

COMUNE DI ORCIANO PISANO

Prov. Pisa

**REGOLAMENTO COMUNALE
DI IGIENE**

Approvato con deliberazione C.C. n. 7 del 10/02/2003

Sommario

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I

ORGANIZZAZIONE SANITARIA

- Art.1 Autorità' sanitaria
- Art.2 Organizzazione dei servizi di igiene e sanità'
- Art.3 Servizi e vigilanza igienico-sanitaria
- Art.4 Competenze del Sindaco
- Art.5 Ordinanze contingibili ed urgenti
- Art.6 Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A.U.S.L.

TITOLO II

DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA, IL RUMORE, L'ACQUA, IL SUOLO

CAPO I

TUTELA DELL'AMBIENTE

- Art.7 Tutela e salvaguardia dell'ambiente
- Art.8 Compiti dell'amministrazione comunale
- Art.9 Difesa del diritto ambientale
- Art.10 Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

CAPO II

TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

- Art.11 Inquinamento atmosferico
- Art.12 Valori limite e valori guida di qualità' dell'aria
- Art.13 Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici
- Art.14 Requisiti degli impianti termici
- Art.15 Combustibili esenti da limitazione di impiego
- Art.16 Conduzione degli impianti
- Art.17 Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici
- Art.18 Vigilanza
- Art.19 Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività' industriali
- Art.20 Costruzione di impianti industriali
- Art.21 Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti
- Art.22 Modifiche e trasferimento degli impianti
- Art.23 Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore
- Art.24 Accertamento delle infrazioni

CAPO III

TUTELA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO

- Art.25 Norme applicabili
- Art.26 Campo d'applicazione
- Art.27 Limiti ammissibili di rumore

CAPO IV

TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

- Art.28 Requisiti di qualità' e controlli
- Art.29 Approvvigionamento idrico
- Art.30 Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo

- Art.31 Dotazione idrica degli ambienti
- Art.32 Fontanelle pubbliche
- Art.33 Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile
- Art.34 Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

CAPO V

TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

- Art.35 Scarichi
- Art.36 Scarichi di sostanze pericolose
- Art.37 Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli Insediamenti produttivi (in fognature, soprasuolo, sottosuolo)
- Art.38 Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili
- Art.39 Autorizzazione allo scarico delle fognature comunali nel suolo e nel sottosuolo

CAPO VI

SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

- Art.40 Smaltimento dei rifiuti
- Art.41 Norme tecniche
- Art.42 Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

TITOLO III

IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I

IGIENE DELLE COSTRUZIONI

- Art.43 Costruzioni edilizie
- Art.44 Condizioni e salubrità' dei terreni edificabili
- Art.45 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
- Art.46 Misure igieniche nei cantieri edili

CAPO II

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

- Art. 47 Scolo delle acque meteoriche
- Art. 48 Deflusso delle acque
- Art. 49 Irrigazioni a scopo agricolo
- Art. 50 Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche
- Art. 51 Cave

CAPO III

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

- Art. 52 Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia
- Art. 53 Autorizzazione all'abitabilità' o all'usabilità' degli edifici
- Art. 54 Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità' o usabilità'
- Art. 55 Carenze di requisiti per l'abitabilità' o usabilità'
- Art. 56 Cucine, camini e fumaioi
- Art. 57 Approvvigionamento di acqua potabile
- Art. 58 Isolamento termico
- Art. 59 Protezione acustica
- Art. 60 Piani interrati o seminterrati
- Art. 61 Locali dei servizi
- Art. 62 Case coloniche
- Art. 63 Latrine rurali

- Art. 64 Letamai e concimaie delle abitazioni rurali
- Art. 65 Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri
- Art. 66 Allevamento di suini e bovini
- Art. 67 Allevamento di pollame, conigli e simili
- Art. 68 Locali di stallaggio e rimesse
- Art. 69 Allevamenti di animali - Stalle

CAPO IV

IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

- Art. 70 Terreni incolti
- Art. 71 Divieto di scarico nei terreni
- Art. 72 Controllo vegetazione
- Art. 73 Obbligo di recinzione terreni
- Art. 74 Provvedimenti del Sindaco in materia di terreni
- Art. 75 Spazi pubblici e privati. Divieti
- Art. 76 Divieto detenzione materiali putrescibili
- Art. 77 Pulizia spazi privati
- Art. 78 Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

TITOLO IV

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE "Disposizioni Generali"

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

- Art. 79 Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura
- Art. 80 Servizi Igienici
- Art. 81 Camere
- Art. 82 Biancheria ed arredamento
- Art. 83 Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande
- Art. 84 Personale
- Art. 85 Affittacamere
- Art. 86 Pulizia dei locali
- Art. 87 Servizi igienici

CAPO II

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

- Art. 88 Locali di pubblico spettacolo
- Art. 89 Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento
- Art. 90 Divieto di fumare
- Art. 91 Latrine

CAPO III

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

- Art. 92 Laboratori e stabilimenti produttivi
- Art. 93 Norme sanitarie
- Art. 94 Igiene dei locali
- Art. 95 Servizi igienici
- Art. 96 Mense ed ambienti di ristoro
- Art. 97 Lavorazioni con esalazioni sgradevoli
- Art. 98 Protezione dal fumo e dal pulviscolo
- Art. 99 Lavorazioni pericolose

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 100 Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio
- Art. 101 Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso, magazzini di deposito e requisiti dei locali
- Art. 102 Libretto di idoneità' sanitaria: procedura per rilascio e rinnovo.
Corretta tenuta del libretto

CAPO II

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 103 Requisiti comuni a tutti gli esercizi
- Art. 104 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti a distanza in collettività
- Art. 105 Esercizi di vendita e/o preparazione di alimenti; esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti e simili): requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria
- Art. 106 Circoli
- Art. 107 Protezione degli alimenti
- Art. 108 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari – Informazioni al consumatore
- Art. 109 Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

CAPO III

ESERCIZI DI VENDITA SU AREE PUBBLICHE

- Art. 110 Requisiti per l'attività di preparazione somministrazione e vendita di alimenti e bevande in forma itinerante e su aree pubbliche

TITOLO VI

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE

CAPO I

AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA

- Art. 111 Modalità e requisiti

CAPO II

VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI e ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 112 Norme generali e modalità di verifica

CAPO III

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

- Art. 113 Produzione e vendita
- Art. 114 Latte e derivati
- Art. 115 Olio di Oliva e di Semi

CAPO IV

CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 116 Requisiti igienico sanitari per rilascio di autorizzazione sanitaria
Alla vendita delle carni

CAPO V

PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 117 Modalità di rilascio autorizzazione sanitaria

CAPO VI

MOSTI E VINI

Art. 118 Produzione e commercializzazione

CAPO VII

UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 119 Uova

CAPO VIII

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 120 Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate
e sfuse poste in vendita

TITOLO VII

IGIENE SOCIALE

CAPO I

VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 121 Educazione e controllo sanitario

TITOLO VIII

MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

CAPO I

MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Art. 122 Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati

CAPO II

VACCINAZIONI

Art. 123 Vaccinazioni obbligatorie

CAPO III

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 124 Esercizio delle professioni sanitarie, ambulatori ed istituti di cura.
Modalità e obblighi

TITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI

CAPO I

NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 125 Applicazione del regolamento

Art. 126 Sanzioni

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1 Autorità sanitaria

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Azienda Unita' Sanitaria Locale, tenendo presenti le norme fissate dal vigente Testo Unico EE.LL approvato con D.Lgs n.267/00, nonché dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61 istitutiva dell'Agenzia nazionale per la protezione dell'ambiente e riorganizzazione dei controlli ambientali.

Art. 2 Organizzazione dei servizi di igiene e sanità'

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Azienda Unita' Sanitaria Locale per quanto di competenza.

All'organizzazione dei servizi per i controlli ambientali provvedono le Agenzie regionali e le Provincie nei casi di rispettiva competenza.

Art. 3 Servizi e vigilanza igienico-sanitaria

L'Unita' sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare, attraverso il dipartimento di prevenzione, svolge le seguenti funzioni:

- a) igiene e sanità' pubblica;
- b) prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro. Con apposito regolamento viene disciplinata la specifica materia;
- c) igiene degli alimenti e della nutrizione;
- d) veterinaria;

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

L'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente esplica i compiti ad essa demandati dalla legge in materia (ARPAT).

Art. 4 Competenze del Sindaco

In caso di contingibilità ed urgenza il Sindaco adotta i provvedimenti necessari (ordinanze) disponendo in modo tale che le norme del presente regolamento siano rispettate.

Le ordinanze possono essere emesse su rapporto motivato dal servizio Igiene Pubblica territorialmente competente e devono riferirsi a provvedimenti contemplati da leggi o regolamenti ovvero da situazioni in carenza normativa giudicate comunque pericolose per la salute pubblica dalla A.S.L

TITOLO II
DIFESA DAGLI AGENTI INQUINANTI: L'ARIA,
IL RUMORE, L'ACQUA, IL SUOLO

CAPO I
TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 5
Tutela e salvaguardia dell'ambiente

La Legge. 8 luglio 1986, n. 349 ed il D.P.C.M. 377/88 disciplinano e fissano i principi fondamentali per la difesa dell'ambiente, salvo che il fatto non costituisca reato sanzionabile ai sensi del vigente Codice Penale.

Art. 6
Compiti dell'amministrazione comunale

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

Art. 7
Difesa del diritto di ambiente

Qualsiasi cittadino ha diritto all'informazione dello stato dell'ambiente e può denunciare fatti ritenuti lesivi di beni ambientali.

Art. 8
Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo.

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre ai previsti atti in materia commerciale deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti da rilasciarsi dal servizio igiene pubblica dell'ASL previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla normativa vigente e dal presente regolamento.

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita devono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita (patentino) di tali presidi rilasciato dall'ASL competente. Chi richiede il rilascio del suddetto certificato (patentino) deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza di personale appartenente al Servizio Igiene Pubblica e del Territorio.

CAPO II
TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 9
Inquinamento atmosferico

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

gli altri usi legittimi dell'ambiente; alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati.

I reati e gli illeciti amministrativi in materia di inquinamento atmosferico sono disciplinati dalle norme previste dalle leggi vigenti in materia nonchè, ove ricorrano casi più gravi, dal Codice Penale.

Art. 10

Valori limiti e valori guida di qualità dell'aria.

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

- a) le linee guida per il contenimento delle emissioni, nonché i valori minimi e massimi di emissione;
- b) i metodi di campionamento, analisi e valutazione degli inquinanti e dei combustibili;
- c) i criteri per l'utilizzazione delle migliori tecnologie disponibili;
- d) i criteri temporali per l'adeguamento progressivo degli impianti esistenti alla normativa del D.P.R. 203/1988.

Art. 11

Inquinamento atmosferico prodotto da impianti termici

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio degli impianti termici alimentati con combustibili minerali solidi e liquidi e' attualmente regolato dalle norme di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal relativo regolamento 22 dicembre 1970, n. 1391 e dal D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 12

Requisiti degli impianti termici

Per quanto concerne le disposizioni relative alla messa in sicurezza degli impianti termici si rimanda altresì a quanto emanato dalla Legge 46/90 e relativo Regolamento D.P.R. 447/91, nonché alle eventuali integrazioni e/o modifiche ad essi apportate. Gli impianti preesistenti alla data di entrata in vigore della legge 46/90 sono soggetti al D.M. 26.11.98 ed al D.P.R. 218/98.

Art. 13

Combustibili esenti da limitazione di impiego

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili di cui al D.P.C.M. 02.10.95

Art. 14

Conduzione degli impianti

Tutti gli impianti termici devono essere condotti in maniera idonea così da assicurare una combustione quanto più perfetta possibile ai fini di evitare danni e pericoli alla salute dei cittadini ed ai beni pubblici e privati con l'osservanza delle norme e dei requisiti tecnici e costruttivi nonché con i limiti delle emissioni stabiliti dal regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Chiunque nella conduzione degli impianti termici dia luogo ad emissione di fumi superiore ai limiti stabiliti dal precitato regolamento, e' punito a norma di Legge.

Art. 15

Patentino di abilitazione per la conduzione di impianti termici

Il personale addetto alla conduzione di un impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h deve essere munito di un patentino di abilitazione rilasciato appositamente per conduzione di impianti termici secondo le norme di cui all'art. 2 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Art. 16 **Vigilanza**

La vigilanza sugli impianti termici, sulla loro conduzione, sui combustibili e sulle emissioni e' effettuata dai Comandi provinciali dei vigili del fuoco, con controlli periodici o su indicazioni della competente autorità sanitaria o degli organi di controllo previsti dalla legge 13 luglio 1966, n. 615.

I Comandi provinciali dei vigili del fuoco, ai fini della predetta vigilanza, hanno la facoltà di procedere a sopralluoghi ed a prelievi di campioni di combustibili. I predetti Comandi possono richiedere la collaborazione dei competenti uffici tecnici comunali.

Art. 17 **Inquinamento atmosferico prodotto dall'esercizio delle attività industriali**

L'inquinamento atmosferico derivante dall'esercizio delle attività industriali e' regolato oltreché dalle norme di cui all'art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e dalle norme rimaste in vigore di cui alla legge 13 luglio 1966, n. 615 ed ai regolamenti attuativi D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322 e D.P.R. 22 febbraio 1971, n. 323, dalle norme di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 e successive normative.

Art. 18 **Costruzione di impianti industriali**

Ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203, per la costruzione di un nuovo impianto deve essere presentata domanda di autorizzazione alla Provincia o alla Regione (per gli impianti di cui all'art.1 del DPCM 21.7.89 esclusi quelli indicati ai punti 3.5 e 5.2) corredata dal progetto con le indicazioni del ciclo produttivo, le tecnologie adottate per prevenire l'inquinamento, la quantità e la qualità delle emissioni nonché il termine per la messa a regime dell'impianto.

Per la conclusione dell' iter procedurale e l'applicazione delle relative sanzioni si rimanda alle vigenti disposizioni del sopracitato decreto..

Art. 19 **Linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti degli impianti esistenti**

Con D.M. 12 luglio 1990, sono state dettate linee guida alle quali devono essere assoggettati gli impianti industriali esistenti.

Art. 20 **Modifiche e trasferimento degli impianti**

Sono sottoposte a preventiva autorizzazione di cui ai precedenti articoli ai sensi degli artt. 15a e 15b del D.P.R. 203/88:

- a) la modifica sostanziale dell'impianto che comporti variazioni qualitative o quantitative delle emissioni inquinanti;
- b) il trasferimento dell'impianto in altra località'.

Art. 21 **Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore**

I veicoli a motore non devono produrre emanazioni inquinanti e devono essere omologati e/o revisionati secondo le disposizioni contenute nel D.P.R. 285/92 e relativo Regolamento di esecuzione D.P.R. 495/92, nonché nel decreto emanato dal Ministero Trasporti con le nuove direttive.

Tutti i veicoli a motore producenti emissioni inquinanti superiori ai valori limite stabiliti dalla direttiva CEE n. 92/55 del 22.06.1992 saranno sanzionati ai sensi dell'art. 79/ 4°c del C.d.S.

Art. 22

Accertamento delle infrazioni

Gli accertamenti delle infrazioni di cui al precedente articolo sono demandati tra l'altro agli organi indicati all'art. 12 del vigente C.d.S.

C A P O III

TUTELA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO

Art. 23

Norme applicabili

La tutela delle persone dalle emissioni rumorose, nell'ambiente abitativo e nell'ambiente esterno e' regolamentata dalla normativa nazionale (L. n. 447, del 26-10-1995 e successive modifiche ed integrazioni) che fissa limiti di esposizione.

Art. 24

Campo d'applicazione

La normativa e' applicabile a tutte le attività' che producono immissioni di rumore nell'ambiente abitativo e nell'ambiente esterno, che eccedono la normale tollerabilità' e possono provocare pertanto fastidio o disturbo al riposo e alle attività' umane, pericolo per la salute umana deterioramento degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo o dell'ambiente esterno, o possono interferire con le attività' che si svolgono all'interno degli ambienti, danneggiando la fruibilità' degli stessi.

Art. 25

Limiti ammissibili di rumore

I limiti di accettabilità' delle emissioni rumorose sono, quelli definiti dalla normativa nazionale vigente.

Le misure delle emissioni sonore dovranno essere condotte in conformità' e con le strumentazioni di cui all'allegato B del D. 16.3.1998 dal personale del Servizio di igiene pubblica e/o A.R.P.A.T.

C A P O IV

TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

Art. 26

Approvvigionamento idrico

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato mediante acquedotto. Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata denuncia al Sindaco.

Art. 27

Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo

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

Comunque, per l'effettuazione di quanto sopraddetto, si rimanda al contenuto del Regolamento sul civico acquedotto vigente.

Art.28

Dotazione idrica degli ambienti

Tutti gli ambienti destinati ad abitazione, luogo di lavoro, attività' ricettiva, ricreativa, sportiva di culto, di intrattenimento e simili debbono essere approvvigionati di acqua idonea al consumo umano. Nelle zone servite dal civico acquedotto gli ambienti di cui sopra devono essere obbligatoriamente approvvigionati di acqua erogata dal civico acquedotto stesso. Nelle zone non servite da civico acquedotto l'approvvigionamento idrico è subordinato al favorevole giudizio di qualità dell'acqua espresso dalla U.F. Igiene Sanità Pubblica della ASL; fanno eccezione i pubblici esercizi dove sono manipolati alimenti che devono dotarsi di cisterne di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, cisterne da installare in sito adeguato e da approvvigionare con acqua proveniente da civico acquedotto.

Art. 29

Fontanelle pubbliche

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

Art.30

Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

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

Per il riordino di concessione delle acque pubbliche , sulla loro utilizzazione ed interventi relativi la regolarizzazione dei pozzi esistenti, si rimanda alle disposizioni contenute nel D.Lvo 275/93 e legge 290/99.

CAPO V TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art.31

Scarichi

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne o marine, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo e' regolata dal DLGS 152/99 e le successive modificazioni ed integrazioni.

Art.32

Scarichi di sostanze pericolose

La protezione delle acque superficiali e sotterranee dall'inquinamento provocato dallo scarico di sostanze pericolose è disciplinata secondo le disposizioni previste dal DLGS 152/99 e successive modifiche ed integrazioni

Art.33

Autorizzazione allo scarico

Sia per gli insediamenti produttivi che per le civili abitazioni già esistenti ovvero di nuova costruzione gli interessati devono avanzare richiesta di autorizzazione allo scarico al gestore del servizio acquedotto del Comune che procederà nel rispetto delle norme vigenti in materia .

Art.34

Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali

Lo scarico di liquami e di acque, comunque usate, nelle fognature comunali, deve essere preventivamente autorizzato dall'autorità competente individuata dalle norme in vigore, alla quale spetta altresì l'adozione di provvedimenti idonei a prevenire l'inquinamento di acque destinate a servire all'uso alimentare e domestico, nonché ad impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano costituire pericolo per la salute pubblica.

Le funzioni tecniche inerenti l'emanazione del parere vincolante ai fini del rilascio dell'autorizzazione agli scarichi sono svolte dall'Agenzia regionale per la Protezione dell'Ambiente. Al contrario rientra tra le competenze dell'ASL la formulazione dei pareri preliminari al rilascio delle autorizzazioni allo scarico degli insediamenti civili di classe A (L.5/86) che recapitano in fognature comunali, fatto salvo quanto diversamente previsto dal DLGS 152/99

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dal DLGS 152/99 e successive modifiche; Per l'impianto di nuovi scarichi e/o per impianti esistenti da adibire a nuove destinazioni o ampliamenti ovvero ristrutturazioni deve essere richiesta preventiva autorizzazione documentata dagli allegati secondo le modalità già specificate nei precedenti articoli e disciplinate dal vigente Regolamento Edilizio cui si rimanda per le ulteriori disposizioni contemplate; gli impianti esistenti devono adeguarsi a quanto previsto dal DLGS 152/99 entro i tempi concessi dal decreto.

C A P O VI

SUOLO – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art.35

Smaltimento dei rifiuti

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

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

è disciplinato dal Decreto L.vo 22/97 e successive modifiche ed integrazioni e specificato dal regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti urbani, assimilabili e pericolosi.

Art.36

Norme tecniche

Tutte le disposizioni tecniche relative alla tenuta dei registri di carico e scarico, allo smaltimento dei rifiuti, alla loro classificazione, alla raccolta e trasporto, al conferimento finale ed ai processi di smaltimento, sono regolate dal Decreto n.22/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Art.37

Indirizzi generali per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi

Con decreto 29 maggio 1991 sono stati dettati gli indirizzi generali per la regolamentazione per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

In particolare il Comune adeguerà il proprio regolamento comunale in base alla tipologia dei servizi di raccolta, alle modalità del servizio, ed all'informazione dell'utenza.

TITOLO III IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Art.38 Costruzioni edilizie

Tutta attività edilizia nelle sue varie forme è disciplinata dal regolamento edilizio comunale e da quello di polizia rurale.

Art.39 Condizioni e salubrità dei terreni edificabili

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

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

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

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo, e corrispondere agli ulteriori requisiti previsti dal vigente Regolamento Edilizio.

È pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinati.

Art.40 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

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

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

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

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

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle cappe stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non debbono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

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

Art.41 Misure igieniche nei cantieri edili

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

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

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

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

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

I lavori di demolizione che abbiano come oggetto edifici, strutture apparecchi e impianti, composti da materiali contenenti amianto, dovranno prevedere il rispetto delle norme vigenti in materia

CAPO II

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 42

Scolo delle acque meteoriche

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

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

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

Art.43

Deflusso delle acque

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

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

Art.44

Irrigazioni a scopo agricolo

Fermo restando che gli scarichi liquidi possono essere applicati sul suolo adibito ad uso agricolo solo se apportano sostanze direttamente utili alla produzione, sono vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze organiche di difficile biodegradabilità, sostanze biologicamente attive capaci di influenzare negativamente le funzioni degli organismi vigenti e sostanze tossiche e/o persistenti e/o bioaccumulabili in quantità tali da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

In ogni caso, qualora siano interessati raccolti destinati ad essere consumati crudi dall'uomo, le acque irrigue, qualunque sia la loro origine, debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 2 per cento ml. e, qualora siano interessati o raccolti o destinati ad essere consumati dopo trattamento fisico o chimico e nel caso di irrigazione di pascoli per bestiame da latte o di parti accessibili al pubblico, le acque irrigue debbono avere un valore di MPN di colibatteri inferiore a 20 per 100 ml, fatto salvo quanto previsto dal DLGS 152/99 in tema di disciplina degli scarichi.

Art.45

Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche

Coloro che intendono praticare trattamenti con prodotti fitosanitari sia in agricoltura sia in settori non agricoli, devono darne preventiva comunicazione, almeno 5 gg. Prima del previsto trattamento, alla U.F. Igiene Sanità Pubblica della ASL e rispettare quanto previsto dal DLGS 194/95 e dalla LR 36/99.

Art.46

Cave

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinati dalle vigenti norme statali e regionali (L.R. 78/98).

CAPO III NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 47

Richiesta di permesso a costruire

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazioni di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Funzionario comunale competente secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento Edilizio e dalla normativa vigente in materia.

Art.48

Abitabilità' o usabilità' degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'asseverazione da parte di un tecnico incaricato ove prevista, ovvero senza le certificazioni di abitabilità e agibilità rilasciate dall'Ufficio Tecnico comunale ove previste e secondo la normativa vigente in materia.

Dovranno essere richiesti i necessari pareri igienico- sanitari presso l'A.S.L. territorialmente competente, ovvero autocertificato il rispetto dei requisiti medesimi secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Relativamente alle procedure per il rilascio del certificato di agibilità si rimanda a quanto previsto dal Titolo III del DPR 380 del 06/062001.

Art.49

Requisiti di abitabilità' o agibilità'

L'asseverazione di abitabilità' e agibilità' e' subordinata ai requisiti previsti dal Regolamento Edilizio vigente al momento della presentazione della domanda o dal deposito della asseverazione.

Art.50

Carenza di requisiti per l'abitabilità' o agibilità'

Si riterranno causa di insalubrità' tali da determinare anche l'adozione dei provvedimenti conseguenti:

- condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;;
- alloggio improprio (seminterrato,rustico,box);

- insufficienti requisiti di superficie ed altezza;
- mancanza di aereoeffluenza ;
- mancata disponibilità di servizi igienici;
- mancata disponibilità di acqua potabile .

Si può considerare causa di insalubrità anche un eccessivo numero di alloggiati rispetto ai parametri di superficie previsti dal DM 05/07/75.

Art.51

Cucine, camini e fumaioli

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina. Tutti i locali di nuova costruzione adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aeratori o di cappe che convogliano i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali o similari prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di almeno mt.1,50 al fine di evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici circostanti localizzati nel raggio di mt.10.

Art.52

Vuotatura di letamai, concimaie e pozzi neri

La vuotatura dei letamai, delle concimaie e dei pozzi in genere deve essere eseguita evitando in ogni modo lo spargimento di materiale o di liquidi durante il transito.

Art.53

Allevamento di suini e bovini

La realizzazione di nuovi allevamenti di suini e bovini e' consentita unicamente negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale autorizzazione del Funzionario comunale competente che la rilascerà' su parere delle U.F. di Igiene e Sanità Pubblica ed Attività Veterinarie della USL.

Art.54

Allevamento di pollame, conigli e simili

E' vietato l'allevamento di piccioni, pollame , conigli ed altri animali da cortile nell'ambito delle aree urbanizzate, definite come tali e regolamentate nelle norme tecniche di attuazione del PRG. Gli allevamenti intensivi e/o per fini commerciali sono consentiti nel rispetto di tutte le norme urbanistico/edilizie vigenti in materia e purché distanti almeno 500 mt. dall'abitazione più vicina. Detti allevamenti devono comunque essere autorizzati dal Responsabile dell'Area Tecnica su parere delle U.F. Igiene Sanità Pubblica ed attività Veterinarie dell'ASL. Qualora siano segnalate problematiche dal punto di vista igienico/sanitario/ambientale e le competenti UU.OO della USL ne riscontrino la reale sussistenza, detti allevamenti (sia a conduzione familiare che per fini commerciali) dovranno cessare la loro attività.

Art.55

Allevamento di pollame ,conigli ed animali da cortile a carattere familiare.

In deroga al precedente articolo, in virtù degli usi e costumi locali, è comunque consentito l'allevamento di pollame, conigli e simili all'interno delle aree urbanizzate purché esso sia limitato ai soli bisogni familiari.

Tuttavia, qualora siano segnalate problematiche dal punto di vista igienico-sanitario – ambientale e le competenti U.F dell'ASL 5 ne riscontrino la reale sussistenza, detti allevamenti dovranno cessare la loro attività.

Art.56

Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallaggio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto idoneo permesso rilasciato dal responsabile dell'Area Tecnica. E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno del centro abitato.

Ove nel centro abitato fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco, acquisito il parere delle competenti U.F. dell' ASL , potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato stesso.

Art.57

Allevamenti di animali - Stalle

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di 1a classe e pertanto devono adottare tutte le misure e i dispositivi atti a non arrecare pregiudizio di carattere igienico sanitario.

Le stalle, scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.

Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti per la difesa dalle mosche.

La cubatura, tenuto conto delle effettive possibilità di ricambio dell'aria confinata, deve essere proporzionata al numero, specie e taglia degli animali.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si rimanda alle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio vigente che, in ossequio al principio di specialità della materia trattata, assume altresì in questo contesto posizione di principalità.

CAPO IV IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 58

Terreni incolti

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

A tale fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti in superficie a mantenerle in buono stato di funzionamento.

Art.59

Divieto di scarico nei terreni

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico immondizie, di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque genere e di residui industriali.

Art.60

Controllo vegetazione

Nel centro abitato ed in tutte le zone residenziali del territorio comunale, ad esclusione dei terreni a destinazione agricola fuori dell'area di perimetrazione urbana i proprietari devono provvedere al controllo della vegetazione sui loro terreni in modo tale da:

- prevenire incendi e/o combustioni di ogni genere;

- non restringere o danneggiare la visibilità stradale e/o la strada stessa , ovvero ostacolare il regolare transito pedonale.

Art.61

Obbligo di recinzione terreni

I proprietari di immobili in cattivo stato manutentivo e/o pericolanti, ubicati nelle aree di cui al comma 1 devono provvedere alla recinzione delle stesse onde segnalare adeguatamente il pericolo esistente ed impedirne l'avvicinamento al fine di salvaguardare la sicurezza e l'incolumità pubblica.

La suddetta recinzione dovrà essere realizzata entro e non oltre 90 gg. dall'entrata a regime del presente regolamento a pena , in caso di inadempienza, dell'applicazione dei provvedimenti di cui agli artt.63 e 113.

Art.62

Provvedimenti in materia di terreni

In caso di inottemperanza alle disposizioni di cui agli artt. precedenti il Responsabile di Area provvederà con apposita ordinanza ad intimare ai proprietari di regolarizzare la situazione entro un termine perentorio. Qualora l'inottemperanza persistesse si provvederà all'esecuzione coattiva dei lavori da parte dell'Amministrazione Comunale con addebito delle spese alla parte inadempiente.

Art.63

Spazi pubblici e privati. Divieti

E' vietato tenere all'esterno, su suolo pubblico e privato (cortili, cavedi, vicoli chiusi, anditi, passaggi, portici, scale, ecc.) depositi di immondizie, imballaggi usati residui di lavorazione, materie prime putrescibili e maleodoranti.

E' vietato altresì collocare sulle aree pubbliche e/o private - ubicate in tutto il territorio comunale - roulotte, rimorchi , containers e similari disgiunti dall'organo trainante;costituiscono deroga al presente comma unicamente i casi, di volta in volta esaminati, che risulteranno autorizzabili in base alle norme contenute nel vigente Regolamento urbanistico/edilizio ..

L'inottemperanza al comma 2 comporta l'applicazione della sanzione di cui all'art.113 del presente regolamento ed il conseguente ripristino dello stato dei luoghi.

Art.64

Divieto detenzione materiali putrescibili

E' vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo, materiali di composizione tale per cui la loro conservazione provochi inconvenienti igienici o evidente molestia al vicinato.

Art.65

Pulizia spazi privati

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostre, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale le cantine e in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente spazzati e sgombri di ogni immondizia e deposito che possa produrre umidità, esalazioni maleodoranti ed ogni alterazione dell'aria ambientale.

Art.66

Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dal Responsabile di Area nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

TITOLO IV

ALBERGHI – RESIDENZE TURISTICO-ALBERGHIERE E SIMILI “Disposizioni Generali”

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art.67

Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa del Responsabile di Area competente previo nullaosta del Servizio di igiene pubblica dell'Unità sanitaria competente.

I requisiti minimi per ottenere l'autorizzazione sono quelli contenuti nel DPGR 23/04/2001 n.18/R attuativo del TU delle Leggi regionali (LR 42/2000).

Art.68

Servizi Igienici

I servizi igienici anche destinati a uso comune di più camere devono essere illuminati ed areggiati da finestre direttamente verso l'esterno ovvero da idoneo sistema di areazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi/ora con materiale liscio lavabile ed impermeabile.

Corridoi e gabinetti debbono essere sufficientemente illuminati durante la notte.

Art.69

Camere

Nelle strutture di cui al presente titolo , la superficie delle camere da letto e delle unità abitative è subordinato al rispetto delle normative nazionali e/o regionali vigenti. Comunque, ogni camera deve avere una finestra comunicante con l'esterno e di ampiezza tale da assicurare una sufficiente areazione.

I pavimenti devono essere costruiti in materiali lisci, senza fessure e facilmente lavabili .I corridoi devono avere buoni requisiti di illuminazione ed areazione.

Art.70

Biancheria ed arredamento

La biancheria deve essere fornita da bucato ad ogni nuovo ospite, ed essere ricambiata a brevi periodi e comunque tenuta sempre pulita.

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

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

Art.71

Locali di somministrazione e preparazione di cibi e bevande

Particolare cura dovrà attuarsi per l'igiene dei locali dove si somministrano o si preparano bevande e cibi. A tale scopo dovrà essere predisposto un piano di autocontrollo a cura del titolare ai sensi del D.L.vo 155/97.

L'uso di lavastoviglie è obbligatorio per la migliore igiene dei piatti, delle posate, dei bicchieri e simili.

Le caratteristiche dei locali di preparazione dovranno rispettare quanto previsto dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 e dai capitoli I e II dell'allegato al D.L.vo 155/97.

Inoltre dovranno essere previsti fognali sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio.

Art.72

Personale

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

I cuochi ed il personale di cucina devono indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro ed idoneo copricapo che contenga la capigliatura

Art.73

Affittacamere

Per quanto disposto in tema di affittacamere si rimanda alle disposizioni contenute nel DPGR richiamato al precedente articolo 67.

Art.74

Pulizia dei locali

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

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

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

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

Art.75

Servizi igienici

Tutti i locali destinati all'ospitalità, come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio, secondo quanto previsto dalle relative norme nazionali.

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

I servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, disimpegnati dalle cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre che assicurino una sufficiente ventilazione naturale o dotati di impianto di ventilazione forzata che assicuri almeno cinque ricambi /ora.

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

Tutti i ristoranti a servizio esclusivo degli ospiti dovranno avere 2 servizi igienici di cui 1 per uomo e 1 per donna, di cui almeno 1 adeguato alla normativa per l'handicap, fatto salvo

quanto diversamente previsto dal vigente Regolamento Edilizio in tema di abbattimento delle barriere architettoniche..

CAPO II

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art.76

Locali di pubblico spettacolo

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

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali e' necessaria l'autorizzazione ai sensi degli articoli 68,69,80 del TULPS e 116 e seguenti del Regolamento del TULPS, in riferimento all'art.19 del DPR 616/77, così come successivamente modificati dal DPR 311/2001..

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive disposizioni legislative: DM del 30 ottobre 1986, DMI n.261 del 22 febbraio 1996 e DPCM del 13 maggio 1996.

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

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente quanto previsto dalle vigenti disposizioni e comunque solo in aree disposte posteriormente ai posti a sedere e lasciando sempre liberi i percorsi di ingresso ed uscita.

Art.77

Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

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

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea naturale o artificiale garantendo adeguate portate d'aria esterna e di estrazione.

Art.78

Divieto di fumare

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n. 584, e' vietato di fumare; sono fatte salve le successive disposizioni emanate nonché gli adempimenti previsti a modifica e/o integrazione della suddetta legge..

L'esenzione dall'osservanza del divieto puo' essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del competente Servizio di igiene pubblica dell'U.S.L. quando il conduttore provveda a munire il locale di valido impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione .

Art.79

Servizi Igienici

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

CAPO III

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art.80

Laboratori e stabilimenti produttivi

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti o da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.

E' fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

Art.81

Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con decreto 27 luglio 1934, n. 1265, nonché dalle norme inerenti i settori specifici di volta in volta interessati.

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve conseguire apposito atto autorizzativo previo accertamento, da parte delle competenti autorità, volto a verificare la sussistenza dei requisiti previsti dalla legge per l'attività in interesse in riferimento a quanto disposto dal Decreto 447/98 cui si rimanda in toto per quanto di competenza.

Art.83

Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265 così come successivamente modificato ed integrato.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti devono essere realizzati con materiale che ne consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici, laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

Il competente Servizio sanitario dell'U.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art.83

Servizi igienici

Tutte le aziende sopradette debbono essere dotate di bagni in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne salvo la possibilità di deroghe per aziende che occupano meno di 10 lavoratori in cui sussistano vincoli di tipo urbanistico o architettonico.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 10 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un'antibagno in cui saranno installati lavandini con acqua corrente muniti di comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua; dovranno altresì essere dotati di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria; la porta dovrà essere munita di chiusura automatica. La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq 2 X mt. 2,40 di altezza, fatto salvo quanto diversamente previsto dal vigente Regolamento Edilizio.

Art.84**Mense ed ambienti di ristoro**

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati. Devono essere messi a disposizione dei lavoratori appositi spazi per l'eventuale riscaldamento delle vivande (nel rispetto della normativa UNI-CIG in materia) ed appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldamento del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, la stessa dovrà rispettare il disposto del D.P.R. n. 327/1980 della idoneità sanitaria quanto previsto dalla Deliberazione CR 28 giugno 1994 n.273 in materia di mense aziendali e scolastiche e quanto previsto dal Decreto Legislativo 155/97 e relativo allegato.

Art.85**Lavorazioni con esalazioni sgradevoli**

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sarà provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati dall'autorità sanitaria competente.

Art.86**Protezione dal fumo e dal pulviscolo**

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengano sparsi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art.87**Lavorazioni pericolose**

In tutti gli stabilimenti, industrie, laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate le misure previste dalla legge e per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
**AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITA' DI
PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE**

Art. 88
Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede:

- a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
 - b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
 - c) punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio,
- deve adempiere agli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia ed, in particolare, dal Divo 114/98 e conseguenti emanazioni regionali.

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari in gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (~~art.231 T.U.L.E.S.S.~~) devono essere autorizzati ai sensi dell'art.2 legge 283/62 .

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande (Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande) devono ottenere l'autorizzazione sanitaria dal Responsabile di Area (autorizzazione amministrativa) previa acquisizione del parere favorevole rilasciato dalla UF Igiene Alimenti e Nutrizione ovvero Veterinaria dell'ASL competente .

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte dei servizi o UUOO di cui sopra.

La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del D.P.R. 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati :

- pianta planimetrica dei locali, in triplice copia datata e firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali, comprese altezze e rapporto aeroilluminante nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie devono (deve) essere specificati (specificata) la localizzazione delle apparecchiature ed attrezzature in uso ed i percorsi (lay - out);
- relazione tecnica in triplice copia che contenga:
 - le caratteristiche dei locali;
 - il tipo e la funzione delle attrezzature;
 - i metodi di conservazione degli alimenti;
 - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compreso eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso non sia presente il civico acquedotto gli esercizi devono dotarsi di cisterne di materiale idoneo al contratto con gli alimenti da installare in sito adeguato e da approvvigionare con acqua proveniente da civico acquedotto.;
 - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - il numero degli addetti previsti.

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

Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate, in triplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

Per quanto riguarda :

- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione / preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiore a 100 gr ;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori di produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca :valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

Art.89

Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso, magazzini di deposito e requisiti dei locali

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste, di origine prevalentemente vegetale, di latte e suoi derivati deve ottemperare alle disposizioni vigenti in materia di commercio e conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi correnti; l'autorizzazione in parola verrà rilasciata previo accertamento della corrispondenza dei locali ed attrezzature ai requisiti stabiliti dalle norme in vigore e dal presente regolamento.

I locali destinati a deposito all'ingrosso oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto del D.P.R. 327/80 , dall' Allegato al D.Lgs 155/97, ed all'art.92 devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'areazione deve essere garantita a mezzo di aperture fenestrate o con impianti di areazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo fino ad un'altezza di mt. 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi rivestiti con materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

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

L'autorità sanitaria, previo parere dei servizi ASL, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

Relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne si applicano inoltre le disposizioni della normativa comunitaria.

Art.90

Autorizzazione per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati.

Indipendentemente all'adempimento degli obblighi amministrativi per il commercio ed all'acquisizione del nullaosta igienico sanitario di esercizio, l'attrezzatura per la conservazione – esposizione e vendita di prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria secondo la normativa vigente. Il parere al rilascio dell'autorizzazione sanitaria è fornito dalla competente dell'ASL di Pisa.

Art. 91

Libretto di idoneità sanitaria : procedura per rilascio e rinnovo. Corretta tenuta del libretto.

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalla U.F. di Igiene Alimenti e Nutrizione, ove istituite, o di Igiene Pubblica della U.S.L. cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli stabiliti dalle suddette U.F., tenendo eventualmente conto anche di indirizzi della Regione.

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

Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo, il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda della attività esercitata, il libretto medesimo nel medesimo luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

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

Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale.

La mancanza del libretto di idoneità sanitaria in regola, comporta la astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti

L'Azienda Sanitaria Locale competente attraverso le proprie U.F. può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica

C A P O II

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 92

Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Gli esercizi, fermi restando i requisiti previsti dall'Allegato al D.Lgs 155/97 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

- 1- tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 303/56, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia.
- 2- I locali destinati a servizi igienici a spogliatoi ed i loro accessori, compresi i magazzini senza stazionamento di persone, devono avere una altezza minima di mt. 2,40. Altezze inferiori, comunque, non al di sotto di mt. 2,00, saranno consentite solo ed esclusivamente per i locali ad uso "cantina" (deposito vini ed affini). L'ubicazione degli spogliatoi dovrà essere tale da non compromettere l'igienicità dei locali di preparazione e/o manipolazione degli alimenti.
- 3- Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a mt. 2,00.
- 4- I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile, I pavimenti dei locali di preparazione e deposito, ove necessario, devono essere dotati di sistema di raccolta delle acque di lavaggio, accordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

- 5- Tutti gli esercizi devono poter utilizzare uno o più servizi igienici in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale. Il locale W.C. non deve essere direttamente comunicante con i locali di lavoro.
- Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:
- locale destinato ad accogliere W.C. o turca (latrina);
 - locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina) dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria con porta dotata di chiusura automatica.
- La superficie minima complessiva di tale locale deve essere pari a mq.2,00.
- 6- In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica mediante idoneo impianto di ricambio di aria.
- Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica con idoneo impianto di ricambio di aria.
- 7- Tutti i punti di cottura, compresi i terminali di cottura (parzialmente cotti), devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori prodotti, canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt. 1,50 sopra il colmo del proprio tetto e del tetto degli edifici circostanti nel raggio di mt. 10.
- Nei centri storici per i punti di cottura, compresi i terminali di cottura (parzialmente cotti) e comunque con esclusione dei forni a legna e simili, è consentita una canalizzazione dei fumi tramite formule tipo "a grondaia" con sbocco avente le caratteristiche altimetriche sopra indicate.
- Per il semplice ed esclusivo riscaldamento degli alimenti acquistati già cotti da Ditte autorizzate, è consentito l'uso di cappe di aspirazione e di idonei filtri comunque collegati con l'esterno.
- 8- Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o, qualora ciò non sia possibile devono dotarsi di cisterne di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, da installare in sito adeguato e da approvvigionare con acqua proveniente da civico acquedotto.
- Ove non presente il civico acquedotto in alternativa è consentito l'accumulo di acqua potabile in idonee cisterne.
- 9- I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.
- I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
- 10- Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere Apribili solo dalla parte dell'addetto.
- Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
- 11- Le celle frigorifere ed i frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
- 12- Gli alimenti non devono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori
- Dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
- Le vetrinette contenenti alimenti utilizzati per la somministrazione, potranno comunque essere ubicate esclusivamente in pertinenze esterne situate in zone a traffico limitato.
- 13- E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie animale.
- 14- Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano in deroga le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.
- 15- I depositi di alimenti a servizio dell'attività, qualora non direttamente comunicanti con la stessa, sono comunque soggetti ad autorizzazione nel contesto di quella prevista dall'art.2 della legge 283/92 per l'attività relativa. I depositi alimenti (magazzini) devono essere commisurati ed attrezzati con un congruo numero di idonee attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti in rapporto all'entità dell'attività, evitando situazioni di ingombro che ostacolano le quotidiane operazioni di pulizia, le procedure di rimozione imballaggi, controllo delle confezioni, rotazione dei prodotti.

16-Per tutti gli esercizi la disposizione dei locali e delle attrezzature dovrà essere tale da consentire l'attuazione di idonei percorsi in applicazione a quanto previsto dal Cap.1 dell'Allegato al D.Lgs 155/97 e Delibera R.T. n.528/98.

Art. 93

Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da consumarsi a distanza in collettività.

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 , dall' Allegato al D.Lgs 155/97, e dall'art. 92 del presente Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

- Individuazione del numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:
- 1- N. pasti : 100 pasti per ogni addetto alla preparazione;
- 2- Conservazione delle materie prime;
 - 2.a depositi non refrigerati * n. pasti = metri cubi X 100 : 4.
 - 2.b celle frigorifero * n. pasti = metri cubi X 100 : 2.
- 3- Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura : superficie per linea di attività * 1 mq = 10 pasti.
- 4- Area di confezionamento : superficie per linea di attività * 1 mq = 50 pasti.

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai quattro punti elencati.

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 , dall' Allegato al D.Lgs 155/97 e dall'art. 92 del presente Regolamento si applicano i requisiti di cui al paragrafo precedente, fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione di alimenti a temperatura controllata.

Art. 94

Esercizi di vendita e/o preparazione di alimenti ; esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti e simili) : requisiti igienico sanitari per rilascio di autorizzazione sanitaria.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per le attività di ristorazione , oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80, dall' allegato al D.Lgs 155/97, e Art. 92 del presente Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

- a- almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.
- b- un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - preparazione verdure;
 - preparazione carni;
 - preparazione altri alimenti;
 - cottura;
 - lavaggio : attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

- c- una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:
 - fino a 30 posti tavola mq. 15;
 - oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola;
 - oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.
- d- un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.
- e- un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti. Potrà essere consentita una zona spogliatoio in eventuale locale antibagno in uso agli addetti purchè di sufficiente ampiezza e idoneamente areato naturalmente od artificialmente (e comunque per un numero di addetti non superiore a due) in rapporto anche all'entità dell'attività ed agli addetti previsti.
- f- una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.
- g- un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminati delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.
- h- servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.
Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:
 - fino a 30 posti tavola : un lavandino, un gabinetto;
 - fino a 50 posti tavola : servizio per donne, un lavandino, un gabinetto – servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto;
 - fino a 100 posti tavola : servizio per donne, due lavandini, due gabinetti – servizio per uomini, due lavandini, due gabinetti.
 - Fino a 150 posti tavola : servizio per donne, tre lavandini, tre gabinetti – servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti.L'autorità sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.
- i- un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari (escluso macellerie e/o pescherie) è necessario oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dall'Allegato al D.Lgs 155/97 e dall'art.92 i quanto segue:

- locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm;
- un lavabo dotato di acqua potabile;
- in relazione al numero complessivo dei servizi igienici è ammesso quanto segue: per esercizi fino a mq 200 questi devono essere dotati di almeno un servizio igienico ;per gli esercizi tra 200 e 400 mq questi devono essere dotati di due servizi igienici di cui uno riservato agli utenti; nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a 400 mq questi devono dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso oltre ai servizi igienici in rapporto al numero di addetti.

Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire altresì quanto segue:

- attrezzature. Tutte le attrezzature presenti e utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili in buono stato di manutenzione;
- banchi e vetrine. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 nonché, quando abbiano apertura permanente per la

loro manipolazione ai fini della vendita, devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti e quadranti posti in modo ben visibile;

- carta per confezionamento alimenti. Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne;

- alimenti non confezionati. Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso devono essere munite di apposito cartello. Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto con le mani del personale utilizzando idonei strumenti.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria (alla preparazione di tutti i prodotti non compresi tra le ~~sopradette~~ disposizioni, (specialità gastronomiche) per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche, che consente la preparazione di specialità gastronomiche, escludendo la preparazione di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al primo comma del presente articolo, sono necessari i seguenti requisiti:

- 1- i requisiti previsti ai punti a-b-e del paragrafo relativo alla ristorazione, all'art.92 ed all'allegato al D.Lgs 155/97;
- 2- il locale cucina di cui al sopracitato punto -b- comunicante con il negozio deve avere una superficie minima di mq. 15;
- 3- reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Al titolare di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con preparazione di soli primi piatti è consentito quanto segue:

- preparazione primi piatti e terminale di cottura di cibi parzialmente cotti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi già cotti;
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo,

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 dall'Allegato al D.Lgs 155/97 e dai requisiti generali comuni a tutti gli esercizi, sono necessari i seguenti requisiti:

- requisiti di cui alle lettere -a- e -i- (~~sopradette~~) del paragrafo relativo alla ristorazione;
- cucina di superficie non inferiore a mq. 10, mentre nel caso in cui l'attività sia limitata esclusivamente a terminale di cottura non inferiore a mq 6;
- servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno 1 (uno).

L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura, somministrazione e vendita soltanto dei seguenti prodotti:

- pizza a taglio di vario genere.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 dall'Allegato al DLgs 155/97 e dai requisiti generali di cui all'art.92, è necessario quanto segue:

- 1- un locale preparazione di superficie non inferiore a mq, 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- 2- requisiti di cui alle lettere -a- ed -i- del paragrafo relativo alla ristorazione;
- 3- uno o più servizi igienici per gli utenti se è prevista sosta ai tavoli.

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti (es. panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, piatti freddi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di primi piatti già cotti, prodotti da Ditte autorizzate per i quali è previsto l'eventuale riscaldamento, prodotti di pasticceria secca o fresca) sarà autorizzata con specifico richiamo alle tipologie interessate.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dall'Allegato al D.L.gs 155/97 e dai principi generali di cui all'art.92, sono necessari i seguenti requisiti:

- 1- una zona di preparazione non inferiore a mq.6;

- 2- un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- 3- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande (se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna);
- 4- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere, dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o vetrine refrigerate anche quando l'esposizione viene effettuata su banco di distribuzione.
- 5- una lavastoviglie;
- 6- un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;
- 7- un servizio igienico a disposizione degli avventori.

Gli esercizi denominati BAR nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne n° 1, salvo quanto diversamente previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 D.P.R. 327/80;

Quando all'esercizio di BAR è annessa la preparazione di gelati dovranno essere presenti i seguenti requisiti, oltre quelli previsti dall'Allegato al D.Lgs 155/97:

- un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10;
- un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotate di attrezzature idonee;
- tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto 4.

L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata consente la preparazione dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria di prodotti tipici della pasticceria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 , ai requisiti generali di cui all'art.92 e dall' Allegato al D.L.gs 155/97, è necessario quanto segue:

- 1- locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria con superficie non inferiore a mq.15;
- 2- un locale destinato per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- 3- un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- 4- un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

L'autorizzazione sanitaria per la friggitoria autorizza alla preparazione dei seguenti prodotti:

- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per friggitoria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80, ai requisiti generali di cui all'art.92 e dall' Allegato al D.Lgs 155/97 sono necessari i seguenti requisiti:

- 1- locale esclusivamente destinato alla friggitoria di superficie non inferiore a mq. 10;
- 2- un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- 3- un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- 4- un locale o spazio separato e appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per mescita sono altresì necessari i seguenti requisiti, oltre a quanto previsto dal DPR 327/80, dall' Allegato al D.Lgs 155/97 e dai requisiti generali di cui all'art.92:

- 1- un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie;

- 2- attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande (e banco frigo per eventuale preparazione e somministrazione di stuzzichini) per l'eventuale preparazione e somministrazione di stuzzichini e simili (correlati all'attività di mescita) che potrà essere autorizzata con specifico richiamo ai requisiti igienico sanitari di cui al paragrafo relativo all'autorizzazione sanitaria per bar voci 1-2-3-4-5-6-7 ;
- 3- uno spazio separato e adeguatamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze (sia pubbliche che private), devono essere collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili; le pertinenze dovranno altresì essere dotate di strutture ed attrezzature tali da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e da garantirne la conservazione alle temperature previste, all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e facilmente pulibili. Negli esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria tale somministrazione è soggetta al rilascio di uno specifico e ulteriore nulla-osta igienico sanitario, L'autorizzazione sanitaria per laboratori annessi ad esercizi di vendita generi alimentari di cui al presente paragrafo autorizza alla cottura di legumi e/o verdure.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dalle disposizioni generali di cui all'art.92 dal DPR 327/80 e dall'Allegato al DLgs 155/97, sono necessari i seguenti requisiti:

- 1- apposito locale dotato di:
 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione (canalizzato in apposita canna fumaria) prolungata di almeno mt.1,50 oltre il colmo del proprio tetto e dei tetti degli edifici circostanti in un raggio di mt.10;
 - spazio attrezzato per materiale di pulizia
- 2- attrezzature per esposizione dei prodotti che consenta un'adeguata separazione tra i generi .

Art.95

Circoli

Gli spazi dei circoli privati e degli Enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. così come successivamente integrato e modificato, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento si rimanda alle disposizioni contenute nel DPR 235/2001 avente ad oggetto "Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati".

Art.96

Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e' stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, dalla successiva L. 123/93 e successive modifiche ed integrazioni intervenute nonchè dall'Allegato al DLgs 155/97.

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

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

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

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

E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc. Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con Decreto Legislativo n. 109/92 così come successivamente modificato ed integrato dal Decreto Legislativo n.259/2000 .

Art.97.

Salvaguardia della genuinita' e della regolarita' delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicita' dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sull'acquisto, sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla qualita', sulla composizione, sulla quantita', sulla durabilita', sul luogo d'origine e di provenienza, sul modo di conservazione e di fabbricazione del prodotto stesso.

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle norme sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare, non deve essere tale da attribuire al prodotto proprieta' atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, ne' accennare a tali proprieta' che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature e' dettata dalle norme di cui al Decreto Legislativo n. 109/92 e dal successivo Decreto Legislativo n.259/2000

Art.98

Mezzi di trasporto di prodotti alimentari.

Fatti salvi gli obblighi autorizzativi di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, l'idoneità dei mezzi di trasporto delle sostanze alimentari dovrà in ogni modo essere certificata dalla competente UF di Igiene degli Alimenti; la domanda da parte dell'interessato dovrà almeno contenere un'indicazione sul tipo di veicolo, caratteristiche dello stesso (con allegata copia della carta di circolazione), tipologia degli alimenti da trasportare, luogo ove tali alimenti sono prodotti e/o depositati; i contenitori dovranno essere muniti di attestazione di idoneità all'uso specifico; dovrà inoltre essere prodotta qualunque altra certificazione ritenuta utile dalle U.F.sopra specificate.

CAPO III

ESERCIZI DI VENDITA SU AREE PUBBLICHE

Art. 99

Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

Per quanto previsto dal presente articolo si rimanda interamente alle disposizioni contenute nell'Ordinanza Ministeriale 3/4/2002 ed all'Allegato al DLgs 155/97.

TITOLO VI
PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI
SAGRE E FESTE

CAPO I
AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA

Art. 100
Modalità e requisiti

L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dalla competente autorità comunale nel rispetto delle norme in vigore e dei seguenti requisiti:

- il personale addetto anche saltuariamente od occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere in possesso del libretto sanitario, fatto salvo ove ricorra la casistica di cui all'art.92 della Legge 388/2000 ;
- i tavoli devono essere in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile e monouso;
- i bicchieri , le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. E' consentito l'uso di stoviglie tradizionali per alimenti qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;
- il banco di distribuzione deve essere uniforme, in materiale lavabile o comunque ricoperto di materiale lavabile e facilmente disinfettabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo umano tramite allacciamento ad acquedotto pubblico ;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alla temperatura di legge secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato ;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno uno ogni 60 posti tavola ;
- il locale preparazione deve essere dotato di :
 - 1- frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di carne, carni avicunicole, verdure, paste alimentari fresche.
 - 2- scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina.
 - 3- piani di lavoro lavabili.
 - 4- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi con chiusura a pedale.
 - 5- Locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:
 - a- superficie minima coperta mq.15, suscettibile di aumento in rapporto al flusso degli utenti .
 - b- altezza minima mt.2,70 .
 - c- chiusura su almeno 3 lati.
 - d- Pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con un eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo e lavabile, essendo corredato di almeno un lavello con acqua corrente e idoneo scarico.
 - e- Pareti uniformi e lavabili fino ad un'altezza di mt.2.
 - f- Idonei sistemi di protezione anti -insetto anche in sostituzione delle reti.
 - g- Illuminazione ed areazione rispondenti alle dimensioni del locale od ambienti.

- h- Un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere.
- i- Sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente.
- j- Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale wc con comando non manuale per l'erogazione delle acque, di erogatore di sapone liquido od in polvere di asciugamani a perdere o ad emissione di aria.

Per la somministrazione si deve far riferimento a quanto disposto nel presente regolamento in materia di pertinenze esterne ovvero:

tali pertinenze, sia pubbliche che private, devono essere collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili; le pertinenze esterne dovranno altresì essere dotate di strutture ed attrezzature tali da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e da garantirne la conservazione alle temperature previste, all'interno dei contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e facilmente pulibili.

Per quanto non espressamente previsto ovvero contrario alle norme nazionali emanate si rimanda alle disposizioni contenute nell' O.M. 3/4/2002 ed all' Allegato al DLgs 155/97.

CAPO II

VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI e ACCERTAMENTI SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 101

Norme generali e modalità di verifica

Le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica e controllo sull'osservanza delle stesse sono stabilite con D.L.vo 26.5.1997 n° 155 e DLGS 123/93 , in attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE nonché dalla Delibera R.T. 273/94.

I Servizi e le U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione ovvero, per quanto di competenza, le U.F. di Veterinaria aventi competenza territoriale esercitano azione di controllo e/o vigilanza ai fini igienico-sanitari sulla produzione e vendita di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, in qualsiasi luogo di produzione, confezionamento deposito o vendita; la predetta attività di controllo e/o vigilanza è estesa altresì alle materie prime, ai prodotti semilavorati o finiti, ai recipienti ed imballaggi che possano venire a contatto con gli alimenti , ai locali (intesi come ambiente di lavorazione produzione o vendita in senso lato) ed agli impianti e macchinari in essi collocati nonché agli utensili appositamente utilizzati; infine, è effettuato idoneo controllo anche ai mezzi di trasporto ed al personale esposto al contatto con gli alimenti secondo le forme suddette.

Qualora , nelle fasi di controllo e vigilanza, emergano deficienze, irregolarità o violazioni alle norme igieniche e sanitarie , le sopra menzionate U.F., per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- la sospensione dell'attività di esercizio ;
- la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

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

Il sindaco, fatte salve le sanzioni, previste dalle leggi vigenti, su proposta delle U.F. competenti , adotta i provvedimenti di cui all'art.15 della legge 283/62 ed all'art.22 del DPR 327/80.

CAPO III
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art.102

Produzione e vendita

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari – speciali e/o surgelate - sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 (così come modificata dal D.Lvo 109/92, dalla legge 146/94 nonché dal Decreto Legislativo 259/00), dal DM 27.09.67 , DM 05.02.70, DM 13.04.87, dal DPR 30 novembre 1998 n.502 e dal DPR 9 Febbraio 2001 n.187.

Art.103

Latte e derivati

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte e prodotti a base di latte nel territorio del Comune deve attenersi a quanto disposto dalla legge 283/62 (e relativo Regolamento di esecuzione 327/80) in riferimento a quanto previsto dal DPR 54/97, attuativo delle direttive CEE 92/46 e 92/47.

L'autorità competente in materia di applicazione del suddetto DPR è individuata nel servizio veterinario dell' ASL di Pisa.

La vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte nonché di latte crudo bovino, bufalino, ovino o caprino, provenienti da aziende indenni da tubercolosi e/o brucellosi è autorizzata ai sensi della L. 283/62; Comunque tale vendita è vietata qualora il produttore non abbia ottenuto la specifica autorizzazione sanitaria. Detta autorizzazione non potrà essere concessa ai produttori che distano meno di 500.mt. da una rivendita di latte o altro esercizio autorizzato e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato e predisposto per la vendita del latte e destinato esclusivamente a tale uso.

Rientrano altresì nel campo di applicazione della L. 283/62 i seguenti casi:

- la produzione di prodotti a base di latte effettuata in laboratori funzionalmente correlati ad esercizi, o negli esercizi stessi, che provvedono esclusivamente alla vendita al minuto direttamente al consumatore.
- la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva;
- la fabbricazione di prodotti aventi contenuto di latte inferiore al 50% del peso.

Art.104

Olio di oliva e di semi (FRANTOI)

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui alle leggi 13 novembre 1960, n. 1407 . Con L. 169/92 sono dettate le modalità per il riconoscimento della denominazione D.O.C. degli oli d'oliva vergine ed extra vergine.

Inoltre le norme e i termini per l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi degli stessi frantoi oleari sono dettate dalla L. 574/96.

Infine, tenuto conto che i precedenti riferimenti normativi citati nel presente articolo possono essere indicativi e non esaustivi data la complessità della materia trattata, si demanda comunque per ogni dettaglio tecnico alle disposizioni comunitarie e nazionali di riferimento trattanti la materia degli oli di oliva e di semi nonché alla Deliberazione GRT n.206 del 1 marzo 1999.

CAPO IV
CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 105

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni.

Per la vendita della carni oltre a quanto previsto dai requisiti generali comuni a tutti gli esercizi di vendita, è necessaria l'autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- 1- pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
- 2- pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. Al di sopra delle scaffalature e/o uncinale;
- 3- locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni; tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
- 4- una o più celle frigorifere in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazioni delle carni. lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- 5- l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- 6- non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria, salvo eventuali e diverse disposizioni normative.

La vendita di prodotti ittici all'interno di macellerie può essere effettuata in base e nel rispetto di quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità 15/1988, e dalla LL.RR. 58/92 e 105/93.

Per quanto riguarda l'attività di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e selvaggina di allevamento si rimanda alle disposizioni stabilite dal D.P.R. 559/92 e circolare ministeriale 30.10.93 n. 43.

E' vietata la vendita itinerante delle carni di coniglio.

L'autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria viene rilasciata secondo quanto previsto dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del ministero della sanità n° 15/90 e 12/91.

Relativamente ai depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne, si applicano altresì le disposizioni della normativa comunitaria.

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza della competente autorità veterinaria.

La preparazione e commercializzazione di carni di selvaggina cacciata è regolamentata dalla normativa comunitaria (D.P.R. 17/10/96 n.607).

E' soggetta all'autorizzazione sanitaria disciplinata dal presente Regolamento:

- 1- il sezionamento e deposito di carni di selvaggina cacciata effettuato presso gli esercizi di vendita al dettaglio o in locali ad essi adiacenti;
- 2- la vendita al consumatore finale di selvaggina cacciata effettuata negli esercizi al dettaglio.

CAPO V
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 106

Modalità di rilascio autorizzazione sanitaria

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21.12.1992 n° 58 " norme in materia di vigilanza e controllo igienico sanitaria ed annonario dei prodotti ittici" e 30.12.1993 n° 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dai requisiti generali, sono indispensabili le seguenti condizioni necessarie:

- le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
- piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti, costruito in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso per la vendita al minuto devono essere di materiale impermeabile, con copertura idonea tale da impedire il posarsi di insetti e/o la caduta di polveri.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi di natura chimica.

La vendita al dettaglio di anfibi, molluschi eduli, gasteropodi ed echinodermi è soggetta all'autorizzazione sanitaria disciplinata dal presente regolamento; l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività in parola può essere rilasciata per locali dotati di idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita (si assimilano ai prodotti della pesca).

La vendita al dettaglio di anfibi, molluschi eduli, gasteropodi terrestri ed echinodermi è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) o carne (macellerie) muniti delle idonee attrezzature di cui al precedente comma.

Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno di banchi dotati di refrigerazione.

Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive o congelate

CAPO VI MOSTI E VINI

Art. 107

Produzione e commercializzazione

Per la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli si applicano le disposizioni di cui alla L. 460/97.

Per quanto riguarda la vendita al minuto del vino ricavato dai propri fondi, il proprietario o fittavolo deve attenersi altresì alle seguenti disposizioni:

- 1- la vendita per asporto del vino prodotto dai propri fondi è consentita previo conseguimento della speciale autorizzazione prevista dalla L. 59/63 e successive modifiche;
- 2- per la vendita del vino prodotto dai propri fondi è necessario ed indispensabile la dichiarazione dell'autorità di P.S. di cui all'art. 191 Regolamento di esecuzione del T.U.L.P.S. così come successivamente integrato e modificato.

Per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini, si applicano le norme di cui alla L. 62/80; inoltre, per la produzione e vendita dei vini aventi nuove denominazioni di origine di domanda alla L. 164/92.

Al fine di reprimere e/o prevenire le frodi nell'ambito della preparazione e commercializzazione dei mosti, vini ed aceti si applicano le disposizioni contenute nella L. 162/65, così come modificata con L. 1374/67, L.498/68, L.739/70, e con DM 22.05.75.

In fine, tenuto conto che i precedenti riferimenti normativi citati nel presente articolo possono essere indicativi e non esaustivi data la complessità della materia trattata, si demanda comunque per ogni dettaglio tecnico alle disposizioni comunitarie e nazionali di riferimento trattanti la materia di mosti e viti.

CAPO VII UOVA - GELATI - SURGELATI

Art.108

Uova

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

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

La commercializzazione delle uova dovrà aver luogo in osservanza delle norme di cui alla legge 419/71, legge 137/91 e DM 434/91.

CAPO VIII **ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

Art. 109

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate e sfuse poste in vendita

Le sostanze alimentari poste in vendita devono rispettare quanto previsto dall'art.3 DLGS 109/92 e successive modifiche ed integrazioni; in particolare le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzioni della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana, e' consentito riportarle anche in più lingue.

Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, e' consentito riportare le menzioni originarie.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Le sostanze alimentari non confezionate all'origine vendute allo stato sfuso devono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui sopra. Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie devono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

E' vietata la vendita dei prodotti le cui confezioni appaiono deteriorate ovvero non più integre.

TITOLO VII IGIENE SOCIALE

CAPO I VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 110 Educazione e controllo sanitario

All' autorità sanitaria locale compete la vigilanza igienico-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili, dei nidi.

Tale vigilanza è esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Unità sanitaria locale.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere notificata al competente Servizio sanitario dell'U.S.L.

I sanitari dell'U.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole possono:

- 1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;
- 2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di sanità e igiene scolastica;
- 3) organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico-sanitario.

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica ed a suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la carriera scolastica.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre cinque giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato del medico curante in cui si attesti la guarigione e la non trasmissibilità della malattia avuta.

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del competente Servizio dell'U.S.L. o del medico curante, che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso.

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di educazione sanitaria per curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio sanitario dell'U.S.L.

Di ogni deficienza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere del competente Servizio sanitario dell'U.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

TITOLO VIII
MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

CAPO I
VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art.111

Esercizio delle professioni sanitarie, ambulatori ed istituti di cura. Modalita' e obblighi.

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico igienista del Servizio di Igiene pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato l'attivita' se non residenti.

Il Servizio d'igiene pubblica terra' un registro speciale con le firme dei singoli esercenti .

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presentare con il diploma originale idonea certificazione attestante la registrazione nel Comune di provenienza.

Nessuno puo' aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza la speciale autorizzazione rilasciata secondo quanto previsto dalla LR 8/99.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualita' ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico esercita la professione.

I nuovi gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati esercitano la loro professione sono soggetti a preventiva attestazione di idoneità dei locali rilasciata da parte del Responsabile di Area competente che verificherà tra l'altro l'osservanza delle disposizioni in materia di abbattimento delle barriere architettoniche. Gli studi professionali privati esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento devono adeguarsi ai presenti requisiti ove possibile.

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attivita' di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

La pubblicita' relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Responsabile di Area competente che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicita' degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette e' subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

TITOLO IX
DISPOSIZIONI FINALI

CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art.112

Applicazione del regolamento

Il presente regolamento entra in vigore secondo le norme statutarie vigenti nell'Ente dopo la prescritta approvazione.

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessita' del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, puo' concedere proroghe, sentito il parere del Servizio d'igiene pubblica dell'U.S.L.

Comunque, sono fatti salvi i diritti acquisiti dalle attività commerciali e/o produttive concessi precedentemente all'entrata in vigore del presente regolamento, fatto salvo che il caso non costituisca reato o più grave violazione alle leggi statali e/o regionali in vigore.

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo, Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione dell'applicabilità di queste ultime.

Art.113

Sanzioni

Le trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre leggi e regolamenti dello Stato, e/o regionali costituiscono violazioni amministrative sanzionate ai sensi della L. 689/81 con pagamento di una somma da Euro 77 a Euro 516 a favore dell'ente in cui ha avuto luogo l'accertamento.