appositi contenitori a perdere nei quali immettere tutti i rifiuti prodotti dalla loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e lasciati sul luogo ove si è svolta l'attività stessa, al termine delle operazioni per essere raccolti a cura del servizio comunale.

Art. 125 – RACCOLTA DEI RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti con il travaso dei recipienti a rendere o con l'asporto dei contenitori a perdere è effettuata nelle ore stabilite dal Sindaco, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario.

Le operazioni di raccolta dei rifiuti presso gli edifici a qualunque uso adibiti hanno frequenza giornaliera e comunque, in caso di deroga, non inferiore a 3 volte a settimana.

I veicoli devono essere chiusi e avere all'interno superficie unita lavabile e disinfettabile in modo facile e completo.

I rifiuti debbono essere trasferiti direttamente ai luoghi di deposito ai mezzi di raccolta a cura del personale addetto evitando qualunque manipolazione e dispersione.

Art. 126 – ATTIVITA' DI CENCIAIOLO , ROTTAMAIO E SIMILI

L'attività di cenciauolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, è sottoposta a vigilanza sanitaria per la tutela della persona e l'idonea conservazione dei materiali a seconda della loro natura.

La costituzione dei depositi dei predetti materiali deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario.

E' comunque vietata nei cortili delle case di abitazione e negli spazi fra di esso interposti.

Art. 127 – RIFIUTI DI PROVENIENTI DA SOSTANZE ALIMENTARI

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, alberghi, trattorie e simili) sono tenuti alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità Comunale e distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

Il servizio Comunale provvede all'allontanamento dei rifiuti quotidianamente.



SEZIONE II : RIFIUTI DOMESTICI

Art. 128 - RACCOLTA DEI RIFIUTI

Le caratteristiche dei locali per la raccolta dei rifiuti, di cui ogni fabbricato deve essere dotato, nonché delle canne di caduta, ove esistenti, sono indicate dall'art.62 del Regolamento Edilizio.

Dall'osservanza della norma di cui al precedente comma sono esentati i fabbricati per i quali non è attuata dal comune la raccolta dei rifiuti e fino a 1 anno da quando viene iniziata.

Sono pure esentati i fabbricati specificatamente autorizzati a non avere il vano in oggetto o perché di dimensioni ridotte o di uso tale da non richiedere la presenza di detto vano.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario può, con proprio provvedimento riconoscere per ogni Comune zone con case sparse ove la eliminazione dei rifiuti solidi può essere accordata ai singoli privati.

Con il predetto provvedimento dovranno essere stabilite le modalità con le quali dovrà essere adempiuto il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti stessi.

Ove la composizione urbanistica della zona venisse a modificarsi si applicheranno le norme di carattere generale previste dal regolamento comunale.

Art. 129 – VANI PER LA RACCOLTA DEI RIFIUTI – CARATTERISTICHE

I vani per la raccolta dei rifiuti devono essere muniti di:

- a) un esalatore di m.0,20 ovvero di altro dispositivo capace di assicurare la dispersione dell'aria viziata, giudicato adatto dall'Autorità Sanitaria;
- b) presa d'acqua con relativa lancia;
- c) scarico dell'acqua di lavaggio a mezzo di chiusura a intercettazione idraulica;
- d) porta metallica a perfetta tenuta di dimensioni non inferiori a m 0,90 per 1,80.

I vani devono essere facilmente raggiungibili dal personale e dai mezzi di raccolta.

L'accesso deve essere percorribile agevolmente da carrelli muniti di ruote aventi una larghezza massima di m 0,90

Qualora l'accesso comprenda piani inclinati o rampe, esse dovranno avere pendenze inferiori al 25% e pavimento antisdrucchiolevole.

Art. 130 – DIVIETO DI CONSERVAZIONE OLTRE LE 24 ORE

E' vietata la conservazione temporanea all'interno dei locali di abitazione, di lavoro, di vita collettiva, dei pubblici esercizi di vendita o di consumo, anche in adatta pattumiera, dei rifiuti solidi interni per un termine superiore alle 24 ore, salvo speciali deroghe da concedersi dall'Autorità Sanitaria

Art. 131 – CONFERIMENTO NEI CONTENITORI

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, a qualunque uso adibiti, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, degli anditi, dei locali e degli accessi tanto comuni quanto riservati, dei cortili e degli spazi liberi annessi recintati, dovranno essere, a cura degli abitanti - conferiti nei contenitori a ciò destinati senza alcuna dispersione.



Art. 132 – CONTENITORI – CARATTERISTICHE

Il Sindaco stabilirà con apposita ordinanza, per la prima applicazione, le caratteristiche funzionali dei contenitori di rifiuti domestici .

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, può autorizzare l'uso di contenitori con caratteristiche diverse da quelle di cui al precedente comma sulla base di idonea documentazione tecnica.



RACCOLTA DEI RIFIUTI CIMITERIALI

I rifiuti urbani prodotti nelle aree cimiteriali si suddividono in:

- a) Rifiuti derivanti da operazioni di esumazione ed estumulazione, costituiti di parti, componenti accessori e residui contenuti nelle casse utilizzate per l'inumazione o la tumulazione (es. resti lignei delle casse mortuarie, ornamenti ed accessori per la movimentazione della cassa, avanzi di tessuti ed imbottiture, residui metallici delle casse etc...)
- b) Rifiuti derivanti dalle altre attività di normale gestione cimiteriale, quali operazioni di pulizia manutenzione, giardinaggio costruzione e demolizione edile, smontaggio di parti ed accessori delle casse prima della cremazione, tumulazione o inumazione (es. residui di carta, cartone, plastica, legno metalli scarti vegetali, rifiuti inerti etc...)

I rifiuti di cui al punto (a) al fine di essere avviati alle operazioni di recupero e/o smaltimento devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti.

I rifiuti di cui al punto (a) non metallici devono essere confezionati in appositi imballaggi a perdere flessibili, chiusi, integri e di adeguata robustezza, di colore giallo e recanti la scritta "Rifiuti urbani da esumazioni ed estumulazioni"

I rifiuti di cui al punto (a) metallici devono essere bonificati da qualsiasi altro materiale, opportunamente disinfettati e quindi confezionati in appositi imballaggi a perdere flessibili di colore bianco e recanti la scritta "rifiuti urbani da esumazioni ed estumulazioni". Gli stessi potranno quindi essere avviati a recupero.

Il deposito temporaneo dei rifiuti di cui al punto (a) è consentito in apposita area confinata individuata dal comune all'interno del cimitero, qualora detto deposito si renda necessario per garantire una maggiore razionalità del sistema di raccolta e trasporto ed a condizione che i rifiuti siano adeguatamente racchiusi negli appositi imballaggi a perdere flessibili di cui al comma precedente.

I rifiuti di cui al punto (b) sono conferiti al servizio di raccolta con le stesse modalità previste per le frazioni dei rifiuti urbani domestici e assimilati, fatta eccezione per i rifiuti inerti che possono essere riutilizzati all'interno della stessa struttura cimiteriale ovvero avviati al recupero e/o allo smaltimento in impianti per rifiuti inerti.

Al responsabile della struttura cimiteriale è attribuito il compito di sovrintendere all'applicazione delle succitate disposizioni.



SEZIONE III : SMALTIMENTO

Art. 133 – COLMATA CONTROLLATA - UBICAZIONE

Ove lo smaltimento dei rifiuti avvenga con il metodo della colmata controllata, l'ubicazione della stessa non può distare meno di 1000 metri dagli agglomerati urbani, di 500 metri dagli allevamenti animali e di 100 metri dalla pubblica via, nonché meno di 100 metri dalle rive di fiumi, torrenti, ecc..

Il Sindaco su indicazione dell'Ufficiale Sanitario, stabilisce le norme per la conduzione della colmata stessa.

Art. 134 – STABILIMENTI PER LA DISTRUZIONE O TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI

L'impianto e l'esercizio di stabilimenti per lo smaltimento dei rifiuti, mediante distruzione o trasformazione, sono autorizzati dalle Autorità competenti a norma delle disposizioni vigenti, tenuto conto anche di quelle concernenti la difesa contro l'inquinamento atmosferico.

Art. 135 – IMMONDEZZAI

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere vuotati prima della colmata.

Gli immondezzai devono distare almeno m.20 dalle finestre e dalle porte di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti dovrà comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

Art. 136 – FANGHI DI DERIVAZIONE E ALTRI RIFIUTI SOLIDI

I rifiuti solidi delle lavorazioni industriali, artigianali o commerciali con caratteristiche diverse da quelle di cui al precedente art.118, nonché i fanghi di derivazione degli impianti di depurazione dovranno essere trasportati e smaltiti in modo da evitare danni o pericoli alla salute pubblica.

Art. 137

Per tutto quanto non specificamente regolamentato nel presente capo III^o; in materia dell'ambiente si fa riferimento alla legge Reg.le 06/11/1978 n.68 ed in materia di liquami e fanghi si rimanda alla legge Reg.le 22/06/1979 n.31.



CAPO IV°

FUMI - POLVERI - VAPORI

SEZIONE I° : IMPIANTI TERMICI

SEZIONE II°: STABILIMENTI INDUSTRIALI E INSEDIAMENTI INSALUBRI



Art. 138 – OGGETTO DELLA NORMATIVA

Sono sottoposti alle norme del presente regolamento:

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



SEZIONE I° - IMPIANTI TERMICI

Art. 139 – IMPIANTI TERMICI CIVILI DEI COMUNI IN ZONE DI CONTROLLO AI SENSI DELL'ART. 2 LEGGE 615/1966

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge 13/07/1966 n.615 e dal relativo regolamento di applicazione 22/12/1970 n.1391.

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

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie – sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione rifiuti (fino ad 1 tonnellata);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane (cfr. legge 25/07/1955 n.860)

Art. 140 – COMBUSTIBILI – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui all'art.14 del D.P.R. 22/12/1970 n.1391.

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

Art. 141 – IMPIEGO COMBUSTIBILI

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art.12 della legge 13/07/1966 n.615.

Sono consentiti, con limitazione, i combustibili di cui all'art.13 della stessa legge.

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco, che provvede sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario o del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.



Art. 142 – OLII COMBUSTIBILI

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 141 devono avere contenuto in zolfo inferiore al 3% del peso..

Il contenuto massimo in zolfo sarà comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali e sulla scorta delle indicazioni allegate alla domanda.

Art. 143 – AUTORIZZAZIONI

Ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente art.140 la domanda rivolta al Sindaco deve essere completa della seguente documentazione:

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

L'autorizzazione si intende valida per anni uno e potrà essere rinnovata su domanda degli interessati.

Art. 144 – UFFICIALE SANITARIO – C.R.I.A. – PARERI

L'Ufficiale Sanitario nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sulla opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione, terrà conto degli elementi ambientali, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico e di ogni altro elemento necessario.

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del C.R.I.A.



Art. 145 - CAMINI

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

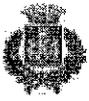
Può essere consentita deroga a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- Disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata
- Caratteristiche funzionali dell'impianto (potenza, numero delle calorie, ecc)
- Tipo di combustibile usato
- Eventuali apparecchiature per il controllo della combustione
- Eventuale esistenza di molestia diretta, in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona
- Motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga

Il Sindaco sottopone la richiesta di concessioni di deroga al C.R.I.A., congiuntamente al motivato parere dell'Ufficiale Sanitario.

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell' 08/07/1968 o all'entrata in vigore del D.P.R. 3 dicembre 1970 n.1391, qualora, all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco il progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della legge 615/1966, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco in deroga alle norme del citato D.P.R. 1391/1970.

Rimane pertanto facoltà del Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario disporre l'adeguamento dell'altezza di sbocco dei camini predetti a quanto disposto dall'Art.6 del D.P.R. 1391/1970, qual'ora siano state evidenziate o possono sussistere molestie dirette o pericoli ed altre cause.



SEZIONE II° - STABILIMENTI INDUSTRIALI E INSEDIAMENTI INSALUBRI

Art. 146 – ATTIVITA' INDUSTRIALI – AUTORIZZAZIONE

Chiunque intenda iniziare nel territorio del Comune una qualsiasi attività industriale od istituire un deposito di materiale, deve chiedere l'autorizzazione al Sindaco inoltrando apposita domanda nella quale deve risultare il ciclo di lavorazione (prodotti iniziali, procedimenti tecnologici, prodotti intermedi, prodotti finiti, con relative eventuali emissioni, scarti e reflui), con le apparecchiature che si intendono installare o il materiale che si intende depositare.

Tale richiesta dovrà essere inoltrata dall'interessato, con il visto del proprietario dell'immobile, anche nei casi in cui la lavorazione venga modificata o, comunque, venga differenziata dal tipo di lavorazione autorizzata.

Le richieste dovranno essere inoltrate al Sindaco 15 giorni prima dell'inizio o della prevista modifica della lavorazione.

Art. 147 – STABILIMENTO INDUSTRIALE – DEFINIZIONE

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

La loro attività è regolata agli effetti dell'inquinamento atmosferico dalle norme della legge 13/07/1966 n.615 e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 05/04/1971 n.322.

Art. 148 – ASSEGNAZIONI ALLE CLASSI DI LAVORAZIONE INSALUBRI

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri, di cui al D.M. 23/12/1976, modificato con D.M.29/03/1977, di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni della legge 615/1966 e del relativo regolamento di attuazione.

Art. 149 – IMPIANTI DI ABBATTIMENTO – INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art.4.4 del D.P.R. 322, 15 aprile 1971, deve essere comunicata immediatamente al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario, anche telefonicamente.

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

Art . 150 - POLVERI – UMIDIFICAZIONE

I materiali polverulenti inorganici, non tossici, scaricati dagli impianti di abbattimento devono essere tenuti costantemente umidi al fine di evitare il loro riespandersi per effetto del vento, e tenuti in particolari ricoveri; l'allontanamento dal perimetro dello stabilimento, deve avvenire sempre con materiale umidificato e con particolari cautele.



Art. 151 – LAVORAZIONI CON PRODUZIONI DI POLVERI

Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasporto, deposito di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali asfaltati e corredati da sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornaliera al fine di evitare l'accumulo e il sollevamento della polvere.

Art. 152 – RESIDUI DEI CICLI PRODUTTIVI

I rifiuti prodotti dai cicli produttivi o raccolti dagli impianti di abbattimento sia per essere tenuti presso lo stesso stabilimento sia per essere allontanati, devono ottenere dal Sindaco l'opportuna autorizzazione.

Art. 153 – COMBUSTIONE ALL'APERTO - DIVIETO

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

Art. 154 – LAVORAZIONI INSALUBRI – CLASSIFICAZIONE

Ai sensi dell'art.102 del R.D. 03/02/1901 n.45 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri, (D.M. 23/12/1976, su G.M. n.9 del 12/01/1977, rettificato con D.M. 29/03/1977, su G.M. n.116 del 30/04/1977), il Sindaco, a richiesta dell'Ufficiale Sanitario procede alla classificazione degli stabilimenti industriali ed artigianali e dei depositi in attività di esercizio nel territorio comunale.

L'accertamento fatto dal Sindaco della classe a cui appartiene lo stabilimento o deposito sarà notificato al proprietario tramite il Messo Comunale.

Contro tale accertamento è ammesso il ricorso, da parte di qualsiasi interessato, al Presidente della Giunta Regionale.

Art. 155 – NUOVI IMPIANTI

Chiunque intenda aprire stabilimenti industriali e artigianali o depositi che effettuino in tutto o in parte lavorazioni comprese nel suindicato elenco delle lavorazioni insalubri, deve, darne avviso al Sindaco, il quale determina, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, a quale classe lo stabilimento o il deposito appartenga.

Art. 156 – CAUTELE

A seguito della classificazione ed ai sensi degli art.216 e 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 – luglio 1934 n.1265, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario ed acquisiti i pareri degli organi competenti per il controllo degli inquinamenti, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica e dell'ambiente.



**Art. 157 – CONTROLLO DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO PER LE INDUSTRIE INSALUBRI FUORI
ZONA DI CONTROLLO DELLA LEGGE 615/1966**

Per l'insediamento e l'ampliamento di stabilimenti industriali le cui attività produttive siano comprese, in tutto od in parte, nel citato elenco delle lavorazioni insalubri, contemporaneamente al rilascio della concessione edilizia, il Sindaco richiede al C.R.I.A. il parere in merito agli impianti di abbattimento o ad altri accorgimenti tecnici che devono essere adottati dalla ditta per la prevenzione dell'inquinamento atmosferico.

A tale fine la ditta stessa è tenuta a presentare una relazione tecnica sui cicli tecnologici, sulla potenzialità, sulle materie prime, sulle apparecchiature, sulle eventuali emissioni inquinanti, sugli impianti di abbattimento che si intendono installare ed ogni altra notizia tecnica atta a valutare il prevedibile contributo all'inquinamento atmosferico.

Il presente articolo non si applica alle imprese artigiane così come definite dalla legge 15 luglio 1956, n.860.

Art. 158 – INSEDIAMENTI INSALUBRI NELL'ABITATO

Ai sensi dell'Art. 216 del T.U. delle Leggi Sanitarie, spetta al Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario ed acquisiti i pareri degli organi competenti per il controllo degli inquinamenti, permettere che sia mantenuto nell'abitato uno stabilimento o deposito iscritto nella I classe, accertato che, con l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio dello stesso non possa recare nocimento alla salute del vicinato.

Art. 159 – INSEDIAMENTI INSALUBRI NELL'ABITATO – CHIUSURA – ALLONTANAMENTO

Spetta al Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, ordinare la chiusura degli stabilimenti o depositi insalubri o il loro allontanamento dai centri abitati.

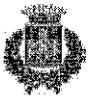
Art. 160 – ALLEVAMENTI DI ANIMALI

Non è consentito allevare bovini, suini, ovini, o specie di bassa corte se non nelle zone aventi destinazione agricola, secondo il piano regolatore generale.

Il Sindaco può rilasciare speciali permessi per l'insediamento di case di cura zootriche o allevamenti di pochi capi animali per scopi scientifici dopo che l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario abbiano accertato, che tali attività si svolgono nel rispetto delle norme igieniche senza recare danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

Art. 161 – MACERAZIONE DELLE PIANTE TESSILI

La macerazione delle piante tessili è permessa soltanto nelle zone di cui al primo comma dell'articolo precedente e a condizione che sia effettuata alla distanza di almeno 200 metri dalle case e di 100 metri dalle pubbliche vie, dai pozzi o serbatoi di acqua potabile e comunque rilasciata dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario.



CAPO V°

RUMORI



Art. 162 – OGGETTO DELLA NORMATIVA

Il presente regolamento si applica al controllo dell'inquinamento acustico esterno, da sorgenti fisse o mobili di qualsiasi voglia natura operanti nell'ambito di attività produttive, commerciali, ricreative o comunque rumorose, ad eccezione del rumore prodotto dal fluire del traffico nelle sue diverse forme.

Il Sindaco può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze di pubblica utilità.

Il Sindaco inoltre indica con propria ordinanza il termine entro il quale si deve porre fine alla causa di disturbo, sentito eventualmente il parere di una Commissione Tecnica.

Art. 163 – STRUMENTAZIONE - CARATTERISTICHE.

I fonometri impiegati per il rilievo del rumore, in particolare devono essere dotati di :

- Scala ponderata A
- Batteria di filtri a banda d'ottava di frequenza centrale: 31,5 – 63 – 125 – 250 – 500 – 1000 – 2000 – 4000 – 8000 Hz
- Costanti di tempo FAST (200 ms) e IMPULSE (35 ms)

Art. 164 – MISURAZIONE – MODALITA' GENERALI

Il rumore va misurato all'esterno dei locali disturbati; ad un'altezza dal suolo possibilmente non inferiore a m.1,2 di fronte ad una finestra aperta o comunque in modo da limitare gli effetti di riflessione delle superfici circostanti.

Il fonometro dovrà essere tarato mediante calibratore all'inizio e alla fine di ogni serie di prove.

Art. 165 – RUMORE DI FONDO AMBIENTALE – MISURAZIONE

Il rumore di fondo si misura nel tempo e nei luoghi oggetto di disturbo in assenza delle sorgenti individuate come causa del disturbo stesso.

Esso deve essere presente per almeno il 90% del tempo di osservazione.

Il suo valore è determinato dal valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro.

Nel caso il livello del rumore di fondo o ambientale sia uguale o superiore ai limiti indicati nel presente regolamento, non è consentita alcuna attività che provochi incrementi a tale livello.

Art. 166 – RUMORI IN GENERE – MISURAZIONE

Per i rumori stazionari e variabili, la misura va effettuata nelle diverse bande di ottava con costante di tempo FAST nei modi sotto indicati:

- a) per le bande di ottava per cui l'escursione tra i valori massimo e minimo è inferiore o uguale a 6dB, s'assume come lettura la media aritmetica fra i valori;
- b) per le bande d'ottava per cui l'escursione è maggiore o uguale a 6dB, s'assume come lettura il livello massimo diminuito di 3dB.



Per i rumori impulsivi:

- a) se la frequenza di ripetizione è compresa fra 1 e 50 Hz (estremi inclusi), la misura deve essere effettuata nelle diverse bande con costante di tempo IMP;
- b) se la frequenza di ripetizione è superiore o uguale a 0.01 ed inferiore ad 1 Hz, si effettua la sola misura globale in dB(A) con costante di tempo FAST e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento.

Per i rumori sporadici si effettua la sola misura in dB(A) con costante di tempo IMP e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento.

Art.167 - TABELLA DEI LIMITI ALLE IMMISIONI SONORE ALLEGATA AL REGOLAMENTO - APPLICAZIONE

Ai fini dell'applicazione della tabella n.1 si osserva quanto segue: i limiti relativi alle diverse bande d'ottava si applicano ai rumori stazionari, variabili ed impulsivi con frequenza di ripetizione fra 1 e 50 Hz (estremi inclusi).

Nella riga dB(A) Equiv. sono globali equivalenti espressi in dB(A) . Tali valori possono essere assunti come riferimento solo per scopi di indagine preliminare o di sorveglianza generale.

Non sono considerati validi per l'accertamento del rispetto dei limiti assunti.

Per i rumori impulsivi con frequenza di ripetizione compresa fra 0.01 Hz ed 1Hz (estremi inclusi), il valore rilevato (max dB(A) con costante di tempo FAST) va confrontato con i valori globali della riga dB(A)FAST.

Per i rumori sporadici, il valore rilevato (max dB(A) con costante di tempo IMP) va confrontato con i valori globali della riga dB(A)IMP.

Fatta eccezione per i rumori di tipo sporadico, se la durata complessiva del disturbo nell'ambito del periodo diurno è inferiore a 120 minuti, si applica una correzione in dB o dB(A) di -3; se inferiore a 60 minuti primi di -6; se inferiore a 30 minuti primi -9.

Per il periodo notturno non c'è alcuna correzione.

I limiti indicati in tabella, eventualmente corretti, sono considerati superati quando si accerta che il rumore rilevato presenta:

- Eccesso di 1 dB in almeno due bande d'ottava o di 3dB in una singola banda
- Un eccesso di dB(A) per i rumori valutati globalmente



TITOLO III°

IGIENE EDILIZIA



CAPO I°

COSTRUZIONI



Art.168 – RINVIO A NORME DEL REGOLAMENTO EDILIZIO.

Le norme del presente Capo integrano quanto previsto dai titoli 3°, 4°, 5° della parte II del Regolamento Edilizio

Art.169 – COMPETENZE DELL'UFFICIALE SANITARIO

Ogni richiesta di concessione edificatoria presentata al Comune è sottoposta, prima di essere portata all'esame della Commissione Edilizia, all'Ufficiale Sanitario, il quale esamina il progetto ed esprime il proprio parere per gli aspetti igienico-sanitari verificando in modo particolare:

- a) i rapporti e aereazione e illuminazione naturale, per ogni locale;
- b) la provvista e distribuzione dell'acqua potabile;
- c) la destinazione dei singoli vani con particolare riguardo alla sistemazione delle latrine, bagni, acquai, scaricatori, cucine, disimpegni ecc....;
- d) il sistema di smaltimento delle acque luride e di rifiuto, corredato dalla ubicazione, sezione e volumetria degli impianti;
- e) il tipo e le caratteristiche dell'impianto di riscaldamento secondo quanto previsto dalle norme recate dalla L.13/07/1966, n. 615 e dal D.P.R. 22 /12/1970, n.1391;
- f) il sistema di raccolta delle immondizie domestiche e degli altri rifiuti solidi.

In caso di laboratori o comunque di ambienti adibiti ad attività lavorativa o depositi di materiale, al progetto dovrà essere allegata dettagliata relazione sul tipo di attività da svolgere o sul materiale da depositare, precisando le materie prime impiegate, i procedimenti di lavorazione con le relative eventuali emissioni, scarti e reflui, i prodotti intermedi e i prodotti finiti nonché il numero e tipo di macchine che dovranno risultare su piantina in scala 1:100 oppure 1:200 allegata al progetto.

Art.170 - DISPOSIZIONI SPECIALI

Nel caso di risanamento e ristrutturazione parziale di edifici preesistenti qualora risulti impossibile, motivatamente, dare attuazione a tutte le norme regolamentari potranno essere consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, soluzioni che rappresentino comunque evidenti ed importanti migliorie igieniche.

Art. 171 – OPERE PER PREVENIRE UMIDITA' ED ALLAGAMENTI

Quando in fregio alle costruzioni o attraverso il terreno da coprire con costruzioni, scorrano corsi d'acqua o vi siano invasi naturali o terreni irrigui, devono essere previste opere atte a separare dal corso stesso ed a proteggere contro le inondazioni le fondazioni della casa mediante intercapedini, fondazioni su palafitte, od altri accorgimenti costruttivi mediante i quali sia raggiunto il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.



172 – FOCOLARI – CAMINI – FUMAIOLI

Tutti i focolari, alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché gli apparecchi elettrici da cucina, devono essere provvisti di sovrastante cappa, che conduca i prodotti della combustione, i vapori e le esalazioni a canne murali prolungate sino al tetto e terminanti con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, ed evitare che le esalazioni ed il fumo rechino danno o molestia o pericolo alle persone e ad edifici vicini.

La disposizione di cui al precedente comma si applica anche alle stufe per il riscaldamento di singoli ambienti qualunque sia il riscaldamento di singoli ambienti, qualunque sia il tipo di combustibile usato.

E' proibito collocare nei locali di soggiorno delle abitazioni valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento, salvo che si tratti di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da Istituti Pubblici.

173 – CANNE FUMARIE

Ogni focolare e cucina di qualsiasi tipo deve avere una canna propria ed indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il tetto.

Potranno essere accettate soluzioni che assicurino lo smaltimento.

E' vietato inserire una stufa, un fornello da cucina, una caldaia di riscaldamento centrale, uno scaldacqua e similari sopra un condotto già impiegato per l'evacuazione di prodotti di un altro focolaio.

Le canne fumarie devono essere rettilinee e verticali a perfetta tenuta con intercapedine ventilata a zone, o isolate con idonea coibentazione; dovranno inoltre avere nel tratto terminale, prima del fumaiolo, una bocchetta di ispezione e pulitura a perfetta tenuta di fumo e di gas, e alla loro base, adeguate aperture in posizione idonea alla facile asportazione della fuliggine.

Sono ammesse altre soluzioni tecniche, ritenute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

Le pareti esterne delle canne devono avere spessore tale da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio .

E' vietata la sistemazione nelle abitazioni di condotti da fumo che servono apparecchi di una potenza calorifica superiore a 30.000kcal/h.

I condotti da fumo che servono apparecchi di potenza inferiore a 30.000 Kcal/h devono essere costruiti in modo che la temperatura delle pareti delimitanti vani di abitazione non superi verso gli stessi per più di 5 °C la temperatura dell'ambiente.

E' vietato costruire canne da fumo applicate alla parete esterna che sporgono dal filo via ed anche nei muri prospicienti la pubblica via. Potrà tollerarsi la costruzione di canne incassate nel muro frontale quando vi sia applicata, per tutto il loro intero sviluppo una contro canna in modo che vi sia fra le due canne un intercapedine di almeno 3 cm nella quale circoli l'aria.

I locali nei quali sono situati focolai devono essere in modo diretto.



Art. 174 - RISCALDAMENTI

Gli impianti di riscaldamento centrale o collettivo, devono assicurare nei locali di abitazione una temperatura almeno di 18°C interni, per 5°C sotto zero esterni.

Tali impianti unitamente a quelli similari svolgenti funzioni differenti – impianti termici per disinfezione e sterilizzazione, per funzionamento di cucine o forni, per lavaggio biancheria e distruzione rifiuti – devono risultare rispondenti alle prescrizioni di cui alla legge 13/07/1966, n.615 e del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22/12/1970, n.1391.

Nelle case e nei locali ove siano in funzione impianti autonomi di riscaldamento a combustione diretta – stufe a carbone, legna, nafta, gas, ecc... - si deve provvedere al razionale allontanamento dei prodotti della combustione ed al ricambio d'aria regolare e continuo nell'ambiente riscaldato.

Art. 175 – VENTILAZIONE E CONDIZIONAMENTO NEI LOCALI PUBBLICI

Tutti i locali di uso pubblico (esercizi commerciali, cinema, ristoranti, ecc...) quando per necessità costruttive o di esercizio vengono a trovarsi nell'impossibilità di essere sufficientemente e razionalmente areati con mezzi naturali, devono essere provvisti di un sistema di ventilazione sussidiaria o di impianto di condizionamento.

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le seguenti condizioni termiche, di ventilazione e di purezza dell'aria:

- a) aria esterna filtrata 25/30 m³/h per persona;
- b) temperatura di 20/22°C; con U.R. 40% min – 50% mass. – valori invernali;
- c) temperatura di 25/27°C con U.R. 60% valori massimi estivi;
- d) i filtri devono trattenere tutte le impurità solide di dimensioni superiori ai 50 micron ed il 90% di quelle comprese fra 50 micron e 0.5 micron;
- e) il movimento dell'aria nella zona occupata da persone non deve essere superiore a cm.15 al minuto secondo;

E' permessa la ricircolazione dell'aria in misura non superiore ai due terzi salvo diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria.

Le prese d'aria esterne devono essere sistemate all'altezza di almeno metri 2+3 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili ed almeno m.5+6 se su spazi pubblici, collocate in zone sottratte ad azioni inquinanti.

Nei locali pubblici o per uso collettivo, che sono serviti da impianto di condizionamento d'aria, devono essere installati apparecchi registratori scriventi della temperatura e dell'umidità, a funzionamento continuo e che devono essere mantenuti in perfetta efficienza.

Art. 176 – ABITABILITA' E AGIBILITA' – DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE

Le domande per ottenere l'autorizzazione di abitabilità ed agibilità devono essere dirette al Sindaco, corredate da una copia della licenza di costruzione, e del relativo progetto approvato e contenere le seguenti indicazioni:

- Le modalità dell'approvvigionamento idrico
- Le modalità di smaltimento delle materie escrementizie e acque luride



Art. 177 – ABITABILITA' E AGIBILITA' – AUTORIZZAZIONE

Ai sensi del T.U.LL.SS. 1265/1934, i fabbricati e le parti di fabbricati di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati e riadattati in tutto ed in parte, non possono essere abitati ed usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico Comunale, per quanto di loro rispettiva competenza, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità alla concessione edilizia, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità, specialmente in relazione all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei liquami neri e delle acque usate.



TITOLO IV°

IGIENE DEGLI ALIMENTI



CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI



Art. 178 – VIGILANZA

La vigilanza, il controllo sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati, e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale.

Art. 179 – SANZIONI

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, il Sindaco ove competente, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale – a seconda delle rispettive competenze, ne impone la eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori fissando un termine di tempo.

Il Sindaco, salve le pene sancite per i contravventori, potrà sospendere temporaneamente o revocare definitivamente l'autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell'art.184 del presente Regolamento, se nel termine prescritto gli interessati non abbiano provveduto.

Art. 180 – SOSTANZE ALIMENTARI - AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'esercizio, il trasferimento, l'ampliamento di attività degli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari di origine vegetale, delle sostanze miste di origine prevalentemente vegetale, ovvero di carattere dolciario e gli stabilimenti che trattano il latte e i prodotti derivati, sono subordinati al rilascio di autorizzazione sanitaria da parte del Medico Provinciale, previo accertamento dei requisiti igienico sanitari esperiti dal medesimo o da un suo delegato.

L'esercizio, il trasferimento, l'ampliamento di impianti di macellazione, stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari di origine animale o miste di origine prevalentemente animale, nonché i depositi di carni fresche, congelate, surgelate e insaccate, sono subordinati al rilascio di autorizzazione sanitaria da parte del Veterinario Provinciale.

I depositi di sostanze alimentari non regolamentati dal comma precedente sono soggetti ad autorizzazione sanitaria dell'Ufficiale Sanitario.

Ove trattasi di laboratori la cui produzione sia destinata esclusivamente alla vendita ed al consumo diretto in annessi esercizi di vendita e comunque non per conto terzi, l'autorizzazione sanitaria sarà rilasciata dal Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario o Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze per l'accertamento dei requisiti igienicosanitari, sia di impianto che funzionali.

Art. 181 – PRODOTTI SURGELATI – AUTORIZZAZIONI SANITARIE

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, a norma della legge 27/01/1968 n.32 e successive disposizioni, è subordinata ad una attestazione concernente l'idoneità delle attrezzature adibite alla conservazione, che deve essere rilasciata dal Veterinario Comunale, se la vendita viene effettuata negli spacci di carne autorizzati ai sensi dell'art. 29 del regolamento approvato con R.D. 20/12/1928, n.3298 e/o dall'Ufficiale Sanitario se la vendita viene effettuata negli esercizi commerciali di prodotti agricoli ed alimentari.



Art. 182 – ALTRE AUTORIZZAZIONI SANITARIE

Chiunque intenda aprire, rilevare, o comunque modificare un esercizio di vendita anche all'ingrosso, di alimenti e di bevande di ogni specie, deve munirsi, oltre che dell'apposita licenza commerciale a norma della legge 11/06/1971 n.426 anche di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, a seconda delle rispettive competenze.

La stessa procedura deve essere seguita per i trasferimenti di sede e per la vendita ambulante.

Le mense e gli spacci aziendali o di enti od istituzioni sia pubbliche che privati, sono anch'essi soggetti alle autorizzazioni previste dal primo comma del presente articolo.

Gli esercizi pubblici di caffè, bar, trattorie, mescite, ristoranti, tavole calde ecc..., soggetti a licenza di PS sono pure soggetti all'autorizzazione sanitaria dell'art.231 del T.U. delle LL.SS. 27/07/1934 n.1265 e della legge 16/06/1939 n.1112, da rilasciarsi dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 183 – VENDITA PROMISCUA DI GENERI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI - CAUTELE

Nei supermercati e negli altri esercizi nei quali può effettuarsi la vendita promiscua di generi alimentari e non alimentari, le diverse sostanze devono essere tenute e commerciate in reparti o scomparti fra loro ben distinti, usando scaffalature, banchi e personale appositi al fine di evitare contaminazioni.

Art. 184 – VENDITA DI SOSTANZE PERICOLOSE IN NEGOZI DI ALIMENTARI

Nei negozi di prodotti alimentari è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche od infiammabili o comunque pericolose o nocive se non in confezioni originali chiuse.

Sono vietate comunque operazioni di travaso.

Art. 185 – INVOLUCRI DI CARTA O ALTRI MATERIALI

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari, devono essere tenuti in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie ed essere da questi estratti man mano che debbano essere impiegati.

I fogli suddetti, non devono recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto ed immediato delle derrate alimentari.

E' vietato l'impiego di carta usata, o che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse di quelle consentite per avvolgere le sostanze alimentari.

Per quanto riguarda la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con sostanze di uso personale, si fa richiamo alle disposizioni di legge e regolamenti in vigore.

Art. 186 – DISPOSIZIONI PER EVITARE IL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI

Le derrate alimentari che si consumano senza cottura, sbucciatura o lavaggio, devono essere distribuite da personale addetto con pinze, palette o altri strumenti idonei.

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani.



Art. 187 – IDONEITA SANITARIA DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, distribuzione, vendita nonché al trasporto di sostanze alimentari e bevande, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

L'ottenere il libretto è subordinato a visita medica preventiva, presso l'Ufficiale Sanitario, cui il personale suddetto deve annualmente sottoporsi, nonché all'effettuazione di trattamenti immunitari prescritti da norme legislative o regolamenti vigenti.

La visita preventiva di cui al precedente comma deve accertare l'assenza nel soggetto di manifestazioni flogistiche della cute e delle mucose esposte.

Gli accertamenti devono necessariamente comprendere:

- a) coprocultura per la ricerca di enterobatteri patogeni;
- b) la ricerca colturale degli stafilococchi patogeni

In particolare coloro che sono addetti alla produzione, preparazione e vendita del latte e suoi derivati, gelati, cibi cotti, pasticceria fresca, bevande, ghiaccio ecc... dovranno risultare non portatori degli agenti suddetti e sottoposti a vaccinazione anti-tifo-paratifica, preferibilmente per via parenterale, almeno ogni due anni.

Art. 188 – IGIENE PERSONALE

Il personale deve curare la pulizia della persona, in particolare delle mani e delle unghie, lavarsi le mani all'inizio del servizio e dopo ogni uso della latrina.

Durante il lavoro deve indossare casacche, vestaglie, grembiuli adatti, copricapo, di stoffa chiara e quanto occorre per un perfetto stato di pulizia.

Art. 189 – CARICHE BATTERICHE E RESIDUI ANTIPARASSITARI

I limiti massimi consentiti, delle cariche batteriche nelle sostanze e nei prodotti alimentari, sono indicati nella tabella n.2 allegata al presente regolamento e di cui ne costituisce parte integrante, nonché nella tabella A allegata all'ordinanza ministeriale 11/10/1978.

Per ciò che concerne la quantità massima di residui di antiparassitari consentita negli alimenti si rimanda alla Ordinanza Ministeriale 06/01/1979.

Art. 190 – CAMPIONAMENTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Alla produzione il campionamento sarà effettuato in quadruplica versione: una da lasciare al produttore, le altre tre da recapitare al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, Reparto medico micrografico.

Alla vendita, se si tratta di merci in confezioni originali con dichiarazioni della ditta produttrice, il campionamento sarà eseguito in quintuplica versione: una da lasciare al venditore, le altre da recapitare al L.P.I.P. Reparto medico-micrografico, secondo quanto disposto dalla legge 283 del 01/04/1962 e successive istruzioni ministeriali.

Per i prodotti sfusi, il campionamento dovrà essere fatto con l'osservanza della più scrupolosa asepsi, secondo le modalità di cui al 1° comma.



L'invio delle versioni al L.P.I.P. di cui ai commi precedenti, deve avvenire in un periodo di tempo e con quelle precauzioni tecniche atte a non modificare le caratteristiche microbiologiche e merceologiche del prodotto.

Quale efficace mezzo di riscontro delle caratteristiche igieniche nella preparazione, conservazione e vendita dei prodotti vengono fissati limiti microbiologici.

Qualora l'autorità Sanitaria competente rilevi indici microbiologici non corrispondenti agli standard previsti, provvederà a diffidare il trasgressore; nel caso di più violazioni potrà indicare al produttore o al venditore i rimedi atti ad eliminare gli inconvenienti accertati.

Per ogni campionamento verrà redatto apposito verbale e le unità campionarie saranno regolarmente sigillate.

A seguito dell'autorità competente potrà essere prescritto, ove se ne ravveda la necessità, l'interruzione della lavorazione, condizionando la ripresa alla rimozione dei difetti accertati.

La ripresa della lavorazione dovrà essere concordata con l'Autorità Sanitaria, affinché si possa immediatamente procedere alla ripetizione delle campionature per nuove prove analitiche.

I limiti microbiologici di cui al 5° comma del precedente articolo son quelli stabiliti nella tabella A allegata all'Ordinanza Ministeriale 11/10/1978.

A tale ordinanza bisogna altresì attenersi per ciò che concerne le modalità di campionamento non previste nel presente articolo.



CAPO II°
LOCALI DI PRODUZIONE
DEPOSITO, VENDITA



Art. 191 – CARATTERISTICHE GENERALI

Qualora le leggi, i regolamenti speciali o il presente regolamento non dispongano diversamente, i locali di produzione, di deposito, di vendita, delle sostanze alimentari e bevande devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) avere dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione i macchinari, gli arredi, gli strumenti occorrenti tali da consentire agevolmente il lavoro del personale addetto, e la circolazione del pubblico;
- b) avere pavimento lavabile ed impermeabile, soffitto e pareti intonacate, quest'ultime rivestite fino almeno all'altezza di m.2 dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile e raccordate tra loro e con il pavimento a sagoma curva;
- c) essere asciutti, ben ventilati e quando necessario dotati di ventilazione sussidiaria;
- d) disporre di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
- e) essere dotati di appositi servizi (spogliatoi razionali ed adeguati alle attività svolte, latrine, docce, lavabi);
- f) non contenere arredi, oggetti, sostanze od altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;
- g) non avere comunicazione diretta con locali di abitazioni o con latrine, non essere impiegati ad usi diversi da quelli cui sono destinati ad essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento.

Art. 192 – CARATTERISTICHE PARTICOLARI

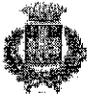
Gli esercizi di vendita e di distribuzione al dettaglio (negozi) devono inoltre avere:

- a) accesso diretto dalla via ed un retro, ventilato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua corrente potabile;
- b) suppellettili sempre in ottimo stato di conservazione, comprende un banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile e scaffali per la mostra della merce che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche e mai esposta all'esterno del negozio;
- c) armadi e vetrine refrigerate quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente deperibili;
- d) recipienti per il lavaggio delle stoviglie forniti di acqua grondante potabile e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura, quando nei locali si servono e si consumano alimenti e bevande.

Art. 193 – PULIZIA DEI LOCALI

I locali di produzione, i magazzini o depositi, gli esercizi di vendita e le loro dipendenze, nonché le attrezzature e le suppellettili, devono essere mantenuti sempre in accurato stato di pulizia.

In essi è vietato tenere o introdurre animali e deve effettuarsi la lotta contro le mosche ed altri insetti.



CAPO III°

VENDITA FUORI DAI NEGOZI



Art. 194 – VENDITA DI GENERI ALIMENTARI E BEVANDE FUORI DAI NEGOZI

La vendita di generi alimentari e bevande fuori dai negozi in occasione di fiere e mercati, è subordinata a specifica autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale che la rilascia quando ricorrano le seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia, sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, lavabile ed impermeabile, dotata di corea di protezione su tre lati pure di materiale unito, lavabile ed impermeabile che lasci libero il lato verso il venditore e sia di altezza non inferiore a cm.30 sul piano della plancia. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m.2 dal suolo da una tenda a doppia tela di colore chiaro;
- b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere una plancia come sopra descritto;
- c) diverse sistemazioni specificamente autorizzate dall'Autorità Sanitaria competente.

Art. 195 – INVOLUCRI E CONTENITORI

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e da contatto con il pubblico.

Art. 196 – VENDITA IN SPAZI PUBBLICI SU POSTEGGIO

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita fuori dal negozio, negli spazi pubblici su posteggio, osservando le norme di cui ai precedenti articoli, sono:

- a) frutta e verdura;
- b) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semiconserve;
- c) dolci secchi (esclusa la pasticceria fresca) in involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) prodotti in scatola

La vendita di margarina, salumi interi, formaggi freschi, è limitata fino alle ore 12 nel periodo 1° maggio – 30 settembre e sempreché il punto di vendita sia attrezzato in modo da proteggere gli alimenti di cui sopra dall'influenza degli agenti atmosferici.

La vendita di salumi affettati, di semiconserve deperibili e di burro è consentita se confezionati in involucri originali tenuti in ambiente refrigerante fino al momento della vendita.

All'infuori di questi, non è permessa la vendita di altri generi alimentari, anche se dovesse figurare nella licenza di commercio rilasciata ai venditori ambulanti provenienti da altri comuni.



Art. 197 – VENDITA IN CHIOSCHI INSTALLATI IN POSTI FISSI

La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dai negozi può essere permessa in chioschi da installarsi in un posto fisso (su spazio pubblico od in area privata) autorizzato dal Sindaco, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze.

Tale vendita, che può essere di carattere stagionale o permanente, viene limitata ai seguenti generi fermo restando i divieti vigenti in materia di vendita promiscua di generi alimentari:

- a) frutta verdura funghi e tartufi;
- b) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- c) bibite analcoliche preparate estemporaneamente, qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschette di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, contenute in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti a reimpiego e da gettare dopo l'uso in apposito contenitore;
- d) gelati preconfezionati da vendersi in confezione originale e sigillata;
- e) pesce salato e affumicato;
- f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali sigillati

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo.

Art. 198 – CARATTERISTICHE DEI CHIOSCHI

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria Comunale e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi o protetti da cause di inquinamento od insudiciamento.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idonei sistemi di smaltimento dei rifiuti (liquidi e solidi). Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli possibilmente metallici e sollevati dal pavimento di non meno di 50 cm.

I biscotti ed i dolci sfusi vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi.

Per la costruzione dei chioschi deve essere preventivamente ottenuta concessione edilizia (art.9 Reg.Ed.Com.).



Art. 199 – AUTOMEZZI PER LA VENDITA IN FORMA AMBULANTE

E' consentito, per la vendita dei generi alimentari, l'uso di quegli automezzi che risultino specificamente carrozzati per tale scopo.

Tali automezzi dovranno essere preventivamente riconosciuti idonei, in rapporto alla merce in vendita, dall'Ufficiale Sanitario e/o dal Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze; in particolare dovranno risultare, nella parte adibita ad esercizio, perfettamente lavabili e dovranno essere muniti di idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile, di idoneo piano metallico (o similare) per la vendita, di impianti di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata.

Art. 200 – COMMERCIO AMBULANTE GIROVAGO

Nell'ambito del territorio comunale è inoltre permesso il commercio ambulante girovago dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura escluso i funghi e i tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se contenute nelle bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescolare in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
- e) pesce salato od affumicato;
- f) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali

I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei, tenuti sempre in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

Il pesce salato od affumicato va prelevato con idoneo strumento metallico.

La carta da avvolgere va custodita in apposito contenitore.

Art . 201 – VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE IN LUOGHI PUBBLICI DI RIUNIONE

Nei teatri, cinema, stadi ed altri luoghi pubblici di riunione è consentita la vendita di bevande analcoliche, biscotti, dolci o gelati in confezioni originali.

Per la vendita devono essere adoperati appositi contenitori.

Per la raccolta dei vuoti e di altro materiale di confezionamento, dopo il consumo dei suddetti alimenti e bevande, si deve provvedere a disporre nei luoghi suddetti, cestini o altri recipienti portarifiuti.



Art. 202 – REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI, AUTORIZZAZIONE SANITARIA PREVENTIVA ALL'INSTALLAZIONE E LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA PER GLI ADDETTI

L'installazione di distributori automatici di alimenti è vincolata da apposita autorizzazione sanitaria, che viene rilasciata alle condizioni sotto indicate:

- 1) Gli alimenti posti in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:
 - a) provenire esclusivamente da stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione o confezionamento provvisti della autorizzazione sanitaria di cui all'Art. 2 della legge 30/04/1962, n.283 (si richiama in proposito, le dettagliate istruzioni al riguardo impartite con la circolare ministeriale n.20-1976);
 - b) di risultare in ogni caso conformi ai prescritti requisiti igienico sanitari e corrispondere con caratteristiche e composizioni alle rispettive denominazioni legali, in quanto previsto, o merceologiche che le individuano e con le quali vengono poste in vendita

- 2) I distributori automatici di alimenti debbono corrispondere alle seguenti condizioni:
 - a) essere di facile pulizia e disinfezione sia all'interno che all'esterno e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
 - b) avere le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti, di materiale conforme ai requisiti prescritti dall'art.11 Legge 30/04/1962, n.283 e dal D.M.21/03/1973 e successive modificazioni;
 - c) essere regolarmente sottoposti ad adeguate operazioni di pulizia e, in quanto richiesto dalla natura degli alimenti distribuiti, di disinfezione, cui dovrà seguire un accurato lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo dei disinfettanti usati, comunque conformi alle vigenti disposizioni sanitarie;
 - d) essere forniti, salvo quanto prescritto da speciali disposizioni di legge per taluni alimenti, di un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità, una temperatura non superiore a +4 °C
 - delle sostanze alimentari surgelate, ad una temperatura non superiore a -13 °C
 - delle bevande e dei piatti caldi ad una temperatura di +65 °C, e comunque non inferiore a +60 °C (in questo caso devono avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di distribuzione si allontani dai limiti anzidetti);
 - e) essere collocati e/o costruiti – in relazione alla natura degli alimenti distribuiti – in modo tale da non risentire dell'azione di eventuali fonti esterne di calore;
 - f) essere realizzati con dispositivi od accorgimenti costruttivi tali che la bocca esterna di erogazione non sia esposta ad insudiciamenti o ad altre contaminazioni e che comunque il procedimento di somministrazione, specie in caso di bevande in bicchiere, avvenga in condizioni atte ad escludere qualsiasi contaminazione ambientale;



- g) essere allacciati, ove risulti necessario l'impiego di acqua potabile alla rete idrica dell'acquedotto comunale;
 - h) riportare in ogni caso l'indicazione del nome o della ragione sociale dell'impresa responsabile della gestione ed, in corrispondenza di ogni settore di distribuzione, per ciascun prodotto distribuito, le indicazioni concernenti: la denominazione legale, ove prevista, o merceologica del prodotto stesso; gli ingredienti contenuti in ordine di quantità presente; il nome (o ragione sociale o marchio depositato) e la sede dell'impresa produttrice e per gli alimenti non confezionati all'origine, la sede del laboratorio di produzione;
 - i) essere dotati di cestini portarifiuti, in quanto richiesti dalla natura delle sostanze distribuite.
- 3) il personale addetto al rifornimento, alla manutenzione ed alla pulizia e comunque destinato a venire in contatto con gli alimenti deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art.14 della legge 30 aprile 1962. n.283.

Art. 203 – CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI DEPOSITO DEGLI ALIMENTARI PER LA VENDITA FUORI DEI NEGOZI, COTTURA IN LUOGHI PUBBLICI DI GENERI ALIMENTARI

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggio) deve disporre di locali di deposito, convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria competente.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, nei mercati, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (ad es. friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone ecc..) ad esclusione delle castagne.

In casi eccezionali si potrà derogare a tale norma su apposita autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva, con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con l'attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dall'Autorità Sanitaria comunale, a norma delle vigenti disposizioni.

All'infuori dei casi previsti nel presente capitolo, non è ammessa la vendita di generi alimentari fuori dai negozi.

Si applicano inoltre, in quanto non contrastanti col presente Regolamento, le norme del vigente Regolamento Comunale del Commercio Ambulante.



CAPO IV°
BAR, PASTICCERIE
TAVOLE CALDE



Art. 204 – CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Gli spacci al minuto di bibite alcoliche, di vino, birra, liquori ed altre bevande, devono corrispondere alle prescrizioni di cui agli art.195 e seguenti.

Art. 205 – APPARECCHI DA BANCO

L'impianto di apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi di acqua di seltz o di soda deve essere autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Gli apparecchi da banco fissi o mobili, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, devono risultare atti alla dissoluzione di anidride carbonica, preformata e compressa in bombole o cartucce ed assolutamente pura.

Gli apparecchi da banco devono essere impiegati esclusivamente per la produzione estemporanea di bevande gassate, per la diretta miscita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio, con divieto di riempire bottiglie, sifoni e qualsiasi altro recipiente.

Le acque usate per la preparazione di acque gasate devono essere naturalmente potabili.

Art. 206 – SCIROPPI ED ALTRI PREPARATI SIMILARI

Gli sciroppi, i concentrati di frutta, gli estratti ecc... devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e diluiti solo al momento dell'impiego con acqua potabile, o gassata o minerale.

Art. 207 – BEVANDE APPARECCHIATURE SPECIALI

Può essere consentita in esercizi autorizzati l'installazione di apparecchiature per la preparazione, la conservazione e somministrazione di bevande calde o fredde, purché la temperatura sia mantenuta nei limiti prescritti per la idonea conservazione della bevanda.

Art. 208 – ACQUA MINERALE

Le acque minerali devono essere sempre conservate nei recipienti originali che vanno tenuti chiusi sino al momento della vendita e della miscita, al riparo dalla luce e lontano da sorgenti di calore.

Una volta aperte le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate.

Art. 209 – LATTE

E' ammesso solo l'uso di latte pastorizzato e sterilizzato.

Dopo l'apertura del contenitore, il latte sterilizzato e quello pastorizzato in ogni caso devono essere conservati rigorosamente a temperatura non superiore a 5 gradi centigradi.

E' ammessa la tenuta di un solo contenitore aperto per l'uso estemporaneo.

Art. 210 – BIRRA

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente a requisiti di legge, aria ispirata dall'atmosfera esterna e non da ambienti abitati o cantine, oppure anidride carbonica pura.

Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.



Art. 211 – FRULLATI

Quando si preparino bibite con la spremitura di frutti o frullati consistenti in emulsioni di polpe di frutta mescolate a latte e altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato o sterilizzato e da ghiaccio artificiale per uso alimentare in appositi apparecchi senza concorso di manualità.

La preparazione deve essere effettuata alla presenza del cliente previo accurato lavaggio esterno della frutta utilizzata.

Art. 212 – THE' – CAFFE – CIOCCOLATA

Gli infusi di the' o caffè e le preparazioni di cioccolato devono essere preparati con prodotti originali e rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, ad eccezione del saccarosio puro, latte pastorizzato o sterilizzato, succo di agrumi e liquori.

I residui delle materie prime estratte, ancorché non esaurite, saranno eliminati come rifiuti.

Art. 213 – TAVOLE CALDE ED ESERCIZI SIMILARI – CARATTERISTICHE DELL'ATTREZZATURA

Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie e tavole calde, la preparazione e cottura dei cibi deve avvenire in locali separati da quelli destinati alla consumazione, ovvero in zone adeguatamente distinte di queste.

In ogni caso la lavatura delle stoviglie deve avvenire in locali distinti dai precedenti.

I predetti esercizi devono disporre di impianto di refrigerazione adeguato alla conservazione dei vari generi alimentari,.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni, devono essere provvisti di apposito impianto con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti.

Le attività di cui sopra non devono essere causa di danno per il vicinato.

Art. 214 – TAVOLE CALDE ED ESERCIZI SIMILARI – CONSUMAZIONE DEI CIBI

Il banco per la distribuzione e per il consumo dei cibi in luogo deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e deve avere la superficie unita, lavabile ed impermeabile.

Le vivande devono essere servite su di una tovaglietta pulita di materiale non riutilizzabile.

Verrà fornita parimenti una salvietta a ciascun cliente anche essa di materiale non recuperabile.

Le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo della polvere e da altre contaminazioni.



Art. 215 – ESERCIZI DI SOLA VENDITA DI ALCOOLICI

I locali per la vendita al pubblico di vino, birra o liquori da asportarsi, devono avere le caratteristiche stabilite per i negozi o devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi i requisiti igienici previsti per i magazzini dei generi alimentari.

Ove si effettui anche il riempimento delle bottiglie o dei fiaschi, si deve disporre, in un reparto a se stante, di mezzi idonei alla pulizia di tutti i recipienti.

Il vino, la birra e i liquori devono essere comunque venduti in fiaschi od in bottiglie preventivamente chiusi e ne è vietato il consumo sul posto.

Art. 216 - PRODOTTI DI VENDITA – PROTEZIONE A SCOPO IGIENICO

I prodotti (dolciumi, pasticceria, panini, ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dalle mosche.

La pasticceria deve essere presa e consegnata al cliente con pinze e altri strumenti idonei.

La preparazione di panini imbottiti, tramezzini e toast, deve essere fatta con apposito strumento pulito.

La preparazione di tartine e simili, deve essere fatta in appositi locali attrezzati riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 217 – PASTICCERIA – CONSERVAZIONE

La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono dar luogo a fermentazione o a moltiplicazione microbica debbono essere tenuti in apposito contenitore o vetrina refrigerante a temperatura non superiore ai 5 °C.

La crema e la pasticceria a base di crema devono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione.



CAPO V°
TRATTORIE - RISTORANTI
MENSE



Art. 218 – CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Nelle trattorie e nei ristoranti la consumazione dei pasti deve avvenire in locali distinti da quelli della preparazione e cottura dei cibi e di lavaggio delle stoviglie.

La zona di cucina deve avere dimensioni minime non inferiori a 15 m² per i primi 10 posti mensa da aumentarsi di 5 m² per ogni successivo gruppo di 10 posti mensa.

I locali per la consumazione dei pasti devono avere dimensioni minimo di m² 1,20 per ogni posto mensa.

In ogni caso la conformazione dei predetti locali deve essere idonea ad una agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, in specie quelle di pulizia ai fini della generale salubrità degli ambienti.

Le zone di cucina devono disporre di impianti di refrigerazione adeguati per la conservazione dei vari generi alimentari.

Art. 219 – SERVIZI IGIENICI

Ogni esercizio di trattoria, ristorante, mensa deve avere, ogni 20 posti mensa, un gruppo di servizi igienici, separato per sesso, con le caratteristiche di cui all'art.50 del Regolamento Edilizio.

I servizi igienici devono essere composti di locale W.C. con antistante separato locale dotato di lavabo con acqua potabile corrente.

Detti locali devono essere opportunamente disimpegnati con i locali in uso, e non aprirsi direttamente sulla cucina e sale di consumazione.

Il personale di servizio deve poter disporre di un distinto gruppo di servizi igienici, che non sia in diretta comunicazione con la cucina.

Art. 220 – SPOGLIATOI

Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone contemporaneamente, deve essere disponibile uno spogliatoio guardaroba opportunamente ventilato presso l'ingresso.

Art. 221 – STOVIGLIE

Ad ogni ospite deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri, tovagliolo in stato di perfetta pulizia.

Art. 222 – MENSE AZIENDALI E DI COLLETTIVITA' IN GENERE

Le disposizioni del presente titolo si applicano altresì alle mense aziendali e alle mense di altre collettività in genere.



CAPO VI°
PANE - PASTA
SFARINATI



Art. 223 – PRODUZIONE – CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali di produzione del pane, della pasta, e degli sfarinati, oltre ai requisiti di carattere generale di cui al precedente art.195, devono avere caratteristiche e disporre di attrezzature conformi a quanto previsto dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 224 – VENDITA – NEGOZI AUTORIZZATI – DIVIETO DI VENDITA AMBULANTE

La vendita del pane della pasta e degli sfarinati deve avvenire solo nei negozi autorizzati.

E' vietata la vendita in forma ambulante.

Art. 225 – VENDITA DEL PANE

Il pane deve essere conservato al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, scansie o vetrine, perfettamente pulite e con tanti scomparti quante sono le qualità del pane posto in vendita.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi alimentari, gli scaffali, scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibite ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi alimentari.

Il pane deve essere pesato su bilance apposite e venduto in apposito banco.

Art. 226 – CONSERVAZIONE DEL PANE

Il pane crudo per la lievitazione e le paste alimentari per la essiccazione devono essere tenuti in appositi locali e sollevati da terra.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

E' comunque vietata l'esposizione all'aria aperta del pane e delle paste alimentari,

Art. 227 – TRASPORTO DEL PANE

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, alle rivendite, ristoranti, comunità ecc., deve essere effettuato con casse od appositi furgoncini chiusi, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile in modo che il pane risulti completamente al riparo dalle polveri e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nei rimanenti casi di consegna a domicilio, il pane deve essere previamente confezionato in negozio in idonei involucri di carta o tela e trasportato in ceste rivestite internamente di tela pulita ovvero di materiale unito e perfettamente lavabile.

Art. 228 – PASTE SPECIALI

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, ecc..) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previste dalle norme vigenti ed in particolare dall'art.5 della legge 30/04/1962, n.283 e devono essere conservati a temperatura non superiore a 5 °C.



CAPO VII°
FRUTTA - VERDURA
FUNGHI - TARTUFI



Art. 229 – STATO DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALLA VENDITA

Non possono essere messi in vendita frutta, verdura, legumi, ortaggi e simili che siano sporchi, ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati, ed inoltre frutta, destinata al consumo immediato, che sia immatura ovvero che abbia subito processi di maturazione artificiale.

E' vietato altresì vendere frutta che contenga residui di prodotti usati per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

E' vietata la vendita di patate rinverdate o di altri tuberi in germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti.

Art. 230 – PULIZIA E LAVAGGIO DEGLI ORTOFRUTTI

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti da terra ed eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

E' vietato involgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Art. 231 – ANGURIA A FETTE

La vendita delle angurie a fette deve effettuarsi con il rispetto delle seguenti condizioni:

- Banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile dotato di vetrina
- Acqua potabile corrente e lavello per la pulizia delle stoviglie
- Recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti
- Stoviglie e posate sufficienti

Prima dell'affettatura le angurie devono essere accuratamente lavate.

Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

Il venditore deve indossare un idonea sopravveste pulita.

Art. 232 – TARTUFI E FUNGHI – AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi, secchi e condizionati (funghi sottolio); i tartufi in freschi e conservati.

La vendita dei funghi può essere esercitata soltanto da chi sia provvisto di apposita autorizzazione da rilasciarsi dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e sia già in possesso della licenza di commercio comprendente tale voce secondo le tabelle merceologiche.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi deve essere rinnovata annualmente.

La vendita di funghi o tartufi può avere luogo soltanto negli esercizi e nei posteggi indicati dal Comune.

E' vietata la vendita, in ogni caso, di funghi e tartufi in forma ambulante.

~~I venditori che siano autorizzati alla vendita di funghi nei mercati debbono denunciare preventivamente il luogo in cui intendono depositare i funghi invenduti.~~

Di tale denuncia si prenderà nota nella licenza, restando esclusa la detenzione in altro luogo.



Art. 233 – TARTUFI E FUNGHI – CONTROLLO DELLO STATO DI CONSERVAZIONE

La vendita di funghi freschi e dei tartufi è subordinata alle limitazioni seguenti:

- a) appartenere alle specie ammesse al consumo ai sensi dell'art.238 seguente;
- b) essere in buono stato di conservazione e di dimensioni tali da consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo;
- c) essere accompagnati dalla dichiarazione di commerciabilità rilasciata dall'Ufficio di Igiene, ovvero da un laboratorio micologico indicato dall'Autorità Sanitaria Comunale

Art. 234 – COMPETENZE DELL'UFFICIALE SANITARIO

Il controllo dei funghi freschi è eseguito a cura dell'Ufficiale Sanitario che può avvalersi a tal fine di apposito personale specializzato.

Il controllo avviene nei luoghi e nelle ore indicati dall'Ufficiale d'Igiene.



Art. 235 – TARTUFI E FUNGHI SPECIE DELLE QUALI E' AMMESSA LA VENDITA

E' ammessa la vendita di funghi e tartufi appartenenti alle specie sotto elencate:

FUNGHI FRESCHI :

Porcino comune (*bolotus edulis*, *aereus*, *B. pinacola*)

-fungs ferce

Porcinello bruno (*B.scaber*)

-tavernee

Porcinello rosso (*B.rufus*)

-Rossin

Porcinello giallo (*B.lutous*)

-Feree giald

Ovolo buono (*Amanita caesarea*)

-Fungs cocc

Chiodini (*Armillaria mellea*)

-Gabbaroeu

Lattarolo sanguigno (*Lactarius deliciosus*)

-Sanguinognoeu

Ostricone o gelone (*Pleurotus ostreatus*)

-Oreggiett

Gallinaccio (*Cantharellus cibarius*)

-Galinoeu

Prataiolo (*Psalliota capmestris*)

-Pradarosu

Stecchino dorato (*Hydnum repandum*)

-Galinoeu spinos

Spugnola bruna (*Morchella conica*)

Spugnola gialla (*Morchella esculenta*)

-Spungigneura

TARTUFI:

Tartufo bianco o biancone (*Tuber magnatum*)

-trifola bianca o biancola

Tartufo bianchetto o marzola (*T.borchi*)

-bianchetto o marzoeu

Tartufo nero dolce o di Norcia (*T. melanosporum*)

-Ostenga

Tartufo nero forte o fogliarola (*T.mesentericum*)

-Trifola negra forte

Tartufo nero a grana grossa (*T.aestivum*)

-Maggenga o rollon

Tartufo nero piccolo o stobbino (*T.brumale*)

-Stoppiega

Le singole specie di funghi freschi e tartufi devono essere tenute separate.

Sono pure ammesse alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto del perito visitatore, funghi freschi appartenenti a specie non elencate, purché non siano confondibili in alcun modo con i funghi di specie velenose.



Art. 236 – FUNGHI SOTT'OLIO

La vendita di funghi sott'olio in barattolo è ammessa purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali.

Non è consentita la promiscuità delle specie.

Le relative confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e recare, in particolare, l'indicazione della specie di fungo condizionato contenuta.

Art. 237 – FUNGHI COLTIVATI – AUTORIZZAZIONI SPECIALI

E' ammessa la vendita di funghi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti del precedente art.236 e siano contenuti in confezioni originali con l'indicazione della ditta produttrice, della specie di appartenenza e della data di raccolta.

Le coltivazioni di funghi da destinarsi ad uso alimentare, sono subordinate al possesso di speciale autorizzazione del Sindaco, da rilasciarsi previo accertamento sanitario sul luogo e sulle modalità della coltura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anch'esso di apposita autorizzazione e dovrà tenere presso di se la dichiarazione del coltivatore, indicante la qualità dei funghi, il giorno ed il nome di chi li vende.

Art. 238 – FUNGHI SECCHI - VENDITA

La vendita dei funghi secchi è ammessa soltanto per la specie *Boletus Edulis*, *Boletus Aereus* e *Boletus Pinicola*, che non siano alterati e si presentino in buono stato di essiccamento.

La vendita di funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni sigillate di materiale trasparente.

Le confezioni devono corrispondere alle vigenti prescrizioni di legge e di regolamento e recare, in particolare, l'indicazione della specie di fungo e la data di confezionamento.

Art. 239 – FUNGHI SECCHI - PRODUZIONE

Per la produzione di funghi secchi si devono impiegare funghi che non siano eccessivamente maturi, rammolliti da pioggia, ammuffiti, tarlati o comunque alterati, né si devono usare frammenti di funghi non facilmente riconoscibili.

Art. 240 – FUNGHI IN POLVERE O SPEZZATI

E' vietata la vendita di funghi in polvere o sminuzzati o spezzati.



CAPO VIII°
CARNI ED ALTRI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE



Art. 241 – CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI

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

Sono considerate fresche le carni che non hanno subito alcun trattamento conservante, ad eccezione dell'azione del freddo, senza comunque che la temperatura interna delle stesse sia mai scesa al di sotto di 0 °C (carni refrigerate).

Sono considerate congelate tutte le carni che hanno subito l'azione del freddo in modo tale che la temperatura interna sia scesa al di sotto di 0 °C.

Le stesse devono essere mantenute ininterrottamente in tali condizioni di temperatura e, una volta scongelate, non possono più essere ricongelate.

Sono considerate surgelate tutte le carni in piccole pezzature che a seguito dell'azione del freddo hanno raggiunto la temperatura interna di -18 °C, in non più di 4 ore.

Le carni surgelate devono essere sempre confezionate.

Art. 242 – SPACCI DI CARNE – CARATTERISTICHE DEI LOCALI – CELLE FRIGORIFERE

Negli spacci di carne il locale di vendita e quelli destinati alla lavorazione e conservazione delle carni, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa e di rete metallica, pure fissa, atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Gli interni delle botteghe e gli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestiti fino all'altezza di m.2 con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile ritenuto idoneo.

Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento dovrà essere impermeabile, costruito in declivio con conduttura per gli scoli munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

I banchi per la vendita debbono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

Attrezzi e utensili, ivi compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili.

Non è ammesso l'uso del legno.

Gli spacci di carne devono essere dotati di celle frigorifere e di banco refrigerante per l'esposizione.

Art. 243 – LAVORAZIONE DELLE CARNI – USO DEI LOCALI E ATTREZZATURE

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

Il materiale e gli strumenti per la lavorazione delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia.

Essi devono essere puliti più volte nel corso della giornata di lavoro nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.



Art. 244 – VENDITA DELLE CARNI

Negli spacci di carne fresca può essere autorizzata la vendita di carne appartenente a qualunque specie animale ad eccezione di quella equina, che deve sempre essere venduta in appositi spacci, nonché delle carni insaccate o comunque preparate.

Negli esercizi autorizzati alla vendita promiscua di carne e di altri generi alimentari, devono osservarsi le seguenti disposizioni:

- a) il pollame, i conigli, la selvaggina devono essere venduti su banco separato; la conservazione deve essere effettuata in celle frigorifere distinte;
- b) in caso di esposizione il pollame ed i conigli devono essere tenuti in apposita vetrina frigorifera o in scomparti autonomi dalla vetrina comune;
- c) la vendita di salumi a taglio deve avvenire con una attrezzatura diversa da quella utilizzata per il taglio delle carni;
- d) la conservazione e l'esposizione dei salumi o dello scatolame deve essere effettuata in modo da evitare contatti con altre carni;
- e) la vendita delle uova può essere effettuata solo se queste sono confezionate ai sensi della legge 03/06/1971 n.419 e relativo D.M. 19/10/1971;
- f) la vendita degli alimenti surgelati è subordinata all'attestato di cui all'art.3 della legge 27/01/1968, n.32, rilasciato dal Veterinario Comunale.

Per la vendita promiscua di carni fresche e congelate, si applicano le disposizioni del D.L. 17/01/1977, n.3 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 245 – VENDITA AMBULANTE

La vendita ambulante di carni fresche, congelate e comunque preparate, è vietata.

Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, opportunamente protette, purché effettuata con modalità riconosciute idonee dal Veterinario Comunale.

Art. 246 – POLLAME – CONIGLI – SELVAGGINA

E' vietata l'introduzione negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere e nei depositi di animali non scuoiati, di pollame non completamente spennato ed eviscerato, nonché di conigli non eviscerati, non spellati e non liberati delle parti distali degli arti.(D.P.R. 10/08/1972 – n.967).

E' vietato sottoporre conigli a bagno e tenerli a diretto contatto con il ghiaccio.

La selvaggina deve essere tenuta separata dalle altre carni.

Art. 247 – CARNI INSACCATE, SALATE O COMUNQUE PREPARATE

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20/12/19528 – N.3298, dalle leggi speciali nonché dalle disposizioni del presente regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega purché ritenuto idoneo dal Veterinario Comunale.



Art. 248 – CARNI TRITATE

Le carni tritate devono essere preparate estemporaneamente a richiesta ed alla presenza del richiedente.

Può essere consentita dal Veterinario Comunale, in caso di comprovate esigenze la preparazione di carni tritate per la vendita giornaliera, macinate a brevi interruzioni da tenersi in ambienti costantemente refrigerato.

E' vietata ogni manipolazione delle carni tritate.

Art. 249 – PRODOTTI CARNEI

I prodotti carnei conservati in recipienti chiusi devono essere sottoposti ad un processo di lavorazione che ne garantisca l'igienica preparazione e la lunga conservazione.

Le conserve di carne non devono presentare alterazioni del contenitore (arrugginimento, bombatura, fuoriuscita del contenuto), nonché del contenuto (colore, odore, sapore, acidificazione)

Art. 250 – CARNI NON DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano, e cioè le schegge d'osso, i grumi di sangue ed in genere tutto il materiale di scarto, devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio.

Tali recipienti devono essere giornalmente svuotati e ripuliti.

Art. 251 – SOSTANZE DELLE QUALI E' VIETATO L'IMPIEGO NELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI

Le sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande di origine animale, non possono essere detenute nei locali di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi.

Art. 252 – ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - VIGILANZA

La produzione ed il commercio di tutti gli altri alimenti di origine animale sono soggetti a vigilanza per la tutela della pubblica salute.

Detta vigilanza sarà esercitata dall'Ufficio Veterinario Comunale, per i settori affidati alla sua competenza, negli stabilimenti, nei locali di produzione, preparazione e confezionamento, nei depositi all'ingrosso e negli spacci per la vendita al dettaglio, sugli scali e sui mezzi di trasporto, mediante ispezioni e prelevamenti di campioni da inviarsi per l'esame al laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi o ad altri laboratori autorizzati.



CAPO IX°

PRODOTTI DELLA PESCA



Art. 253 – VIGILANZA

Il commercio e l'industria dei prodotti della pesca, freschi, refrigerati e congelati, sono sottoposti a controllo sanitario che viene esplicato dal servizio Veterinario Comunale.

La vigilanza sui prodotti ittici si esercita:

- 1) nei mercati all'ingrosso;
- 2) nei mercati al minuto;
- 3) sui mezzi di trasporto e sugli imballaggi;
- 4) negli spacci di vendita al dettaglio;
- 5) nelle friggitorie, rosticcerie e similari;
- 6) in tutti i locali adibiti a conservazione e deposito;
- 7) negli stabilimenti ove si proceda alla lavorazione ed utilizzazione di prodotti ittici per la confezione di alimenti ad uso zootecnico o per la preparazione di fertilizzanti.

Art. 254 – LOCALI E MEZZI DI TRASPORTO

Tutti i locali ed i mezzi comunque adibiti al trasporto, al deposito, alla conservazione, alla esposizione ed al commercio dei prodotti ittici, devono essere forniti dei requisiti igienici indispensabili.

In particolare:

- a) i mezzi di trasporto, costruiti a furgone e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile devono possedere aereazione e refrigerazione tali da garantire la migliore conservabilità della merce nel trasferimento dai luoghi di produzione a quelli di consumo;
- b) gli imballaggi dei prodotti ittici devono essere confezionati in modo da garantirli da ogni possibile inquinamento ed il ghiaccio che viene usato per la conservazione del prodotto essere preparato con acqua potabile;
- c) i frigoriferi adibiti alla conservazione dei suddetti prodotti devono essere tenuti costantemente puliti, in perfetto stato di efficienza e non possono essere adibiti alla conservazione di altri prodotti alimentari;
- d) i locali di esposizione e vendita devono essere ben areati, anche a mezzo di impianti ventilatori ed aspiratori, avere i pavimenti e le pareti impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno due metri, essere provvisti di abbondante acqua potabile e di condotti smaltitori delle acque luride a chiusura idraulica;
- e) i tavoli per l'esposizione dei prodotti ittici, che dovranno sempre essere all'interno dei locali di vendita, devono essere costruiti con piano in marmo, vetro od altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile, con giuste inclinazioni per lo scolo delle acque di lavaggio.

Art. 255 – MODALITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO

Per i mercati all'ingrosso dei prodotti ittici, il Veterinario addetto, esplica servizio secondo le norme di apposito regolamento deliberato dall'autorità Comunale.

Per quanto si riferisce al commercio dei prodotti che si svolge al di fuori di detti mercati, è compito del servizio veterinario accertarsi del loro stato di conservazione e di commestibilità all'arrivo dai luoghi di



produzione prima che vengano immessi al consumo, ed ogni altro giorno, dall'inizio della vendita, per le partite residue dal giorno precedente

Durante queste visite e nel corso di quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza sugli spacci, depositi frigoriferi e locali in genere ove vengono tenuti prodotti ittici a scopo commerciale o industriale, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento delle specie, controllando che non siano posti in commercio o comunque distribuiti per il consumo pesci o altri animali acquatici che siano stati pescati in epoca proibita dalla legge o non abbiano raggiunto le dimensioni prescritte dai regolamenti.

Particolare cura dovrà essere posta inoltre nella ricerca, da completarsi con il prelevamento di campioni per esami di laboratorio, di sostanze coloranti o additivi in genere non permessi dalle disposizioni vigenti e tendenti a mascherare incipienti fatti di putrefazione o comunque a far apparire come fresco pesce che non lo è più.

Art. 256 – PESCE CONGELATO – VISITA PREVENTIVA

E' vietata l'introduzione nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale nonché la vendita negli spacci di pesce congelato, senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario Comunale, che rilascerà, apposito certificato sanitario.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e congelato nel medesimo esercizio.

Il pesce congelato può essere venduto solo in spacci muniti di cella frigorifera ed una volta scongelato non può essere ricongelato.

Art. 257 – COMMERCIO DI MOLLUSCHI EDULI

La vendita all'ingrosso ed al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente in confezioni originali sigillate, in depositi, mercati, esercizi o chioschi autorizzati a norma delle vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti igienici prescritti.

Per la produzione, il commercio e la vendita di molluschi eduli lamellibranchi devono essere rispettate le norme igienico-sanitarie fissate dalla legge 02/05/1977, n.192.

Art. 258 – BANCHI PER LA VENDITA DI MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita di molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile e lavabile che non presenti soluzione di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazione del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante ed altresì vietato il rinfresco di molluschi eduli, come pure ogni altro tipo di operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.



CAPO X°

UOVA



Art. 259 – DEFINIZIONE – CLASSIFICAZIONE

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie:

CATEGORIA "A" o "uova fresche" con camera d'aria di spessore non superiore a 6 mm

CATEGORIA "B" o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria di spessore non superiore a 9 mm

CATEGORIA "C" o "uova declassate destinate all'industria alimentare" con camera d'aria di spessore superiore a 9 mm.

Sulle uova di categoria "A", che hanno una camera d'aria inferiore a 4 mm può essere apposta la dicitura "EXTRA" su di una fascetta.

Art. 260 – CONFEZIONAMENTO

Le uova possono essere poste in commercio soltanto se classificate e confezionate in centri per l'imballaggio appositamente autorizzati, ad eccezione delle uova cedute direttamente al consumatore, dal produttore, sul luogo di produzione o su un mercato pubblico locale.

Sulle confezioni di uova deve essere indicata la settimana di produzione.

Art. 261 – VIGILANZA DEL VETERINARIO COMUNALE

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposte alla vigilanza del Veterinario Comunale.

Art. 262 – PRODOTTI DELL'UOVO – AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, alla produzione dell'uovo sgusciato, (tuorlo, albume, misto) è subordinata al possesso delle caratteristiche richieste per gli stabilimenti ed i depositi di sostanze alimentari in genere.

In tali stabilimenti dovrà sempre esserci una sufficiente separazione delle operazioni di sgusciatura, pastorizzazione e di confezionamento.

Gli stabilimenti e i depositi dovranno avere i locali adibiti a deposito, lavaggio, disinfezione delle uova, separati tra loro e dai locali ove si effettua la lavorazione e il confezionamento.

Vi dovrà essere una sufficiente separazione delle operazioni di sgusciatura, pastorizzazione e confezionamento, pur potendosi consentire le stesse siano effettuate in zone distinte di uno stesso locale.

Appositi locali dovranno essere previsti per il deposito dei prodotti finiti.



CAPO XI°

LATTE E DERIVATI



Art. 263 – TIPI DI LATTE CONSENTITI

Nel territorio del Comune è ammesso al consumo diretto soltanto il latte proveniente da stalle riconosciute indenni da tubercolosi e brucellosi, che sia pastorizzato, sterilizzato o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria nonché il latte certificato.

Art. 264 – CENTRI DI RACCOLTA DI PASTORIZZAZIONE E CENTRALI DEL LATTE

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igieniche stabilite nel presente regolamento per i laboratori di sostanze alimentari alle prescrizioni igieniche funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attivazione, in particolare ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e di conservazione del latte.

E' vietato l'accesso al reparto in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione ai non addetti allo specifico settore.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata (che può anche essere il titolare del centro).

La responsabilità del buon funzionamento del centro sotto il profilo igienico-sanitario, dei controlli analitici sia del latte in arrivo come di quello in uscita e della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento spetta al direttore del centro.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti D.M. 14/09/1963.

All'accettazione dovrà essere effettuata la densimetria. Inoltre presso il laboratorio del centro, il direttore curerà la frequente esecuzione delle sotto indicate prove:

- a) sudiciometria
- b) crioscopia
- c) determinazione del contenuto di grasso
- d) determinazione del residuo magro

I documenti dei trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per 3 mesi.



Art. 265 – LATTE – CARATTERISTICHE – CONFEZIONAMENTO

E' ammessa nel prodotto finito la presenza di batteri, mesofili, purché le prove di stabilità diano esito favorevole.

Il prodotto finito deve presentare contenuto in materia grassa ed estratto secco lattiero rispettivamente nei limiti seguenti:

| MATERIE GRASSE | ESTRATTO SECCO |
|--|-------------------------|
| A) Per il latte intero : non inferiore a 3,20% | non inferiore all'8,50% |
| B) Per il latte "parzialmente scremato" non inferiore all'1,50% e non superiore al 1,80% | non inferiore all 8,70% |
| C) Per il latte "Scremato" Non superiore all'0,30% | superiore all' 8,70% |

Non è consentita, nel prodotto finito, la presenza di additivi chimici.

Il prodotto finito deve essere posto in commercio secondo le modalità previste dalle vigenti norme.

Art. 266 – CONTROLLO DELL'UFFICIALE SANITARIO

Tutte le fasi della lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo dell'Ufficiale Sanitario che si avvale del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 267 – LATTE DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO – LATTE INTERO – LATTE CERTIFICATO

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore a 4 °C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica.

La filtrazione ed il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti con queste caratteristiche:

- temperatura non superiore a 10 °C;
- assenza di antibiotici e conservanti;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.

Esso deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%
- residuo secco magro non inferiore a 8,70%

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.



Art. 268 – TIPI DI LATTE DI CUI E' CONSENTITA LA VENDITA

Nel territorio del Comune è consentita esclusivamente la vendita del latte pastorizzato, sterilizzato, o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica, nonché del latte certificato.

Art. 269 – LATTE PASTORIZZATO – VENDITA

In base ai disposti dell'art.53 del Regolamento approvato con D.M.14/01/1972, gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30/08/1971 possono vendere il latte confezionato pastorizzato o certificato solo qualora dispongano di separato settore per tale latte, di almeno 4 m² di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

Art. 270 – LATTE PASTORIZZATO – CONSERVAZIONE

Il latte pastorizzato ed i latti speciali non sterilizzati devono essere tenuti ad una temperatura non superiore ai 5 °C.

Nelle rivendite il latte deve essere collocato nell'armadio o banco frigorifero al momento stesso della consegna.

Art. 271 – LATTE SCREMATO E PARZIALMENTE SCREMATO

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere sostanze grasse in misura non superiore a 0,30%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1,50% e l'1,80%.

In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,70%

Tali latti, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato e devono essere conservati e venduti secondo le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura "latte scremato" o "latte parzialmente scremato" e la percentuale di grasso contenuta nel latte.

Le capsule od i tappi di chiusura sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti il latte intero.

Le rivendite di latte che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'interno ed all'esterno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" e "latte parzialmente scremato".



Art. 272 – LATTE CONDESATO ZUCCHERATO

Come latte condensato zuccherato si intende il prodotto ottenuto partendo dai vari tipi di latte condensati, ai quali sia stato aggiunto saccarosio.

Il prodotto finito può essere commercializzato nei tipi, intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa ed estratto secco lattiero nei limiti sotto riportati:

| | MATERIE GRASSE | ESTRATTO SECCO |
|--------------------------|---------------------|----------------------|
| INTERO : | non inferiore al 9% | non inferiore al 31% |
| PARZIALMENTE SCREMATO | tra il 4% e 6% | non inferiore al 23% |
| SCREMATO | non superiore al 1% | non superiore al 24% |

Art. 273 – LATTE CONDESATO NON ZUCCHERATO

Con nome di "latte condensato" non zuccherato (evaporato) si indica il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte.

Col nome di "latte condensato parzialmente scremato" o "latte condensato totalmente scremato" non zuccherati (evaporati) si indicano i prodotti ottenuti rispettivamente con latte parzialmente o totalmente scremato.

E' altresì consentita la preparazione di latti condensati normali o scremati partendo dalla miscela di latti parzialmente o totalmente scremati, addizionati con creme di latte fresco.

Art. 274 – LATTE IN POLVERE – CARATTERISTICHE

Come "latte in polvere" si indica il prodotto ottenuto per l'eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore al 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato o scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero 30% al minimo
- parzialmente scremato tra il 18% e il 12%
- scremato 1.5% al massimo

Il prodotto deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno.

Art. 275 – LATTE IN POLVERE – VENDITA – TRASPORTO

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso. Per il trasporto dallo stabilimento produttore a quello utilizzatore è ammesso l'uso di confezioni di grosso taglio purché impermeabili, riportanti la denominazione del prodotto, il nome o ragione sociale del produttore, l'ubicazione dello stabilimento di produzione.



Art. 276 – LATTE IN POLVERE – AGGIUNTE

Durante la fase di concentrazione, oltre al saccarosio può essere aggiunto alla materia prima anche lattosio in piccole quantità, secondo buona tecnica industriale, quale inibitore di cristallizzazione. Al latte in polvere può essere aggiunta come additivo lecitina di soia quantità massima dello 0,5%

Art. 277 – CONTENITORI DEL LATTE

Tutto il latte posto in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori, chiusi, suscettibili di nuovo impiego.

Sui contenitori che contengono il latte certificato deve essere apposta in modo chiaramente leggibile (il giorno in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere) la indicazione del giorno di validità

Questo sarà calcolato in 24 ore dall'imbottigliamento.

Sui contenitori che contengono il latte sottoposto a pastorizzazione deve essere apposta in modo chiaramente leggibile l'indicazione del giorno di confezionamento, tenendo presente che:

- a) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 del mattino porteranno la data del giorno stesso;
- b) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 16 potranno portare la data del giorno successivo.

Sugli stessi contenitori potrà essere apposta anche la data di scadenza con la dicitura "valido a tutto il...".

La commerciabilità di tale tipo di latte, sempre subordinatamente all'osservanza delle cautele di cui all'art.273 è di giorni tre dal confezionamento.

Sui contenitori che contengono il latte a lunga conservazione è obbligatoria la data di confezionamento e quella di scadenza da calcolarsi in mesi 3 dal momento della confezione.

Le bottiglie di vetro vuote devono essere restituite, dal cliente al lattivendolo, e da questi alla centrale, risciacquate ed in buone condizioni di pulizia e non possono essere riusate per sostanze diverse dal latte.

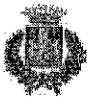
Art. 278 – CONSEGNA ALLE RIVENDITE E A DOMICILIO DEL LATTE

La consegna alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli atti a mantenere il freddo.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori integri ed originali e con mezzi idonei.

Art. 279 – MESCITA DEL LATTE

La mescita del latte per consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante versamento diretto da un contenitore originale.



Art. 280 – YOGURT – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Con la denominazione di "yogurt" deve intendersi latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito, fino al momento del consumo.

Il latte impegnato per produzione dello yogurt può essere latte fresco intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione.

Lo yogurt oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato può essere preparato anche nelle varietà alla frutta.

In questo caso il prodotto può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yogurt normale che di yogurt alla frutta, questo non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yogurt).

Il prodotto non deve contenere antifermmentativi, tranne che nello yogurt alla frutta.

Art. 281 – PRODUZIONE – AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yogurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare la protezione da inquinamenti in tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese la fase di aggiunta di ingredienti consentiti ed il confezionamento del prodotto finito.

La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione.

Art. 282 – YOGURT – CONFEZIONAMENTO

Le confezioni di yogurt devono riportare, oltre alle indicazioni prescritte per gli alimenti e bevande in base alla legge 30/04/1962 n.283, art.8, anche quelle relative al tenore in materia grassa del latte impegnato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, quest'ultima non superiore a giorni 30.

Art. 283 – YOGURT – DEPOSITO – TRASPORTO – VENDITA

Il deposito, il trasporto e la vendita al dettaglio devono avvenire in locali e con mezzi che, oltre a rispondere a requisiti generali di idoneità, stabiliti per le suddette attività siano dotati di impianti di refrigerazione.

Art. 284 – PANNA CRUDA – DIVIETO DI VENDITA

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica.



Art. 285 – PANNA PASTORIZZATA – CONSERVAZIONE

La panna pastorizzata, sterilizzata e a lunga conservazione, viene normalmente venduta in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione e/o vendita.

Può essere anche venduta in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzabili al calore lavabili con miscela detergente e disinfettante.

Questi devono essere consegnati sigillati al rivenditore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa.

I recipienti di panna devono essere conservati in armadio frigorifero, con temperatura non superiore a 5 °C

La panna deve essere estratta con strumento metallico sterilizzato munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con la panna.

Art. 286 – PANNA MONTATA

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica, sia mediante la emulsione con gas idoneo.

La panna montata deve essere conservata in un armadio refrigerato a temperatura non superiore a 5°C e non può essere esposta in mostra ne nelle vetrine ne sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Art. 287 - BURRO

La produzione del burro deve essere effettuata partendo da panna sottoposta a processo di bonifica.

Art. 288 - FORMAGGI FRESCHI E RICOTTA

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

Art. 289 – FORMAGGI DURI E SEMIDURI

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni, a temperatura +4°C.

Art. 290 – FORMAGGIO GRATTUGGIATO

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente, oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati sottovuoto e previa disidratazione, portanti l'indicazione della ditta produttrice, della qualità di formaggio utilizzato e della data di confezionamento.



CAPO XII°

GELATI



Art. 291 – PRODUZIONE E VENDITA - AUTORIZZAZIONE

Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere, prodotti gelati, è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco.

Art. 292 – VENDITA AMBULANTE

La rivendita di gelati è consentita solo quando il laboratorio di produzione risulta regolarmente autorizzato.

Il commercio di gelati può essere autorizzato anche in forma ambulante, limitatamente al prodotto confezionato in pezzature originali sigillate.

Art. 293 – GELATURE PER CONTO TERZI – DIVIETO

E' vietata la gelatura di miscele conto terzi o fuori degli ambienti appositi.

Art. 294 – MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE ESTEMPORANEA DI GELATI

Può essere consentita in esercizi autorizzati l'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati.

In tal caso l'esercente dovrà dimostrare di:

- a) possedere idoneo laboratorio per la confezione delle miscele;
- b) disporre di attrezzature sufficienti per i trattamenti di pulizia delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire a contatto con le miscele liquide o gelificate;
- c) disporre di idonee superfici non esposte ai raggi del sole per la collocazione del macchinario.

E' vietata la vendita di gelati mediante i macchinari di cui al precedente articolo quando la miscela da gelare non venga costantemente conservata a temperatura non superiore a 0 °C.

Tali macchinari devono essere di fattura tale da evitare ogni inquinamento dall'esterno ed essere facilmente e razionalmente lavabili.

I beccucci di distribuzione dovranno essere protetti dalla polvere, dalle mosche e da altri insetti.

Art. 295 - UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelazione devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili, disinfettabili ed essere conservati sempre in stato di perfetta pulizia.

Al termine di ogni giornata o comunque ad ogni interruzione della lavorazione, gli apparecchi e gli utensili devono essere sciacquati con acqua fredda, quindi lavati con acqua calda e preparati idonei, poi con acqua bollente ed infine con acqua fredda sicuramente potabile.

E' vietato l'uso di spugna o teli per l'asciugamento degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

Art. 296 – BANCO DI VENDITA

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta su apposito banco, diverso da quello impiegato per la vendita di altri generi.



Art. 297- UTENSILI DI DISTRIBUZIONE

Per la distribuzione del gelato in razioni devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza, da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Gli utensili devono essere costituiti da materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani ed il gelato da distribuire.

Gli utensili devono essere tenuti in adatti recipienti sotto flusso di acqua potabile corrente.

Art. 298 – CONTENITORI

La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori dall'esercizio deve essere fatta impiegando contenitori a perdere tenuti in idonei cestelli fino al momento di utilizzazione.

I contenitori per la vendita ambulante devono essere verniciati e tenuti puliti costantemente e devono essere idonei a conservare i gelati alla giusta temperatura (meno di -15 °C).

Art. 299 – COMPOSIZIONE

La composizione del gelato da vendersi sfuso deve essere indicata su apposita tabella esposta al pubblico, dalla quale risulti anche la provenienza di esso.

Nella tabella devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presenti, ivi comprese le aliquote di prodotti non aventi valore alimentari aggiunti per necessità tecniche, come addensanti, emulsionanti, ecc...

Art. 300 – PRODOTTI CONGELATI

I prodotti che vengono venduti dopo la congelazione come i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze in ottimo stato di conservazione conformi alle disposizioni vigenti.

Art. 301 – SALUBRITA' DEL PRODOTTO

Ciascuno degli ingredienti impiegati deve essere tale da non apportare contaminazioni al prodotto finito.

Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelato in cui entrano componenti come il latte, le uova, il cioccolato, la panna o crema, devono essere sottoposte a prolungata ebollizione, cui deve immediatamente seguire la gelatura.

Consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Art. 302 – CONSERVAZIONE

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedire il disgelo, comunque non superiore a -15°C ed in conservatori riservati esclusivamente a tale uso.



Art. 303 – RESIDUI SCONGELATI

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera non possono essere mescolati alle miscele da congelare ne altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati come materiali di rifiuto.

Art. 304 – CONTAMINAZIONE MICROBICA

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi per la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.



CAPO XIII°

GHIACCIO ALIMENTARE



Art. 305 – PRODUZIONE – AUTORIZZAZIONE

Chiunque intenda produrre a scopo commerciale ghiaccio per uso alimentare deve essere munito di autorizzazione rilasciata dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Il ghiaccio alimentare importato da altri Comuni deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune dove è stato prodotto.

L'acqua di risulta del ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche dell'acqua potabile.

E' vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile.

Art. 306 – RIVENDITE – INVOLUCRI

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la qualità e la provenienza del ghiaccio venduto.

E' vietato, per avvolgere il ghiaccio alimentare, l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

Art. 307 – MEZZI DI TRASPORTO

I carri destinati al trasporto del ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

Art. 308 – USO DEL GHIACCIO ALIMENTARE – TRITURAZIONE

Per la conservazione o refrigerazione di alimenti o bevande mediante contatto diretto deve essere usato soltanto ghiaccio alimentare.

Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate o di ghiacciate, granite ecc... devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escludendo qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiai o palette.



CAPO XIV°
ACQUE GASATE
E
BIBITE ANALCOLICHE



Art. 309 – DEPOSITI DI ACQUE MINERALI – AUTORIZZAZIONE

L'apertura dei depositi di acqua minerale naturale o artificiale deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 310 – CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali adibiti al deposito di bottiglie di acqua minerale devono consentire la conservazione al riparo dalla luce diretta e da sorgenti di calore.

Art. 311 – CONTENITORI

Non possono essere poste in commercio bottiglie in vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale mancanti dei contrassegni prescritti.

Art. 312 – REGISTRI

Presso i depositi di acqua minerale devono essere tenuti:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro nel quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti

Art. 313 – RICHIAMO ALLE NORME STATALI VIGENTI IN MATERIA

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gasate e delle bibite analcoliche gasate e non gasate, confezionate in recipienti sfusi, si fa riferimento al D.P.R. 19/05/1958 n.719.



TITOLO V°

NORME FINALI



Art. 314 – PROVVEDIMENTI IGIENICO – SANITARI PER ATTIVITA SOGGETTE A VIGILANZA

Nel caso di deficienze igieniche riscontrate, l'Ufficiale Sanitario o il Veterinario Comunale chiedono al Sindaco di ordinare all'esercente l'eliminazione delle irregolarità riscontrate entro un adeguato periodo di tempo.

In caso di mancata ottemperanza, salva l'esecuzione d'ufficio a spese dell'obbligato di quanto previsto nell'ordinanza, può essere disposta la sospensione o la revoca di autorizzazioni.

Art. 315 – PROVVEDIMENTI CONTINGIBILI ED URGENTI

In casi di contingibilità ed urgenza, il Sindaco, a norma dell'art 153 del R.D. 04/02/1915 n.148, dispone con ordinanza i necessari provvedimenti in materia di igiene pubblica.

Art. 316 – SANZIONI

Per le violazioni al presente Regolamento, salva l'applicazione delle sanzioni penali previste dalle Leggi Vigenti e l'esecuzione d'ufficio nei casi di cui ai precedenti articoli, si applica una sanzione amministrativa da £ 800 a £ 40.000.

Art. 317 – ENTRATA IN VIGORE DEL REGOLAMENTO

Il presente regolamento avrà vigore dal quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione all'Albo Pretorio.

Cesseranno alla stessa data, di avere vigore tutte le disposizioni contrarie o incompatibili con quelle del regolamento.



TABELLA N.1

LIMITI ALLE IMMISIONI SONORE

(dB rif, a $2 \cdot 10^{-5}$ N/m²)

| Frequenza centrale della Banda d'ottava (Hz) | Nel periodo notturno | | Nel periodo diurno | | |
|--|----------------------|--------|--------------------|--------|--------|
| | Zone A B | Zona C | Zona A | Zona B | Zona C |
| 31,5 | 62 | 67 | 72 | 72 | 75 |
| 63 | 61 | 66 | 71 | 71 | 74 |
| 125 | 55 | 60 | 65 | 66 | 69 |
| 250 | 47 | 52 | 57 | 60 | 64 |
| 500 | 41 | 46 | 51 | 54 | 58 |
| 1000 | 35 | 40 | 45 | 49 | 52 |
| 2000 | 29 | 34 | 39 | 44 | 47 |
| 4000 | 24 | 29 | 34 | 40 | 43 |
| 8000 | 22 | 27 | 32 | 37 | 40 |
| dB(A) Equiv. | 30 | 45 | 55 | 58 | 61 |
| dB(A) FAST | 30 | 45 | 55 | 58 | 61 |
| Db(A) Imp | 45 | 60 | 70 | 73 | 76 |



TABELLA 2 - LIMITI DELLE CARICHE BATTERICHE E MICROBICHE DELLE SOSTANZE E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

| SOSTANZA / PRODOTTO | COLIFORMI | STAFFILOCOCCI | COLONIE | SALMONELLE | ANNOTAZIONI |
|--|---------------|---------------|-------------------|--------------|---|
| Carne e prodotti carnei freschi, crudi o congelati | Inf. 100/g.1 | | | Inf. 1/g.25 | |
| Conserven di carne | | | Inf. 10/g.1 | | Dopo pre-incubazione a 30°C per 20 giorni |
| Semi conserve | Inf. 10/g.1 | Inf. 100/g.1 | Inf. 10.000/g.1 | | In contenitori ermetici dopo pre-incubazione a 30°C per 5 gg. |
| Crema da pasticceria | Inf. 100/g.1 | Inf. 10/g.1 | | Inf. 1/g.25 | |
| Prodotti di gastronomia | Inf. 1/g.0,1 | Inf. 1/g.0,1 | | Inf. 1/g.25 | |
| Gelati a base di latte, panna, uova | Inf. 100/ml 1 | Inf. 10/ml 1 | Inf. 100.000/ml 1 | Inf. 1/ml.25 | |
| Gelati a base di frutta | Inf. 100/ml 1 | | Inf. 20.000/ml 1 | | |
| Ghiaccioli | Inf. 10/ml 1 | | Inf. 5000/ml 1 | | |
| Latte pastorizzato (alla produzione) | Inf. 1/ml.1 | | Inf. 30.000/ml 1 | | Fosfatasi: prova negativa |
| Latte pastorizzato (alla vendita) | Inf. 1/ml.1 | | | | Fosfatasi: prova negativa |
| Latte sterilizzato a lunga conservazione, in bottiglia | | | Inf. 10/ml.1 | | Dopo preincubazione per 15 gg a 30°C |
| Latte a media conservazione | | | Inf. 100/ml.1 | | Idem come sopra |
| Latte in polvere | Inf. 10/g.1 | Inf. 10/g.1 | Inf. 200.000/g.1 | Inf. 1/g.25 | |
| Latte in polvere per prima infanzia | Inf. 1/g.1 | Inf. 1.g.1 | Inf. 10.000/g.1 | Inf. 1/g.25 | |



TABELLA 2 - SEGUITO

| SOSTANZA / PRODOTTO | COLIFORMI | STAFFILOCOCCI | COLONIE | SALMONELLE | ANNOTAZIONI |
|---|---------------|---------------|-------------------|------------|---|
| Latte condensato | | | Inf. 100/ml.1 | | Miceti inf. 100/g.1 Prova fosfatasi negativa |
| Panna pastorizzata | Inf. 10/ml.1 | | Inf. 30.000/ml.1 | | |
| Panna montata disareata | Inf. 100/ml.1 | Inf. 10/ml.1 | Inf. 500.000/ml.1 | | |
| Yogurt | Inf. 10/ml.1 | Inf. 10/ml.1 | | | |
| Burro | Inf. 100/g.1 | | | | |
| Formaggi freschi e ricotte | Inf. 100/g.1 | Inf. 100/g.1 | | | |
| Formaggi duri e semiduri | | Inf. 1000/g.1 | | | |
| Uova prodotti congelati (uova intere, tuorlo, albume) | | | Inf. 1.000/g.1 | | |
| Uova prodotti in polvere (uova intere, tuorlo, albume) | Inf. 100/g.1 | | Inf. 100.000/g.1 | | |
| Uova (albume cristallizzato) | Inf. 100/g.1 | | Inf. 100.000/g.1 | | |