



CITTA' DI BRA
-Provincia di Cuneo-

REGOLAMENTO
MUNICIPALE
DI
IGIENE

Approvato con deliberazione C.C. n. 519 del 12.12.1985 e s.m.i.

Aggiornato alla deliberazione C.C. n. 58 del 29.09.2014

Aggiornato alla deliberazione C.C. n. 39 del 25.05.2015

Aggiornato alla deliberazione C.C. n. 74 del 26.11.2015

PARTE I°
REGOLAMENTO DI IGIENE PUBBLICA

TITOLO I°
-VIGILANZA ED ASSISTENZA IGIENICO SANITARIA-

-CAPO 1°-
Disposizioni generali

ART. 1

Il Sindaco è l'autorità Sanitaria del Comune.
Alla tutela della sanità e dell'igiene pubblica sul territorio comunale il Sindaco provvede attraverso i Servizi dell'Unità Sanitaria Locale.

-CAPO 2° - Vigilanza
Igienico-Sanitaria

ART. 2

Le ispezioni ed i controlli per la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguiti dal personale ispettivo del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. appositamente incaricato.

Detto personale è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Presidente dell'U.S.S.L.; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, industrie, laboratori ove si compie lavori in comune, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste o divertimenti ed in ogni luogo ove si eserciti o si aspetti che venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sanità pubblica e sull'igiene del lavoro. Il S.I.P. si avvale inoltre, per tutte le sue attività, degli altri servizi dell'U.S.S.L. per quanto di loro competenza.

ART. 3

Tutto il personale in servizio presso il S.I.P. (*), secondo le rispettive competenze, è tenuto a riferire al Responsabile del Servizio Igiene Pubblica (***) quanto risulti in ordine ad inconvenienti igienici ed altre manchevolezze, che si verificano nell'ambito del territorio e dei servizi disimpegnati.

Il R.S.I.P. (***) comunicherà al Sindaco, al Presidente dell'U.S.S.L. ed alle competenti Autorità i risultati suddetti, per i provvedimenti del caso.

(*) *S.I.P. = Servizio Igiene Pubblica*

(***) *R.S.I.P. = Responsabile Servizio Igiene Pubblica*

ART. 4

Al personale del S.I.P. è proibito:--

- a- applicarsi direttamente o indirettamente per proprio ed altrui interesse a qualsiasi commercio od industria soggetta a tale vigilanza.
- b- comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni e degli accertamenti.

-CAPO 3° -

Vigilanza sulle Professioni ed Arti Sanitarie

ART. 5

Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria e un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc., deve fare registrare il relativo titolo di abilitazione presso l'Ufficio competente dell'U.S.S.L.

ART. 6

L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici, o di ogni altra sede di esercizio di professione od arte sanitaria, devono essere autorizzati preventivamente secondo le leggi e regolamenti vigenti che qui si omettono.

ART. 7

Ai fini del precedente articolo sono considerati ambulatori gli ambienti nei quali vengono esercitate le prestazioni professionali.

ART. 8

La licenza di commercio dei presidi medico-chirurgici viene rilasciata dal Sindaco, su parere del R.S.I.P., solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e proponga alla vendita altra persona che possieda il regolare titolo.

ART. 9

Sono proibite sul suolo pubblico le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico – chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose, od annunziate come tali.

ART. 10

La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori o stabilimenti di cura diffusa a mezzo stampa, o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco con le modalità previste dall'articolo 25 del D.P.R. n. 854 del 10.06.1955.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

TITOLO II°
-PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE-

-CAPO 1°-
Malattie infettive nell'uomo

ART. 11

I servizi dell'U.S.S.L. provvedono alla profilassi delle malattie infettive.

ART. 12

Il R.S.I.P. riceve le denunce di malattie infettive o diffuse o sospette di esserlo presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedirne la diffusione.

ART. 13

Le malattie infettive, diffuse o sospette, soggette a denuncia sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'art. 253 del T. U. delle Leggi Sanitarie. Per altre forme infettive diffuse, che non siano comprese in detto elenco, l'Autorità Sanitaria può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerando il pericolo di diffusione o altri elementi di danno per la salute pubblica.

ART. 14

Tutti i sanitari che in ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo devono farne sollecita denuncia, per iscritto, al R.S.I.P., aggiungendo tutte le indicazioni necessarie per l'identificazione dell'ammalato, della sua dimora e dei parenti o conviventi che frequentano, a qualsiasi titolo, ambienti collettivi o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari.

La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal S.I.P.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio ma non dispensa dalla denuncia scritta.

ART. 15

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori delle scuole, collegi, educatori, istituti di ricovero e cure, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie, agli albergatori ed affittacamere, per i casi che si verificassero nelle rispettive collettività.

ART. 16

Il S.I.P. raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto, o dando altre

indicazioni sulla loro persona, e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessità di eventuali provvedimenti sanitari.

ART. 17

Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo il R.S.I.P., di concerto con il medico curante, valuta l'accertamento diagnostico già effettuato e dispone ulteriori accertamenti e provvede alle inchieste epidemiologiche, raccogliendo, quando occorre, il materiale patologico da inviare, per gli esami, al laboratorio Provinciale di Sanità Pubblica. Egli valuta inoltre le condizioni igienico-ambientali ai fini della profilassi e dispone, con il servizio di Assistenza di base ed il medico curante, per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia mediante anche la predisposizione di istruzioni scritte.

ART. 18

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alle persone che lo assistono. Tanto il medico curante quanto i familiari, o la persona addetta all'assistenza, hanno l'obbligo, durante la malattia ed il periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dal R.S.I.P.

ART. 19

Il ricovero in reparto di isolamento viene disposto dal Sindaco quando il R.S.I.P. ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento domiciliare, tenuto conto dei casi in cui le leggi e regolamenti prevedono gli accertamenti ed i trattamenti sanitari obbligatori.

Art. 20

I portatori sani di agenti patogeni, nonché i contatti con materiali, animali e persone infette, possono essere sottoposti a particolari misure di profilassi che sono disposte dal R.S.I.P. di concerto con il medico curante.

Art. 21

Analogamente si applica per le persone che frequentano collettività e che risultano infestate da ectoparassiti (pidocchi, pulci, acari) e devono essere sottoposte a trattamento disinfestante, tanto della superficie corporea, quanto degli indumenti e ad eventuali successive pratiche di pulizia.

Allo stesso modo gli ambienti e gli oggetti infestati che devono essere sottoposti a bonifica.

ART. 22

Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale del S.I.P. Lo stesso servizio esegue anche, nei limiti della

disponibilità del personale, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione e disinfestazione applicando un'apposita tariffa stabilita dalle competenti Autorità.

ART. 23

E' obbligatoria la disinfezione, con periodicità stabilita dal S.I.P., degli istituti di cura e di ricovero, sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri e dei cinema ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico degli interessati che dovranno darne immediata comunicazione scritta al S.I.P.

-CAPO 2°- Vaccinazioni

ART. 24

Il Comune, attraverso i servizi di distretto dell'U.S.S.L., provvede gratuitamente alle vaccinazioni obbligatorie.

Alle vaccinazioni internazionali provvede direttamente il S.I.P.

Il Comune promuove anche le vaccinazioni contro tutte quelle malattie per le quali sia disponibile ed autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

ART. 25

Le vaccinazioni obbligatorie vengono eseguite secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti.

Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su certificazione dei sanitari curanti, siano in condizioni fisiche tali da non poterlo sopportare senza danno.

ART. 26

IL S.I.P. registra le vaccinazioni eseguite e, a richiesta, ne rilascia la relativa certificazione.

L'U.S.S.L. può richiedere che le vaccinazioni vengano eseguite dai medici di base o dai pediatri che ne daranno comunicazione scritta al R.S.I.P. indicando per ogni soggetto: cognome, nome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino somministrato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di stato, data in cui la vaccinazione è stata eseguita. Allo stesso disposto sono tenuti i medici liberi professionisti.

L'ufficio Stato Civile del Comune è tenuto a compilare con i dati anagrafici e a trasmettere mensilmente al S.I.P. la scheda di vaccinazione di ogni nato; deve parimenti comunicare ogni mese le generalità degli immigrati, emigrati e dei deceduti di età inferiore agli anni 18.

ARTT. 27-28

Nessun minore può essere ammesso a frequentare scuole, asili o altre collettività se non dimostra, con apposita certificazione, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I Direttori di scuole, istituti, fabbriche ed altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di dette norme.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale del S.I.P.

-CAPO 3°- Zoonosi

ART. 29

Ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia di polizia veterinaria, il Responsabile del Servizio veterinario segnala al R.S.I.P. i casi delle malattie infettive diffuse, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

Il R.S.I.P., parimenti, segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo, che possono avere influenza sulla patologia animale, esegue le necessarie indagini e adotta i provvedimenti del caso, sentito il R.S.V.

ART. 30

Quando un cane, un gatto o altro animale morsi una persona, il fatto deve essere denunciato, tanto dal proprietario o detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona, al R.S.I.P. il quale provvede a:

1. segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario
2. tenere in osservazione la persona morsicata quando l'animale è sotto controllo, o indirizzarlo ad un Istituto antirabbico per l'eventuale trattamento profilattico. Il responsabile del Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente al R.S.I.P. l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

ART. 31

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

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani, se ammessi, devono portare la museruola ed essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purché non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e di polizia quando sono utilizzati per servizio.

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

-CAPO 4°-
Demuscazione - Derattizzazione

ART. 32

Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovino, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo o simili, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti secondo schemi e con mezzi riconosciuti idonei dal R.S.I.P. che si pronunzia anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

ART. 33

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

A tal fine devono curare particolarmente:

- a) – che la distribuzione ed applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi.
- b) – che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni.

ART. 34

Quando dalla frequenza di ratti e topi accertata dal Servizio di Igiene Pubblica di un edificio di proprietà privata possa temersi un danno alla salute pubblica per contatto con topi infetti o per diffusione delle malattie delle quali topi e ratti possono farsi vettori anche passivi o indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie opere di derattizzazione a spese dei proprietari.

ART. 35

Il piano di derattizzazione con il quale gli interessati intendono ottemperare all'ordine del Sindaco deve essere preventivamente approvato dal R.S.I.P.

Esso deve essere esteso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera. Quando questi siano rappresentati da esche ne deve essere indicato il numero e la posizione.

ART. 36

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

-CAPO 5°-

Parrucchieri, pettinatrici ed attività affini

ART. 37

L'attività di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini quali: massaggiatore del viso, estetista, visagista, truccatore, depilatore, manicure e pedicure estetico, che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico quanto in locali ad uso privato, sono subordinati all'autorizzazione da parte del Sindaco, che la rilascia ai sensi dell'apposito regolamento comunale, su parere favorevole del R.S.I.P., il quale accerterà l'idoneità dei locali, della loro attrezzatura e dei procedimenti tecnici usati.

Art. 38

I locali, oltre ad essere regolarmente illuminati e ventilati, devono avere:

- a) – una superficie di almeno mq. 20 ed altezza di mt. 2,70
- b) – il pavimento continuo ed impermeabile tale da permettere la pulizia e la disinfezione del locale
- c) – pareti lavabili per un'altezza di mt. 2
- d) – lavabi con acqua corrente potabile calda e fredda
- e) – arredamento di facile pulizia
- f) – dotazione di biancheria pulita per ogni cliente.

Inoltre la porta di accesso all'esterno dovrà essere munita durante la stagione estiva di tenda alla veneziana o di altri mezzi idonei alla protezione contro le mosche.

Le spazzature dovranno essere raccolte in apposito contenitore impermeabile con coperchio e conservate per il periodo strettamente necessario in un vano chiuso all'uopo destinato; un sacco o involucro similare dovrà essere adibito alla raccolta della biancheria usata.

Art. 39

Il personale addetto agli esercizi di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal S.I.P. e da rinnovarsi annualmente.

Agli addetti al servizio è fatto obbligo di portare un camice o sopravveste di colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia e devono lavarsi le mani prima di ogni servizio.

Art. 40

I procedimenti tecnici usati nelle attività di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini devono essere corrispondenti ai requisiti sanitari stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia, controllabili in ogni momento dal R.S.I.P. o suo delegato.

Art. 41

~~Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono essere tenuti con la più scrupolosa pulizia, curando, per gli strumenti, la sterilizzazione con idonei trattamenti tecnici, sia liquidi che meccanici o soluzioni antisettiche, ogni qualvolta abbiano servito.~~

-Cassato completamente e riformulato come segue (Vedi D.C.C. N.194/1990):

Per quanto attiene alla disinfezione e sterilizzazione degli strumenti e suppellettili, è d'obbligo l'osservanza scrupolosa delle seguenti norme: ogni strumento e suppellettile va disinfettato con elementi chimici adeguati e appropriati; gli strumenti per i quali si dovrà procedere a qualsiasi funzione sulla cute delle persone debbono essere sterilizzati, e non solo disinfettati, mediante sterilizzazione a raggi ultravioletti in appositi apparecchi; in carenza di tale sterilizzazione a RUV si possono, per detti strumenti (rasoi, depilatori, pinze, etc.) usare acqua ad ebollizione o autoclavi. E' assolutamente proibito mettere a contatto della cute qualsiasi strumento solo disinfettato e comunque sarebbe opportuno usare utensili del tipo a gettare. La disinfezione semplice o sanificazione è una pulizia accurata ma non una sterilizzazione, che è la distruzione di tutte le forme viventi e presenti nel materiale.

Art. 42

E' vietato servirsi del piumaccio per spargere la cipria sulla pelle rasata. Per spargere la cipria si adopereranno solo polverizzatori a secco o batuffoli di cotone da distruggersi dopo averne fatto uso una sola volta.

Art. 43

I titolari degli esercizi di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini, che al momento già esercitano la suddetta attività, devono provvedere ad adeguare i locali, le attrezzature ed il personale alle sopradescritte disposizioni entro 60 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 44

Il trasferimento di esercizio di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini da una ad altra sede deve essere preventivamente richiesto ed autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole del R.S.I.P.

TITOLO III°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

-CAPO 1°-

Suolo ed acque superficiali

ART. 45

Gli utilizzatori di terreni di qualunque tipo ed a qualunque titolo forniti – proprietà, affitto, uso, condominio, responsabilità in solido, etc. – qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti e rifiuti solidi.

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

Art. 46

Su tutto il territorio comunale i terreni come sopra descritti non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, materiale di rifiuto di origine umana ed animale, liquami, materiali putrescibili di qualunque natura, rottami, macerie, residui industriali, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali vigenti.

Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il Sindaco ne ordina la rimozione a cura e spese dei proprietari.

ART. 47

Quando i terreni sui quali non esistono fabbricati sono impiegati in attività dalle quali possa derivare disseminazione di materiale putrescibile o nauseabondo, o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa, per dilavamento con acqua di pioggia, essere inquinato o infestato il terreno a valle, il Sindaco, sentito il R.S.I.P., detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione predetta senza danno o molestia a terzi.

ART. 48

Lo spandimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale fermentabile e putrescibile di qualunque natura è consentito purché sia effettuato ad almeno 200 mt. dall'aggregato urbano residenziale.

ART. 49

L'irrigazione dei terreni è permessa solo a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando queste non sono convenientemente protette e ne può derivare umidità dei muri dell'abitazione.

I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore devono essere sistemati e mantenuti in modo da evitare danni alle abitazioni e sviluppo degli insetti.

Le opere eventualmente necessarie sono ingiunte dal Sindaco e comunque da questo approvate sentito il R.S.I.P.

ART. 50

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

ART. 51

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e comunque dalle zone fabbricate devono essere immesse in fognatura. Nel caso che essa manchi potranno essere smaltite con altro sistema riconosciuto idoneo dal R.S.I.P.

E' assolutamente vietato evacuare acque usate di qualunque natura mediante i pluviali ed i canali di qualsiasi tipo destinati alle acque piovane.

ART. 52

E' vietato lo spandimento delle acque usate di qualsiasi natura (nere, domestiche, industriali, ecc..) nei fossi stradali e su terreni in prossimità di fabbricati o in fregio a vie e spazi pubblici.

Gi scarichi da unità produttive in corsi d'acqua superficiali sono soggetti alle norme di cui alla legge n. 319/1976 e s.m.i.

~~Gli scarichi civili inferiori a 25 mc/giorno in corsi d'acqua superficiali sono ammessi dopo che sia stata ottenuta la separazione meccanica dei solidi sospesi e la digestione anaerobica dei fanghi.~~

~~Gli scarichi superiori a 25 mc/giorno devono rientrare nei limiti di accettabilità definiti dal Piano Regionale per la qualità delle acque.~~

-Cassati gli ultimi due commi. (Vedi D.C.C. N.194/1990)

ART. 53

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alle possibilità di convogliamento delle acque anche nel periodo di piena.

Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il regolare deflusso delle acque. Le rive al bordo delle pareti devono essere mantenute sgombre da vegetazione e da depositi di qualsiasi genere.

ART. 54

Quando per la natura e la quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua nel centro urbano derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario alle popolazioni, il Sindaco, sentito il R.S.I.P., dispone i mezzi atti ad eliminarli.

ART. 55

Non è consentito gettare nei corsi d'acqua, spargere o depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto di qualunque natura.

ART. 56

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque stesse possano defluire liberamente e saranno convenientemente spurgati da chi ne ha l'obbligo.

ART. 57

E' vietato danneggiare od insudiciare in qualsiasi modo i monumenti, le opere o altri manufatti pubblici come pure i muri esterni di qualunque fabbricato pubblico o privato.

ART. 58

E' vietata la combustione dei rifiuti eccetto che negli impianti a ciò destinati e nel rispetto delle vigenti leggi.

ART. 59

E' vietato il gettito di carta ed immondizie varie nelle vie, nelle piazze ed in qualunque altro luogo pubblico.

ART. 60

I proprietari, gli amministratori, i conduttori di stabili o di edifici a qualunque scopo destinati hanno l'obbligo di provvedere, per tutta la lunghezza dei loro fabbricati, alla pulizia della pavimentazione dei portici, ove esistano, e dei marciapiedi per tutta la loro larghezza.

In assenza di marciapiede dovrà essere assicurata, dagli stessi privati od enti interessati, la pulizia di una striscia di suolo pubblico o a tale uso destinata larga almeno mt. 1,50 dal filo di fabbricazione.

La pulizia dei marciapiedi o della pavimentazione dei portici dovrà essere compiuta giornalmente ed in modo uniforme entro le ore 9.

Rendendosi necessario una pulizia supplementare, questa potrà essere eseguita in qualunque momento del giorno e della sera.

ART. 61

Sui marciapiedi e sui corrispondenti tratti di suolo pubblico, nella stagione fredda, i privati o gli enti interessati dovranno curare lo sgombero della neve, la rottura o copertura, con materie adatte antisdrucchiolevoli dei ghiaccioli ed evitare lo spandimento di acqua passibile di congelamento.

L'obbligo della pulizia del suolo pubblico sussiste altresì nei confronti di coloro che per lo svolgimento di una propria attività, anche temporanea, imbrattino o danneggino il suolo pubblico.

I concessionari di aree pubbliche dovranno inoltre provvedere anche alla pulizia dell'area circostante a quella oggetto di concessione per una larghezza di almeno mt. 1,50. In ogni caso i rifiuti non dovranno essere abbandonati sul suolo pubblico ma saranno collocati nei contenitori e nei luoghi stabiliti dal Sindaco.

ART. 62

E' vietato gettare nelle piazze, nei cortili, nelle vie e negli spazi pubblici, come pure nei pozzetti per la raccolta delle acque e nei canali municipali o privati, rifiuti di qualunque natura e la spazzatura ed i residui degli usi domestici o dei pubblici esercizi.

Sulle soglie degli esercizi davanti ai quali è frequente la dispersione di rifiuti minuti (es.: negozi di prodotti alimentari di immediato consumo o confezionati in involucri leggeri di carta o di plastica, tabaccherie, edicole, cartolerie) dovranno essere collocati, a cura dei titolari, idonei cestelli il cui contenuto sarà travasato, con adeguata frequenza, nei contenitori interni. Detti cestelli dovranno essere legati con catenelle o immessi in sostegni che ne impediscano il rovesciamento e, se necessario, potranno essere collocati sul marciapiede, in esenzione della tassa di occupazione di suolo pubblico in considerazione della loro utilità. Il tipo di cestello portarifiuti e la sua esatta ubicazione saranno indicati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 63

Nell'aggregato urbano è vietato condurre cani o altri animali domestici a lordare, in qualunque modo, il suolo pubblico.

Qualora tale situazione dovesse avverarsi, sarà cura del proprietario dell'animale di procedere immediatamente ad una completa pulizia del suolo lordato.

-CAPO 2°-

Suolo pubblico, cortili e cavedi.

ART. 64

Il suolo pubblico destinato a strade e piazze e ad altri usi nell'interno dell'abitato deve essere pavimentato, per quanto possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile e di facile pulizia.

Tutte le strade, piazze ed altri suoli ad uso pubblico devono essere provvisti di facile e pronto scolo dalle acque meteoriche per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo.

ART. 65

E' vietato dare sfogo diretto su suolo pubblico alle acque di cortili e di qualsiasi area interna. Esse devono essere convogliate, con canali sotterranei, nella fognatura pubblica stradale.

Dove questa non esista devono essere smaltite con le norme impartite, di volta in volta, dal Sindaco.

ART. 66

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalle Leggi e Regolamenti vigenti, l'uso del suolo pubblico e privato per attività estemporanee varie come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e radunamenti popolari vari è subordinato dal Sindaco all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante feci, urine, residui alimentari e materiale comunque putrescibile, etc. Le norme relative saranno, caso per caso, stabilite dal S.I.P. e si riferiranno:

- a- alla disponibilità di acqua potabile;
- b- alla possibilità di allacciamento alla fognatura o alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunte di opportuno materiale chimico, esalazioni e dispersione di materiale putrido con smaltimento del loro contenuto in modo idoneo ai fini tecnico-igienici;
- c- disponibilità di idonei contenitori coperti per la raccolta di immondizie (residui alimentari, carta, involucri, etc.).

ART. 67

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale vengano a mancare o a peggiorare, se già deficienti, le condizioni igieniche dei cortili esistenti, con particolare riguardo a quelli in confine di proprietà.

Pertanto le domande di nuove costruzioni dovranno essere corredate da una planivolumetria dimostrante, con esatte misure, lo stato esistente sulle proprietà confinanti.

ART. 68

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da favorire lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno 1 mt.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di polvere, ne' a ristagni di acque ne' ad impantanamenti.

Sono vietati a qualunque titolo nei cortili: concimazioni con materiale fecale, depositi di immondizie, di imballaggi usati, di ferri vecchi, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

-CAPO 3°-

Norme generali per le costruzioni

ART 69

Chiunque intende procedere a nuove costruzioni o a ricostruzioni, sopraelevazioni o modifiche alle costruzioni esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazioni e disegni redatti secondo le norme del Regolamento edilizio, del presente Regolamento e di ogni altra legge o norma vigente.

Gli elaborati presentati dovranno essere redatti secondo le prescrizioni del Regolamento Edilizio e delle altre norme in vigore alla data della domanda e dovranno contenere tutti gli elementi atti a dimostrare l'esatta osservanza delle norme legislative in materia igienico- sanitaria nonché quelle del presente Regolamento.

Per gli edifici industriali dovranno essere indicate le lavorazioni che vi si effettueranno, gli scarichi di qualunque natura e le modalità di smaltimento.

ART. 70

Le concessioni ed autorizzazioni edilizie, di cui alla legge n. 10 del 1976 e n. 427 del 1978 debbono essere precedute oltreché dal parere obbligatorio della Commissione Edilizia anche da quello del R.S.I.P. e dal R.S.V. per i fabbricati destinati all'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria.

ART. 71

Il terreno su cui si costruisce un edificio deve essere asciutto o reso tale mediante drenaggio, colmata od arginatura.

Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizia o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo se non quando quest'ultimo sia stato, a giudizio del R.S.I.P., convenientemente risanato.

ART. 72

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati a terrapieni e ne dovranno distare almeno tre metri oppure ricorrere a intercapedine a tutt'altezza aerata direttamente o indirettamente e munita inferiormente di condutture per lo scolo delle acque filtranti.

La stessa dovrà avere larghezza minima di cm. 80.

ART. 73

E' proibito, nelle costruzioni, il reimpiego di materiali inquinati provenienti da demolizioni di edifici, pareti e pavimenti vecchi e malsani.

ART. 74

Là dove non si faccia luogo alla costruzione di scantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente arieggiato di altezza non inferiore a mt. 0,50 e con superficie di aerazione non inferiore a 1/50 della superficie del vespaio stesso. Su parere favorevole del R.S.I.P. possono essere adottati altri sistemi di intercettazione dell'umidità saliente ma in ogni caso resta fissa la distanza del pavimento di tutti gli ambienti del piano terreno dalla superficie del suolo circostante di almeno cm. 50.

ART. 75

Gli ambienti sotterranei ciechi sono esclusi dalla permanenza anche saltuaria di persone e devono essere sempre muniti di canna di ventilazione.

E vietato nei sotterranei ciechi l'accumulo delle immondizie o di altro materiale putrescibile o comunque atto a produrre esalazioni moleste o nocive.

ART.76

I locali con quota del pavimento inferiore a quella del marciapiede stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale siano apribili finestre di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi liberi regolamentari possono essere utilizzati per cucine od altri locali di servizio, laboratori artigiani, uffici, magazzini di vendita e simili, quando hanno:

- a - le caratteristiche indicate ai punti a,b,c,d,e, dell'articolo seguente.
- b - una quota netta fuori terra di almeno mt. 1,50.
- c - una superficie netta di illuminazione diretta non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.
- d - siano dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria con canna autonoma.

ART. 77

I locali interamente o parzialmente sotterranei ma che non hanno tutti i requisiti prescritti dall'articolo precedente possono essere destinati a pubblici esercizi, luoghi di spettacolo o di riunione, magazzini di vendita ed altre attività similari, quando hanno:

- a - altezza minima netta di mt. 3,50.
- b - pavimento unito ed impermeabile, con sottostante vespaio di cm. 50 in calcestruzzo dello spessore di almeno cm. 10.
- c - muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo con idonea intercapedine la quale deve essere dotata di tutti i requisiti prescritti all'apposito articolo del Regolamento Edilizio.
- d - scarico regolare della acque residue in collettori che non possano dare luogo a rigurgiti.
- e - accessi ampi atti a consentire un agevole movimento dei frequentatori.
- f - impianto di condizionamento integrale dell'aria.

ART. 78

Nessun locale seminterrato può essere adoperato ad uso abitazione domestica di una o più persone.

ART. 79

Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, locali fuori terra vengono a perdere in parte questa loro condizione il Sindaco può consentire sistemazioni ed emendamenti anche in deroga al presente Regolamento per ripristinare in tutto o in parte il valore igienico di dette abitazioni. Il progetto relativo dovrà essere approvato dal R.S.I.P.

ART. 80

Le demolizioni devono eseguirsi con le dovute cautele per evitare il sollevamento delle polveri ed ogni altro inconveniente di carattere igienico-sanitario.

E' vietato il gettito del materiale di demolizione nelle vie e piazze pubbliche e all'interno dei cortili e su terreni privati senza un preventivo ed abbondante innaffio e

calando poi il suddetto materiale con secchi o attraverso apposite canne di caduta costruite a regola d'arte.

Particolari cautele dovranno essere adottate se la demolizione avviene in prossimità di pubblici esercizi, negozi di generi alimentari e laboratori di produzione di alimenti e bevande.

-CAPO 4°-

Locali di abitazione e loro annessi.

ART. 81

Gli alloggi già esistenti e quelli di nuova costruzione debbono avere i seguenti requisiti:

1-essere dotati di impianto di riscaldamento in modo che la temperatura di progetto dell'aria interna non sia inferiore a +18° C, ne' superiore a +20° C, in tutti gli ambienti e nei servizi, esclusi i ripostigli, e comunque sempre conforme alle disposizioni di Legge vigenti.

2- tutti i locali debbono fruire di ventilazione ed illuminazione naturale diretta e adeguata alle destinazioni d'uso. E' consentita eccezione solo per i locali destinati a ripostiglio, disimpegno, corridoio, vano-scala e, con le precisazioni degli articoli seguenti, per i locali destinati a cucina e a servizi igienici.

3- debbono essere adeguatamente difesi contro l'umidità facendo uso di particolari provvedimenti forniti dalla tecnica edilizia e la loro abitabilità è subordinata al fatto che nelle condizioni di occupazione e di uso le superfici interne delle parti opache delle pareti non presentino tracce di condensazione permanente.

ART. 82

Gli alloggi di nuova costruzione dovranno presentare i seguenti requisiti:

1- L'altezza minima netta da pavimento a soffitto dei locali adibiti ad abitazione è di mt. 2,70, riducibili a mt. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

2 -Nei locali mansardati l'altezza media è di mt. 2,40 in relazione all'altezza minima all'imposta di mt 1,80.

3 - Ogni locale destinato ad abitazione deve avere una superficie minima di pavimento di mq 9.

ART. 83

La superficie minima può essere ridotta a mq. 4 quando si tratti di locali di nuova costruzione adibiti esclusivamente a cucina per la preparazione e la cottura delle vivande ed il lavaggio delle stoviglie.

Detto locale deve essere munito di canna e, se non è dotato di ventilazione naturale, deve comunicare ampiamente con un altro locale munito di tale ventilazione ed essere fornito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

ART. 84

Ogni alloggio deve essere dotato di almeno un servizio igienico. Le abitazioni di nuova costruzione dovranno avere servizi igienici con: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo, con superficie minima del locale di almeno mq. 4.

Non sono ammesse aperture che pongano in diretta comunicazione tale vano con i locali abitabili.

Il suo pavimento e le pareti, almeno per un'altezza di mt. 1,50 devono essere rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile, con esclusione del cemento semplice.

Il locale predetto deve essere munito di apertura all'esterno per il ricambio dell'aria e dotato di impianto centralizzato di aspirazione meccanica idoneo ad ottenere almeno 4 ricambi d'aria all'ora,

Nelle stanze da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera. I gabinetti ad uso comune all'esterno di alloggi debbono avere una superficie minima di mq. 1,50 con lato minimo di mt. 0,80 ed essere muniti almeno di vaso e lavabo.

ART. 85

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

ART. 86

Gli alloggi per una persona debbono avere una superficie di calpestio di almeno 28 mq. inclusi i servizi. Gli alloggi per due persone debbono avere una superficie di calpestio di almeno 38 mq. inclusi i servizi.

ART. 87

Le unità abitative situate al piano terreno dovranno avere il piano di calpestio sopraelevato rispetto al piano di marciapiede di almeno 20 cm.

-CAPO 5°- Vigilanza

ART. 88

Nessun fabbricato nuovo, modificato, o ristrutturato può essere occupato, totalmente o parzialmente, senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo che il fabbricato stesso sia stato visitato e riconosciuto conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti da un tecnico comunale e dichiarato igienicamente abitabile dal R.S.I.P.

Il sopralluogo ai fabbricati nuovi e ristrutturati viene effettuato a costruzione completamente ultimata, quando cioè siano state condotte perfettamente a termine tutte le opere in civile, i pavimenti, la plafonatura e gli intonaci, e siano già posti in opera tutti gli impianti ed apparecchi prescritti.

Il proprietario della casa o chi per esso deve provvedere, a proprie cure e spese, a che tutto lo stabile e i relativi impianti (condotte di scarico, sistemi di fognatura ecc.) possano essere agevolmente ispezionati.

ART. 89

Il Sindaco può richiedere al S.I.P. ispezioni agli edifici, di qualunque specie e destinazione, occupati e non, per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni vigenti sull'igiene e sanità pubblica.

Qualora essi fossero giudicati dal S.I.P. in tutto o in parte insalubri, o non conformi alle norme vigenti, il Sindaco adotterà i provvedimenti necessari perché siano risanati ed eliminate le cause di insalubrità.

ART. 90

Quando non si potessero attuare i miglioramenti ritenuti necessari o i proprietari si rifiutassero di effettuarli o non li attuassero nel termine prefisso, si procederà se nel caso, contro i contravventori in base al presente Regolamento ed alle norme di legge vigenti e i fabbricati stessi saranno, dal Sindaco, in tutto od in parte dichiarati inabitabili e potranno essere fatti sgombrare ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie.

-CAPO 6°-

Fognatura domestica

ART. 91

Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere provvisto di servizi igienici ubicati nel corpo di fabbrica.

Per i servizi igienici di uso comune la responsabilità della pulizia dello stesso incombe al proprietario dello stabile.

ART. 92

Nei locali adibiti a pubblico esercizio con sosta di persone, il numero dei servizi igienici disponibili deve essere stabilito su parere del S.I.P., tenuto conto della capienza dell'esercizio e della durata media della sosta delle persone.

I servizi igienici devono essere incorporati nei locali facenti parte dell'esercizio, e facilmente accessibili al pubblico.

ART. 93

E' vietato costruire i servizi igienici in corpi isolati sporgenti, quelli esistenti sono tollerati quando non siano visibili da spazi pubblici.

ART. 94

I servizi igienici non possono comunicare direttamente con locali di abitazione, cucine, spacci di vendita o locali di lavorazione, ma devono essere separati da corridoi o disimpegno non abitati e ventilati oppure da apposito locale di anti-latrina

che riceva anch'esso aria e luce diretta o sia almeno ventilato come indicato dall'articolo seguente.

ART. 95

Quando si tratta di servizi igienici in sovrannumero a quelli obbligatori per l'appartamento o che siano al servizio di singoli studi, uffici, camere da letto, su parere conforme del R.S.I.P., può concedersi la ventilazione mediante canne di aspirazione autonome, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare un ricambio d'aria sufficiente e sfocianti liberamente sul tetto.

ART. 96

I tubi di scarico di acquai, lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente, del tipo approvato dal S.I.P., e recapitare il materiale nella fognatura stradale o in altra dispositivo precedentemente approvato.

ART. 97

L'allacciamento dello scarico dell'utente alla fognatura pubblica deve avvenire mediante attraversamento di sistema a sifone, approvato dalle competenti autorità, ubicato comunque su suolo privato, facilmente esplorabile o su suolo pubblico previa autorizzazione del Sindaco.

ART. 98

Anche nelle case già esistenti le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli urinatori, dei pluviali, degli acquai, dei bagni e degli scoli domestici in genere, devono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruiti con materiale riconosciuto impermeabile ed inattaccabile dalle materie di rifiuto, resistenti alle acque calde normalmente scaricate ed avere giunti ermetici.

ART. 99

Quando in fregio ad una costruzione non esiste canalizzazione di fognatura pubblica collegata con un adeguato impianto di depurazione, lo smaltimento dei liquami e delle acque luride deve essere effettuato:

a - in presenza di acquedotto sono obbligati all'allacciamento alla fognatura tutti gli edifici che si trovano a distanza non superiore a mt. 100 dalla stessa.

Quando più costruzioni possono consorziarsi per la costruzione di una fognatura privata, il Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P., potrà stabilire una distanza maggiore.

Nelle zone agricole o comunque decentrate, in presenza di acquedotto o di alimentazione idrica non proveniente dai pozzi della zona di cui si tratta, per gli edifici per i quali non sia possibile od obbligatorio l'immissione delle acque luride nelle fognature comunali, il Sindaco potrà prescrivere la costruzione di manufatti che saranno di volta in volta consigliati e approvati dal R.S.I.P.

Non è consentito il drenaggio nel sottosuolo o la dispersione in pozzi perdenti delle acque di risulta di tali impianti singoli di depurazione.

b - in presenza di acquedotto e quando l'alimentazione idrica per uso domestico proviene da pozzi della zona di cui si tratta l'allacciamento alla fognatura comunale, se esistente è obbligatoria per tutte le costruzioni che si trovano a distanza di mt. 150 o minori della fognatura stessa.

In assenza di fognatura sarà reso obbligatorio l'impianto di idonei depuratori con successiva fossa a tenuta ermetica con svuotamento periodico con botti mobili che recapitino i liquami nella fognatura comunale, sentito di volta in volta il parere del R.S.I.P.

Le norme di cui alla lettera b) devono rispettarsi anche nel caso in cui, nella zona esistano pozzi destinati ad irrigazione o approvvigionamento idrico per altre zone.

ART. 100

I pozzi chiarificatori, le fosse settiche e gli impianti di depurazione saranno costruiti su terreni a cielo scoperto e disteranno almeno mt. 4 dai muri degli edifici circostanti, mt. 2 dai confini e mt. 30 a valle di fontane di acque potabili, pozzi e cisterne.

ART. 101

Per lo smaltimento finale delle acque reflue provenienti da insediamenti civili e produttivi di fognature, in acque superficiali, suolo e sottosuolo, valgono le norme contenute nella legge 10.5.1976 n. 319 e 24.12.1979 n.650 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 102

L'autorizzazione alla costruzione di condotte per lo smaltimento di rifiuti liquidi di qualunque genere o per lo allacciamento alla fognatura comunale di impianti di depurazione, fosse settiche e simili, sarà subordinata alla presentazione di progetto esecutivo corredato dal calcolo idraulico delle condotte o dal calcolo dell'impianto.

ART. 103

Lo smaltimento delle acque con drenaggio tubolare sotterraneo, quando ammesso, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- superficie di drenaggio: mq. 20/40 per abitante, secondo la capacità del terreno che non dovrà mai essere coltivato ad ortaggi.
- lunghezza dei tubi di drenaggio: mt. 10/20 per abitante con diametro di cm. 10.
- posa in opera: distanza orizzontale tra i tubi: mt. 2
profondità: cm. 50
pendenza: 3- 4 per mille.

I campi di drenaggio devono distare almeno mt. 25 dalle abitazioni e dai pozzi per acqua potabile ed a valle di questi.

ART. 104

Lo svuotamento delle fosse settiche, impianti di depurazioni, fosse a tenuta ermetica di acque reflue e liquami deve essere fatto con sistema pneumatico, in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione. Altri metodi, basati su principi diversi, e l'idoneità dei mezzi sia di spurgo che di trasporto sono soggetti all'approvazione del Sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P..

Lo svuotamento dovrà essere effettuato prima che i pozzi siano completamente colmi.

Si fa assoluto divieto di servirsi di tali materie per innaffiare gli ortaggi e concimare gli orti.

- CAPO 7° -

Acqua potabile

ART. 105

Tutti gli edifici pubblici e privati devono sempre essere approvvigionati di acqua potabile in quantità adeguata alle esigenze della vita e delle attività delle persone che vi dimorano o vi lavorano.

ART. 106

Nessuna costruzione potrà essere dichiarata abitabile se non risulta fornita di acqua riconosciuta potabile.

ART. 107

Gli edifici si intendono regolarmente approvvigionati quando la rete di distribuzione domestica raggiunge tutti i piani e l'acqua vi può essere erogata in modo continuo, sotto sufficiente pressione ed in quantità non inferiore a 50 lt. per giorno e per persona.

ART. 108

Nelle case di abitazione l'impianto delle colonne portanti, il loro numero e la loro portata, deve essere adeguato alla possibilità di adduzione di acqua a tutte le latrine, cucine e servizi di doccia e bagni esistenti nella casa e, nella sua struttura e consistenza, deve rendere agevole l'allacciamento alle condotte particolari.

ART. 109

Ogni edificio pubblico o privato deve munire la propria rete di distribuzione domestica di idonei dispositivi diretti a garantire e il deflusso delle acque in un sol senso e l'isolamento della rete di distribuzione degli utenti fra loro e fra essa e quella del pubblico acquedotto o pozzo privato in modo da eliminare il pericolo di ritorno nelle condutture di erogazione pubblica o privata dell'acqua utilizzata dai privati stessi.

ART. 110

L'erogazione dell'acqua mediante condotta a rete deve avvenire in modo diretto senza la costituzione di serbatoi di carico aperti.

ART. 111

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani.

ART. 112

Le tubazioni che conducono l'acqua potabile all'interno ed all'esterno delle case devono:

- essere di materiale riconosciuto idoneo dalle norme vigenti.
- essere collocati in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti.
- non essere posti nell'interno ne' in immediato contatto con condotte di fognatura, ma esserne separati convenientemente e con opportune difese ed a questa essere superiore di almeno 30 cm.

ART. 113

Là dove l'acquedotto comunale può erogare l'acqua agli edifici essi devono allacciarsi alla condotta pubblica. Ove ciò non sia possibile sarà autorizzato dal Sindaco l'approvvigionamento con acqua proveniente da pozzi che attingono nelle falde acquifere e che, a giudizio del R.S.I.P. , diano sufficiente garanzia di potabilità.

ART. 114

~~I pozzi devono distare almeno 30 m. da qualsiasi causa di inquinamento legata al terreno circostante, tenendo però presente la direzione della falda idrica sotterranea.~~

-Cassato completamente e riformulato secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 236/88.
(Vedi D.C.C. N.194/1990)

ART. 115

I pozzi di nuova costruzione devono essere del tipo tubolare, con impianto di pompe anche sommerse e rivestiti in calcestruzzo fino ad almeno 15 mt. di profondità. Il tubo metallico deve essere collegato direttamente alle pompe e, se esiste avampozzo, questo deve avere le pareti impermeabilizzate fino ad almeno 15 mt. di profondità.

ART. 116

La sede in cui viene trivellato il pozzo deve essere preventivamente approvata dal R.S.I.P. e dalle Autorità competenti.

ART. 117

Per ciascun pozzo trivellato deve essere fornito al S.I.P. il profilo geologico degli strati attraversati e l'indicazione precisa della posizione altimetrica dei filtri aperti nella condotta.

ART. 118

I pozzi di nuova costruzione devono essere abilitati alla fornitura di acqua potabile dal R.S.I.P. quando questi avrà accertato che:

- sono costruiti razionalmente.
- sono sufficientemente protetti da eventuali inquinamenti.
- forniscono in maniera regolare acqua avente tutti i caratteri (organolettici, fisici, chimici e batteriologici) della potabilità.

Le analisi dell'acqua devono essere eseguiti dal Laboratorio di Sanità Pubblica.

ART. 119

Il R.S.I.P. vigila sull'efficienza igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di attingimento e distribuzione dell'acqua potabile sia pubblici che privati.

ART. 120

Le acque distribuite dall'acquedotto comunale sono periodicamente controllate con analisi eseguite dal Laboratorio di Sanità Pubblica.

Qualora le suddette analisi avessero esito sfavorevole, il Sindaco, sentito il R.S.I.P., dispone con tempestività i provvedimenti del caso.

ART. 121

Quando l'acqua di un pozzo sia riconosciuta insalubre o sospetta di diventarlo il R.S.I.P. propone al Sindaco che venga ingiunto al proprietario di sospendere l'uso e di provvedere al risanamento del pozzo.

In caso di rifiuto o di impossibilità di provvedere al risanamento, il Sindaco ordinerà la chiusura definitiva del pozzo.

-CAPO 8°-

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi

ART. 122

E' proibito scuotere e sbattere dalle finestre e balconi verso strada: tappeti, stuoie ed effetti lettereschi, domestici e personali in genere. E' anche proibita la battitura suddetta sui pianerottoli delle scale e verso i cavedi, e potrà essere proibita, a giudizio del Sindaco, sentito il R.S.I.P., da finestre, balconi e in località ove possa tornare di pregiudizio alla salute delle persone.

L'operazione stessa, quando eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle 8 e non oltre le 10.

ART. 123

Lo spazzamento dei locali pubblici e privati, dei cortili, delle strade, deve sempre essere fatto in modo da impedire il sollevarsi della polvere o comunque il diffondersi di essa con molestia e danno dei passanti e dei vicini.

ART. 124

~~In ogni edificio, tanto destinato ad abitazione quanto a magazzino, bottega, opificio, deposito e simili, deve essere, a cura della proprietà e con l'approvazione del S.I.P. predisposta un'area o un ambiente nel quale saranno collocati recipienti idonei a raccogliere le immondizie conferitevi. Tale luogo di deposito deve essere ubicato in modo da consentire la facile e sollecita asportazione dei recipienti contenenti i rifiuti stessi da parte degli incaricati del servizio di rimozione.~~

- Cassato completamente e riformulato come segue (Vedi D.C.C. N.194/1990):

Ogni edificio, sia destinato ad abitazione quanto a magazzino, bottega, opificio e similari, deve essere munito di contenitori idonei a raccogliere i rifiuti. Tali contenitori devono essere collocati in luogo idoneo anche ai fini dell'asportazione oltre che per la pulizia.

ART. 125

~~I recipienti o i sacchi a perdere destinati a raccogliere le immondizie devono essere della foggia o tipo prescritti dall'Amministrazione Comunale.~~

- Cassato completamente e riformulato come segue (Vedi D.C.C. N.194/1990):

~~I contenitori destinati al contenimento dei rifiuti solidi urbani devono essere idonei a proteggerli dagli agenti atmosferici e dagli animali e ad impedire esalazioni moleste. Detti contenitori devono essere sottoposti a periodiche ed adeguate bonifiche.~~

-Modificato come segue (Vedi D.C.C. N.40/2012):

Il servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani, differenziati e indifferenziati, avviene secondo le modalità operative stabilite dal Capitolato Speciale d'Appalto, approvato dall'Autorità d'ambito (A.T.O.) competente per territorio, in ordine al servizio di igiene urbana della Città di Bra, previsto per le utenze domestiche e non domestiche.

Il Capitolato disciplina, altresì, il corretto utilizzo dei contenitori (cassonetti o sacchi), sia quelli specializzati per la raccolta differenziata, che quelli utilizzati per la raccolta dei rifiuti solidi urbani non riciclabili, forniti alle utenze, secondo le caratteristiche quali-quantitative stabilite dal medesimo Capitolato.

Le norme di dettaglio, in ordine ai giorni di raccolta, all'orario di esposizione dei contenitori e successivo ritiro, sono stabilite dall'Autorità d'ambito (A.T.O.), con apposito provvedimento.

~~Per le violazioni delle disposizioni di cui all'art. 125 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria, stabilita dall'art. 7 bis del D. Lgs. 267/2000 e s.m.i.~~

- Comma abrogato e sostituito dal seguente art. 134 bis (Vedi D.C.C. N. 58/2014).

ART. 126

Quando i recipienti di raccolta sono collocati in luogo chiuso, questo deve avere dimensioni sufficienti per l'agevole maneggio dei contenitori, comunicazione diretta con l'esterno, pavimentazione impermeabile ed unita a pareti lavabili per un'altezza di almeno mt. 2.

ART. 127

I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi e ristoranti di ogni qualità e categoria, nonché gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari, devono provvedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti in appositi recipienti o sacchi a perdere, distinti da quelli del casamento in cui hanno sede.

ART. 128

I recipienti comunque impiegati per la raccolta domestica delle immondizie e dei rifiuti, le aree di deposito e le camere di raccolta dei contenitori devono essere mantenute dagli utenti in perfette condizioni di pulizia e disinfettate almeno quattro volte all'anno.

ART.129

La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abitazione.

Le immondizie devono essere direttamente trasferite nei carri raccoglitori evitando qualunque manipolazione e separazione degli elementi costituenti le immondizie stesse.

ART. 130

Il personale che esegue la raccolta e il travaso nei carri trasportatori delle immondizie provenienti dalle abitazioni, stabilimenti, esercizi e simili, è tenuto ad evitarne, nei limiti di efficienza dei mezzi loro consegnati, la dispersione ed a raccogliere ed allontanare quelle eventualmente disperse.

ART. 131

La costituzione di depositi per la cernita di stracci, cartacce, rottami ecc. deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P.. Essi sono vietati nei cortili delle case di abitazione ed ovunque non siano posti in opera provvedimenti atti ad evitare che rechino danno o molestia ai vicini.

ART. 132

Lo smaltimento definitivo delle immondizie raccolte può essere fatto solamente in località approvate dalle competenti Autorità ai sensi delle vigenti disposizioni di Legge e con metodi ed impianti che da queste siano ritenuti adeguati ed igienicamente idonei.

ART. 133

~~Al termine della operazioni mercatali tutti i rifiuti dovranno essere raccolti secondo le norme impartite dall'Amministrazione Comunale~~

-Modificato come segue (Vedi D.C.C. N.40/2012):

Il servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani, differenziati ed indifferenziati, avviene secondo le modalità operative stabilite dal Capitolato Speciale d'Appalto, approvato dall'Autorità d'ambito (A.T.O.) competente per territorio, in ordine al servizio di igiene urbana della Città di Bra, previsto per gli operatori di commercio su area pubblica, esercenti presso le aree di mercato.

Il Capitolato disciplina, altresì, il corretto utilizzo dei contenitori (cassonetti o sacchi), sia quelli specializzati per la raccolta differenziata, che quelli utilizzati per la raccolta dei rifiuti solidi urbani non riciclabili, forniti agli operatori di commercio su area pubblica, secondo le caratteristiche quali-quantitative stabilite dal medesimo Capitolato.

Le norme di dettaglio, in ordine ai giorni di raccolta, all'orario di esposizione dei contenitori e successivo ritiro, sono stabilite dall'Autorità d'ambito (A.T.O.), con apposito provvedimento.

~~Per le violazioni delle disposizioni di cui all'art. 133 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria, stabilita dall'art. 7 bis del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.~~

- Comma abrogato e sostituito dal seguente art. 134 bis (Vedi D.C.C. N. 58/2014).

ART. 134

~~E' vietato tenere nelle abitazioni condominiali animali domestici.~~

~~Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco quando il R.S.I.P. accerti che non possono derivarne inconvenienti igienici o molestia ai vicini.~~

-Modificato come segue (Vedi D.C.C. N.39/2015):

Obbligo di raccogliere gli escrementi dei cani

1. Nei centri abitati del territorio comunale, nelle strade, piazze, aree verdi e giardini pubblici o ad uso pubblico, e loro pertinenze, al di fuori degli spazi igienici all'uopo attrezzati eventualmente predisposti e a ciò deputati dall'Amministrazione Comunale il conduttore del cane deve avere con sé strumenti idonei a rimuoverne e a contenerne gli escrementi solidi e, in ogni caso, deve raccogliere gli stessi.

2. Sono esentati dagli obblighi di cui al comma 1 i non vedenti e i portatori di handicap.

3. La violazione della norma di cui al presente articolo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 30,00 a euro 180,00”.

ART. 134 bis

- Articolo introdotto dalla D.C.C. N. 58/2014.

Sanzioni amministrative

1. La violazione degli articoli 125 e 133 del presente Regolamento e relative norme di dettaglio, che disciplina il corretto utilizzo dei contenitori (cassonetti e sacchi) per il conferimento dei rifiuti solidi urbani ed assimilati, nonché i giorni e gli orari di

raccolta e di ritiro dei contenitori, da parte, rispettivamente, delle utenze domestiche e non domestiche, e da parte degli operatori del commercio su aree pubbliche nei giorni di mercato, sono punite, a norma dell'art. 7-bis del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 150,00 ad euro 500,00.

2. Ad ausilio ed integrazione dell'attività svolta in materia dalla Polizia Municipale, il Comune può conferire a propri dipendenti non appartenenti all'Area di vigilanza della Polizia Locale, ma debitamente autorizzati e formati, nell'ambito dei loro rispettivi doveri d'ufficio, incarichi e compiti integrativi di prevenzione, controllo ed accertamento valido a tutti gli effetti erga omnes e fino a querela di falso, di eventuali infrazioni di terzi alle disposizioni di legge e regolamentari di cui sopra, esclusa l'attività sanzionatoria propriamente detta, che rimane di competenza del Corpo di Polizia Municipale.

Tali dipendenti incaricati agiscono con poteri di prevenzione, accertamento e segnalazione delle violazioni alle disposizioni normative e nell'ambito di tali competenze di polizia amministrativa esercitano funzioni di pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 357 del codice penale. Non hanno altre funzioni di Polizia locale municipale, giudiziaria o di pubblica sicurezza.

Con specifico regolamento, integrativo di quello sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, adottato ai sensi del vigente TUEL secondo i criteri e principi di cui sopra, la Giunta disciplina nel dettaglio le modalità ed i requisiti per il conferimento degli incarichi, i contenuti della formazione obbligatoria, le modalità operative della collaborazione con il Corpo di Polizia Municipale ed ogni altro aspetto organizzativo in merito.

-CAPO 9°-

Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico.

ART. 135

Sono considerati come oggetto del presente Capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o svago, istituti sanitari e di ricovero, istituti di istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge un'attività temporanea o permanente a carattere sociale.

ART. 136

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono rispondere alle vigenti disposizioni di Legge in materia ed inoltre debbono possedere le seguenti caratteristiche:

a - tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolamentare tra superficie finestrata e pavimento.

b - i locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio ristorante o di refezione in genere, devono risultare illuminati e ventilati ai sensi del presente Regolamento.

c - qualora i servizi igienici ed i bagni siano annessi a singole camere è consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura

meccanica automatica.

d - nella sistemazione dei servizi di cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, dispensa, magazzini, frigoriferi e simili, deve porsi particolare attenzione agli impianti di illuminazione e ventilazione ed alla distribuzione dei servizi igienici.

e - i pavimenti saranno costruiti con materiale impermeabile.

f - i servizi igienici ed i bagni, se destinati ad uso comune di più camere, dovranno essere illuminati e ventilati con finestra all'esterno.

g - le latrine ed i bagni dovranno avere pavimentazione lavabile ed impermeabile e pareti rivestite fino a mt. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.

ART. 137

I locali da destinarsi ad alloggio di estranei in case private (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 8 per letto con una cubatura di mc. 24 per persona. Nell'interno dell'appartamento devono esservi, accessibili agli ospiti, un lavabo con acqua potabile ed una latrina possibilmente con bagno o doccia.

ART.138

I dormitori collettivi ovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù, dormitori di fortuna per speciali ricorrenze o avvenimenti) devono avere:

a - una superficie minima di mq. 6 per convivente aumentata a mq. 8 se si impiegano letti biposto, ed una cubatura minima di mc. 18 per persona.

b - una sala di spogliatoio e fardelleria facilmente disinfettabile.

c - una batteria di servizi igienici e lavabi con un servizio ed un lavabo ogni 10 posti, divisi per uomini e donne.

d - un impianto di bagni e docce con una installazione ogni 20 posti.

ART. 139

I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di servizi igienici con una latrina ed un lavabo, con acqua corrente potabile, ogni 10 persone.

ART. 140

I luoghi di riunione e di svago, quando non siano sotto controllo della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, devono corrispondere alle seguenti norme:

a - i locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianto di condizionamento. Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso finestre, deve essere disponibile un impianto sussidiario di ventilazione meccanica o semicondizionamento da far funzionare estemporaneamente ai fini sopradetti.

b - devono essere a disposizione del pubblico, sistemati con agevole accesso, servizi igienici, divisi per sesso, con disponibilità di una latrina ogni 50 persone e con anti-latrina con lavabo, con ventilazione naturale.

ART. 141

Gli ambulatori per l'esercizio della medicina, chirurgia delle arti sanitarie ed

ausiliarie, devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente capacità, composti almeno di un locale di visita ed uno di attesa disimpegnati convenientemente e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

ART. 142

Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono possedere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1.12.56 n. 1688). I collegi, i convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da una comunità comunque costituita devono disporre di:

a - dormitori con una superficie di mq/ 6 e mc. 18 per ogni posto letto.

b - refettorio con una superficie di mq. 1 per convivente.

c - cucina convenientemente attrezzata e dotata di ampia cella frigorifera e dispensa.

d - servizi igienici composti da una latrina ogni 15 persone, un lavabo ogni 5 ed una doccia ogni 20. Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia anti-latrina avente luce ed aria diretta.

e - ampio locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali.

f - lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca.

g - locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed un'infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile con pareti di materiale impermeabile per un'altezza di mt. 2; aerazione ed illuminazioni regolamentari.

ART. 143

I campi sportivi, gli stadi, le palestre, le piscine ed ogni altro impianto destinato a manifestazioni sportive di carattere pubblico o sociale devono disporre:

1 - di sufficiente rifornimento di acqua potabile.

2 - di uno o più gruppi di servizi igienici, con latrine, lavabi e docce

3 - di un idoneo locale per il pronto soccorso.

Qualora presso questi impianti fossero collocati chioschi o ricavati locali per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovranno essere rispettate tutte le disposizioni di legge e quelle contenute in questo Regolamento al titolo 'IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE'.

ART. 144

Indipendentemente dalle prescrizioni delle leggi di Pubblica Sicurezza vigenti al riguardo, l'apertura e la gestione di alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere di affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche, teatri, sale cinematografiche, ambulatori medici, ed altri locali di ritrovo e svago collettivo, deve essere sempre autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P.

Suddetta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni e modifiche ai

locali od agli impianti esistenti.

ART. 145

Quando nei locali ove vengono svolte le attività indicate nel precedente articolo sono riscontrate deficienze, inconvenienti od irregolarità, il Sindaco può imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Qualora i proprietari, conduttori o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, il Sindaco, salvo le pene sancite per i contravventori, può revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione di cui al precedente articolo.

-CAPO 10°- Fumi,
polveri, rumori

ART. 146

L'esercizio dei focolai continui od occasionali e di qualunque impianto che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polveri, nebbie, fuliggini e rumori, è sottoposto a controllo da parte dei servizi sanitari di vigilanza competenti nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possono derivare al pubblico.

ART. 147

Gli impianti di combustione, installati nelle abitazioni e dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o di altro tipo, devono disporre di un apposito esalatore (canna di ventilazione) che dia sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione.

Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparecchi di combustione devono anche essere muniti di idonei segnalatori dello spegnimento fortuito della fiamma.

ART. 148

Nelle case di abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti che producono esalazioni di gas tossici, dannosi o molesti.

ART. 149

~~Le tubazioni di scarico dei fumi, fuliggini, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fino sopra del tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad una distanza, misurata orizzontalmente, non inferiore a mt. 5 dalla verticale innalzata dal ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi.~~

~~Non si potrà esalare il fumo inferiormente al tetto o stabilire condotti di fumo con tubi esterni ai muri prospicienti il suolo pubblico.~~

~~E' consentito, nelle condizioni di piccoli laboratori e simili, di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelli delle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, sempre che detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche frequentate e verso di essi non prospettino abitazioni o laboratori.~~

~~In ogni caso devono sempre essere rispettate le norme di questo Regolamento e le disposizioni impartite, caso per caso, dal R.S.I.P.~~

- Cassato completamente e riformulato come segue (Vedi D.C.C. N.74/2015):

- 1) La posizione dei condotti di scarico delle emissioni in atmosfera da impianti produttivi o civili rientranti nel campo di applicazione della vigente normativa ambientale è soggetta a prescrizioni specifiche stabilite nel provvedimento autorizzativo.
- 2) Le emissioni cosiddette "scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico" e quindi non soggette ad autorizzazione ai sensi della vigente normativa ambientale devono essere captate e convogliate secondo quanto previsto

dalle specifiche disposizioni legislative e dalla regola dell'arte, ovvero dalle norme tecniche di settore, dando atto che sussiste l'obbligo di collocare il terminale di scarico a tetto ed in posizione tale da non determinare fenomeni di riflusso, fatte salve le deroghe previste per i condotti di evacuazione fumi di impianti termici di cui al DPR 412/1993 e s.m.i., art. 5 commi 9bis, 9ter;

3) In mancanza di specifiche disposizioni normative, il terminale di scarico è posto a tetto e in posizione tale da non determinare fenomeni di riflusso, ad una altezza di almeno 1,0 m superiore a:

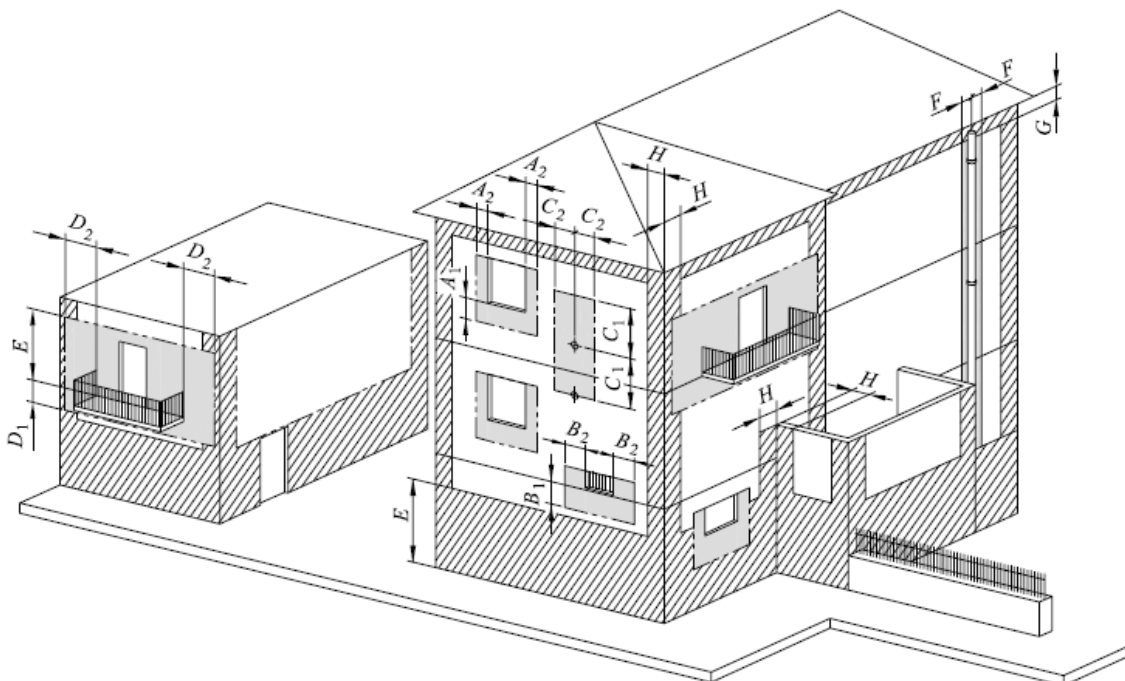
- qualunque ostacolo che presenti aperture nel raggio di 5 m dal punto di emissione;
- qualunque ostacolo che non presenti aperture nel raggio di 2,5 m dal punto di emissione.

4) Per i casi specifici di cui al presente comma, in ragione del modesto impatto emissivo e in difetto di specifica disposizione legislativa o norma tecnica, è consentita l'esalazione ad altezze inferiori al tetto, fermo restando l'obbligo del rispetto delle distanze minime riassunte dalla figura 1 e dal prospetto 1 che seguono ed il divieto di scarico su vie e spazi pubblici o di uso pubblico. Gli impianti in oggetto sono rappresentati da:

- a) asciugatrici elettriche di lavanderie;
- b) forni elettrici per la preparazione di pane, dolci o prodotti da forno in genere;
- c) ricambi aria ambiente dei servizi igienici.

Gli impianti di cui alle lettere a) e b) dovranno comunque sempre essere dotati di idonei sistemi di abbattimento per minimizzare l'impatto odorigeno.”.

figura 1 Posizionamento dei terminali di scarico



Posizionamento del terminale	Quota	Distanze minime (mm)
Sotto finestra	A1	300
Adiacenza ad una finestra	A2	400
Sotto apertura di aerazione/ventilazione	B1	300
Adiacenza ad una apertura di aerazione/ventilazione	B2	600
Distanza in verticale tra due terminali di scarico	C1	500
Adiacenza in orizzontale ad un terminale di scarico	C2	500
Sotto balcone ^{*)}	D1	300
Fianco balcone	D2	1 000
Dal suolo o da altro piano di calpestio	E	2 200 ^{**)}
Da tubazioni o scarichi verticali od orizzontali ^{**)}	F	300
Sotto gronda	G	300
Da un angolo/rientranza/parete dell'edificio	H	300

*) I terminali sotto un balcone praticabile, devono essere collocati in posizione tale che il percorso dei fumi, dal punto di uscita del terminale al loro sbocco dal perimetro esterno del balcone, compresa l'altezza dell'eventuale parapetto di protezione (se chiusa), non sia minore di 2 000 mm.

**) Nella collocazione dei terminali devono essere adottate distanze non minori di 500 mm da materiali sensibili all'azione dei prodotti della combustione (per esempio, gronde e pluviali di materia plastica, elementi sporgenti di legno, ecc.); per distanze minori adottare adeguate schermature nei riguardi di detti materiali.

***) In questi casi i terminali devono essere opportunamente protetti per evitare eventuali contatti diretti con persone.

ART. 150

Le industrie, gli opifici, i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo, anche occasionalmente, a produzione di vapori, gas, polveri od altro materiale dannoso o molesto, devono essere dotate di dispositivi che ne assicurino la completa captazione o trasformazione in modo da non recare danno o molestia ai vicini ed ai passanti.

ART. 151

Per la captazione e la dispersione o il convogliamento ad un processo di neutralizzazione, non possono essere usate le canne fumarie ne' i condotti di ventilazione ad uso collettivo o destinati al ricambio d'aria.

E' parimenti vietato lo scarico di esalazioni di gas e vapori di qualsiasi genere nei condotti della fognatura.

ART. 152

Per quanto non previsto dalle norme fin qui riportate si applicano le 'Norme integrative del Regolamento Comunale d'igiene per la prevenzione, il controllo e la

repressione dell'inquinamento atmosferico, allegate al presente regolamento e facenti parte integrante dello stesso.

ART. 153

Oltre a quanto prescrivono le norme di legge relative al turbamento delle quiete pubblica, è vietata la produzione di vibrazioni, suoni, rumori che possano riuscire di molestia o di danno alle persone che per ragioni di abitazione debbono subirne l'effetto.

ART. 154

Le vibrazioni trasmesse ai pavimenti, pareti, palchetti e dispositivi fissi e mobili di qualunque genere che possano disturbare gli abitanti di un edificio, devono essere annullate o intercettate mediante opportuni provvedimenti da parte di coloro che sono responsabili del prodursi di esse.

ART. 155

Non è consentita l'installazione di motori o macchine aventi parti in movimento che non siano sistemate su fondamenta indipendenti da quelle della casa o che siano solidali con pavimenti, pareti, pilastri e punti di appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose, salvo per i motori di ascensori, montacarichi ed elevatori in genere i quali saranno debitamente isolati nelle solette di appoggio.

ART. 156

E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produce i 60 decibel A di intensità di giorno e 40 decibel B di notte.

-CAPO 11°-

Insedimenti industriali, artigianali e zooagricoli.

ART. 157

Le disposizioni del presente Capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'articolo 1 del "Regolamento Generale dell'Igiene del Lavoro - D.P.R. 19.3.1956 n. 303" nonchè a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno una o più persone, per svolgervi attività lavorative.

ART. 158

Chiunque intende attivare, rilevare, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere deve darne comunicazione al Sindaco prima dell'inizio dell'attività.

La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli artt. 216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale sono descritti:

a - le lavorazioni effettuate

- b - gli scarichi (liquidi, solidi, gassosi) che ne derivano
- c - l'eventuale sistema di innocuizzazione di detti scarichi
- d - la consistenza quantitativa di essi dopo il trattamento
- e - il sistema di smaltimento che si intende adottare
- f - una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli affluenti di scarico e degli eventuali collettori terminali.

ART. 159

Il Sindaco, sulla base dei documenti sopra indicati su parere favorevole del R.S.I.P., quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, può vietare l'attivazione dell'industria o subordinarla a determinate cautele.

Prima dell'attivazione si procederà al collaudo di consistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle prevenienze adottate.

ART. 160

Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del Piano Regolatore, alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R. n.303 del 1956, alle disposizioni in merito all'inquinamento atmosferico contenute nel D.P.R. n. 322 del 1971, al T.U. delle Leggi Sanitarie ed alle disposizioni del presente Regolamento.

In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, dei laboratori artigianali e degli altri locali adibiti ad attività industriale, nonché all'imballaggio, alla spedizione e distribuzione di merci già fabbricate, e che non rientrano nella categoria dei negozi, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- 1- altezza netta non inferiore a mt. 3
- 2- cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore
- 3 -superficie non inferiore a mq. 2 per lavoratore
- 4 - pavimento e pareti con superfici sistemate in modo da permettere una facile pulizia
- 5 - devono disporre di:
 - a - almeno un lavandino ogni 5 dipendenti
 - b -latrine ed orinatoi, distinti per sesso, in ragione di una latrina ogni 25 donne, in locali non comunicanti con quelli di lavoro, disimpegnati da anti-latrine e tutti direttamente aerati e illuminati
- 6 - quando prescritti:
 - a - spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati e ventilati e riscaldati durante la stagione fredda .
 - b - docce con acqua calda e fredda, una per ogni 10/15dipendenti, distinte per sesso.

ART. 161

I camini di caldaie a vapore o per altri usi industriali non possono essere collocati in prossimità del suolo pubblico o di abitazioni, dai quali devono distare non meno di 10 mt.

Essi devono avere altezza sufficiente per assicurare la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustione.

La loro altezza non deve comunque essere inferiore a mt. 15 ed in ogni caso deve superare di almeno mt. 3 il culmine dei tetti delle case di abitazione esistenti nel raggio di 50 mt.

ART. 162

Gli scarichi liquidi dell'industria non devono provocare intossicazione, alterazione chimica o comunque la contaminazione delle acque scorrenti in superficie o nelle falde sotterranee.

I rifiuti liquidi devono essere depurati e resi innocui a cura della industria produttrice.

Dette norme si applicano anche per gli eventuali inquinamenti di natura batteriologica.

ART. 163

Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di oli minerali, le acque di scarico devono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la fase acquosa da quella oleosa. Quest'ultima non può essere scaricata in fognatura, né versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta e smaltita secondo le indicazioni del Sindaco, sentito il S.I.P.

ART. 164

E' vietata la combustione del materiale di cui al precedente articolo in forni comuni o comunque in modo da produrre fumi pesanti o molesti all'atmosfera.

ART. 165

La ventilazione delle autorimesse pubbliche e private deve essere sistemata in modo da evitare l'accumulo di ossido di carbonio e di altri gas tossici, di miscele infiammabili ed esplosive.

A tal fine, indipendentemente dalle eventuali finestre, gli ambienti dell'autorimessa devono essere provvisti di una canna di ventilazione per ogni 50 mq. di superficie la quale sfoci nell'atmosfera libera, ad altezza sufficiente a disperdere i prodotti gassosi senza danno e molestia agli abitanti dello stabile e di una contro-apertura in basso per l'evacuazione di vapori pesanti.

ART. 166

Il S.I.P. vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali ed artigianali non sia causa di malattie o di danno e di molestia agli addetti ed al vicinato.

A tale scopo il personale tecnico ispettivo del S.I.P. ha facoltà di accedere all'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie ispezioni.

ART. 167

Per la costruzione di nuovi insediamenti industriali, artigianali e zooagricoli, nonché per la ristrutturazione o l'ampliamento di quelli esistenti, gli interessati dovranno presentare domanda apposita al Sindaco, allegando progetti e relazioni richieste, per ciascuna attività, dalle Leggi e Regolamenti vigenti.

Quando la costruzione, la trasformazione o l'ampliamento degli insediamenti produttivi non comporta lavorazioni o trasformazioni o depositi di sostanze che possono comunque contribuire all'inquinamento, questo dovrà risultare da apposita dichiarazione firmata dal titolare o dal rappresentante legale dell'impresa richiedente.

ART. 168

Per l'attivazione degli insediamenti di cui ai precedenti articoli deve essere richiesto il preventivo sopralluogo del S.I.P.

Gli impianti potranno comunque essere attivati solamente quando per gli stessi sia già stata rilasciata l'autorizzazione, provvisoria o definitiva, da parte della competente Autorità.

ART. 169

Qualora nel corso delle ispezioni e sopralluoghi venissero riscontrati inconvenienti, deficienze, irregolarità, ecc., il Sindaco, su parere del R.S.I.P., può imporre le migliorie e le cautele necessarie per eliminarle.

Quando i proprietari, conduttori, direttori, non ottemperassero alle disposizioni vigenti o non attuassero, nel termine ingiunto, le migliorie e cautele imposte, il Sindaco procederà ai sensi delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

-CAPO 12°-

Abitazioni rurali in zona agricola

ART. 170

Per la costruzione, ricostruzione o modificazioni di una casa rurale e dei suoi annessi per il loro uso e riattivazione devono essere osservate le norme degli artt. 220 e 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie e quelle del presente regolamento.

ART. 171

I locali di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le abitazioni urbane.

ART. 172

Ogni alloggio dovrà avere acqua riconosciuta potabile, cucina munita di acquaio con acqua corrente, servizi igienici aerati direttamente ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore a cacciata d'acqua.

ART. 173

Le acque meteoriche devono essere convogliate in pozzi perdenti o corsi d'acqua mediante canali di gronde e pluviali e con adatte pavimentazioni e condutture di scarico nei cortili, aie, orti e giardini, in modo da ottenere un facile scolo ed un rapido allontanamento.

ART. 174

I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere devono avere caratteristiche costruttive, capienza e funzionalità corrispondenti ai tipi previsti dal presente Regolamento.

E' vietato l'uso dei liquami di origine umana per la concimazione degli ortaggi.

Lo spandimento dei liquami, su altre culture o su terreno nudo, può essere effettuato al momento della lavorazione dei terreni stessi a distanza non inferiore a mt. 50. dalle case di abitazione.

In situazioni particolari tale distanza può essere variata con provvedimento motivato dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del R.S.I.P.

ART. 175

Ogni podere o casa rurale in cui si eserciti la coltura degli ortaggi deve essere provvisto di apposita vasca alimentata da acqua potabile per il lavaggio e rinfrescamento degli ortaggi.

ART. 176

E' vietato utilizzare i ricoveri per animali come locali di dimora umana temporanea o permanente.

ART. 177

Nel centro abitato, nelle zone residenziali e miste della città è vietata la costruzione o l'esercizio di nuovi ricoveri per animali di qualsiasi tipo o capacità. Nel concentrico delle frazioni rurali è consentito l'allevamento di animali di bassa corte solamente per uso strettamente domestico.

ART. 178

Le stalle per bovini di nuova costruzione devono avere un'altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a mt. 3; devono essere sufficientemente aerati ed illuminati e devono avere una cubatura di almeno mc. 20 per ogni capo di bestiame grosso e mc. 10 per ogni animale piccolo.

Il pavimento, di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquami in opportune canalette. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono essere condotti in pozzi impermeabili, muniti di chiusura idraulica, collocati all'esterno e nei quali non saranno convogliati gli scarichi delle latrine.

Le pareti ed il soffitto delle stalle costruite in muratura, dovranno essere intonacate ed imbiancate con acqua di calce almeno una volta all'anno.

Le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere facilmente pulibili e disinfettabili, la lettiera dovrà essere sufficiente, asciutta e rinnovata frequentemente. Tutta la stalla ed il bestiame devono essere tenuti puliti.

E' vietata la mungitura durante la foraggiatura e durante la pulizia delle stalle.

ART. 179

Le stalle, gli ovili, i porcili, i pollai, le conigliere, già esistenti non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione, sia temporanea che permanente.

Possono essere attigui, non sovrastanti o sottostanti, alle abitazioni dei conduttori, purchè ne siano isolati con un intervallo ventilato, non abitabile, e con muri divisorii e soffitti impermeabili.

ART. 180

Le stalle di nuova costruzione dovranno distare almeno mt. 200 dai confini delle zone residenziali e di espansione; almeno mt. 10 dall'abitazione del conduttore e mt. 10 da ogni casa confinante o sparsa.

Tra le stalle e le predette zone sarà ricavato un filtro verde composto da alberi di medio ed alto fusto.

ART.181

Le porcilaie di nuova costruzione fino a 6 capi non lattinzoli devono essere costruite in edifici separati dall'abitazione del conduttore ed a distanza di almeno mt. 30 dalle case vicine e mt. 200 dalle zone residenziali e di espansione. Oltre i 6 capi la distanza è stabilita in almeno 500 mt.

Alle stesse norme sono soggetti gli allevamenti ed i depositi di gatti, cani ed altri animali domestici.

ART. 182

Le stalle con recinto (paddock) all'esterno sono consentite su spazio proprio ad uso esclusivo dell'azienda ed a distanza tale da non recare danno o molestia alle abitazioni vicine.

Tale distanza sarà di volta in volta stabilita, in rapporto all'entità dell'allevamento ed alle condizioni ambientali.

ART. 183

Le stalle con recinto all'esterno saranno costituite da una parte coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del bestiame stesso.

La somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno.

La parte coperta dovrà avere pavimentazione, scolo e raccolta del liquame; la parte scoperta con pendenze adeguate, dovrà essere pavimentata per almeno metà, con possibilità di poter interdire il passaggio alla zona non pavimentata in caso di

pioggia, e dovrà essere munita di idonea canalizzazione per il convogliamento delle acque luride e dei liquami in pozzi di raccolta.

ART. 184

Le stalle per vacche lattifere saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte, o di idonee celle frigorifere. Detto locale, salvo le particolari caratteristiche previste dal Regolamento sulla vigilanza del latte destinato al consumo diretto R.D. n. 994 del 9.5.1929, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzo esterno munito di chiusura idraulica, pareti ed intonaco lavabili ed impermeabili per l'altezza di mt. 2, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti. Questo locale dovrà essere costantemente pulito.

ART. 185

Le acque luride delle stalle e degli allevamenti devono essere smaltite con l'osservanza delle norme contenute in questo Regolamento.
Eventuali altri sistemi dovranno essere riconosciuti idonei dal R.S.I.P.

ART. 186

Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di acqua potabile per abbeverare il bestiame.

L'acqua dovrà provenire dall'acquedotto, o da fonti, o da pozzi o cisterne mediante pompa di portata proporzionale al bisogno dell'azienda o da derivazioni da corsi d'acqua naturali od artificiali.

L'acqua residua deve essere evacuata su terreno o in corsi d'acqua che non siano impiegati a valle per lo stesso scopo o lavatoi.

ART. 187

Le stalle per bovini, equini, ovini, devono essere dotate di una letamaia.

Questa dovrà avere capienza e caratteristiche sufficienti a contenere tutto il letame dell'azienda e ad impedire il disperdimento dei liquami.

ART. 188

Le letamaie devono distare almeno mt. 30 dalle abitazioni, da pozzi di acqua potabile, da spazi pubblici. Devono avere platea impermeabile con idonea inclinazione verso il pozzetto di raccolta dei liquami che sarà costruito con sufficiente ampiezza ed a tenuta ermetica.

ART. 189

L'Autorità Comunale potrà esentare dall'obbligo della letamaia quelle aziende che provvedono all'allontanamento giornaliero dalle stalle del letame, trasportandolo sui campi dove viene ammucchiato per la sua utilizzazione.

ART. 190

I cumuli di letame in aperta campagna, in attesa di spandimento per concimazione, devono essere mantenuti lo stretto tempo necessario.

ART. 191

Con o senza letamaia non ci deve essere presenza nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e dei fabbricati rurali della pur minima quantità di letame o di liquami dispersi.

ART 192

Nell'aggregato rurale il letame fresco o accumulato nelle letamaie ed il colaticcio dovranno essere trasportati dalla azienda agricola ai terreni dell'azienda stessa con attrezzature atte ad evitare il disperdimento di materiali e liquami.

ART. 193

I ricoveri di animali di qualsiasi tipo devono essere costantemente puliti ed avere le aperture munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

TITOLO IV°

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

-CAPO 1°-

Disposizioni generali

ART. 194

La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare e bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli organi e degli uffici preposti ai sensi della legge 30.4.1962 n. 283 e del relativo Regolamento di esecuzione D.P.R. 26.3.1980 N. 327 in applicazione delle norme ivi contenute.

ART. 195

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità alle prescrizioni del presente Regolamento l'Autorità Sanitaria competente impone i provvedimenti atti ad eliminarli.

Se i proprietari, conduttori o direttori non le attuassero nel termine loro ingiunto, l'Autorità competente, salvo le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata.

ART. 196

Gli esercizi aperti ed il commercio iniziato senza la prescritta autorizzazione o prima di avere ottemperato alle condizioni imposte agli effetti sanitari saranno sospesi immediatamente con ordinanza della competente Autorità, salvo a determinare la chiusura definitiva con ulteriore provvedimento della stessa Autorità.

ART. 197

Chiunque intende impiantare, rilevare o gestire un esercizio di produzione, lavorazione e vendita di sostanze alimentari e bevande di ogni specie, in sede fissa o ambulante, deve richiedere il rilascio dell'apposita autorizzazione al Sindaco il quale la concede previo parere favorevole del R.S.I.P. e, ove di competenza, del R.S.V.

Art. 198

La stessa procedura di cui al precedente articolo deve essere seguita anche per i passaggi di proprietà, i sub ingressi, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano modifiche e trasformazioni a locali o impianti già autorizzati.

ART. 199

Tutto il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite, lavarsi all'inizio del servizio, dopo ogni uso di latrina e ogni qualvolta siano stati manipolati materiali o sostanze estranee.

Durante il lavoro dovrà indossare adeguata giacca o sopra veste di colore possibilmente chiaro, nonché, qualora l'Autorità Sanitaria ne ravvisi la necessità, idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

ART. 200

Nei locali adibiti a laboratorio e produzione e confezionamento di alimenti e bevande, di qualsiasi natura, è vietato fumare.

Parimenti tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve astenersi dal fumare durante lo svolgimento delle proprie mansioni.

ART. 201

I fogli di carta destinati ad avvolgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari devono essere tenuti in appositi cassetti od apparecchi che li proteggano dalla polvere e dai contatti di qualsiasi genere ed essere estratti dagli apparecchi o cassetti protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego. Dovranno comunque e sempre essere rispettate per gli imballaggi, le carte, i recipienti e gli utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari, le disposizioni del D.M. 23.3.1973 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 202

Le derrate alimentari e le merci che si impiegano senza cottura, sbucciatura o da consumarsi normalmente, senza previsto lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiai ecc. a seconda dei casi.

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani. Tale divieto deve essere indicato con cartelli visibilmente esposti.

ART. 203

Agli incaricati del maneggio di moneta o carta monetaria è vietato attendere promiscuamente anche alla vendita se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.

ART. 204

Ogni esercizio di vendita o commercio di alimenti e bevande ha una sua caratteristica commerciale e merceologica che non può essere alterata, per cui nessuno può vendere o tenere per vendere nel proprio esercizio alimenti e bevande non specificatamente autorizzate dalla licenza commerciale di cui è in possesso.

ART. 205

Ogni singola licenza commerciale deve esercitarsi in un locale a sé stante. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri esercizi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura o che possono impartire odori e sapori agli altri alimenti, queste diverse sostanze

devono essere tenute e commerciate in reparti tra loro ben distinti usando scaffalature, attrezzature, banchi appositi.

-CAPO 2° -

Locali di produzione, deposito e vendita

ART. 206

I locali di produzione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

- dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorre, a seconda dei casi, per la produzione, il deposito, la vendita e siano tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto e, se trattasi di negozi, anche la circolazione del pubblico.

- altezza interna netta non inferiore a mt. 3
- pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo; non polveroso, nonchè soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite, fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento, di materiale impermeabile e lavabile, ben unito e compatto.
- non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non siano impiegati in alcun modo a sosta o a dimora di persone, né diurna, né notturna, né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento, mai comunque inferiori a mt. 50.
- non contengano arredi, oggetti, sostanze od altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta.
- Disponzano di latrina a cacciata d'acqua e di anti-latrina con lavabo; nell'anti-latrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido distribuito meccanicamente ed asciugamani individuali a perdere. E' tollerata la mancanza della latrina quando trattasi di esercizi di produzione, di deposito o di vendita in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore o non vi sia sosta prolungata della clientela, a condizione che l'abitazione del gestore sia confinante con l'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad uso esclusivo della famiglia del gestore stesso.

ART. 207

I locali per la vendita di generi alimentari al minuto debbono avere accesso diretto dalla pubblica via ed essere dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo con acqua corrente potabile. Tutte le suppellettili debbono sempre essere in ottimo stato di conservazione e debbono comprendere:

- banco di vendita con ripiano in materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul quale la merce deve essere depezzata, pesata o contata e distribuita.

- scaffali e vetrine per l'esposizione della merce posta in vendita che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche e mai esposta all'esterno dell'esercizio salvo speciali deroghe concesse dal Sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P..

Qualora l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente deperibili dovrà essere munito di apposite attrezzature quali frigoriferi e vetrine refrigerate tenute costantemente a idonea temperatura a mezzo di impianti adeguati.

ART. 208

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere muniti di recipienti impermeabili, coperti, per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono.

Detti recipienti debbono essere tenuti in luogo apposito, lontani e separati dagli alimenti. Le fabbriche, magazzini o negozi nei quali, per effetto delle operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio e simili, si producono scarti apprezzabili di materiale putrescibile o di residui sudici esalanti, devono provvedere giornalmente al loro allontanamento.

ART. 209

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

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

ART. 210

Le sostanze alimentari, ovunque si trovino, devono essere sempre accuratamente protette contro l'inquinamento ad opera delle mosche, della polvere, ecc... con sistemi e mezzi riconosciuti idonei dal R.S.I.P. e quant'altro previsto dal D.C.G. 20.5.1928.

ART. 211

Quando il carico e lo scarico di qualsiasi materia debba, per necessità, essere fatto sulla pubblica via, dovrà sempre eseguirsi in modo da non arrecare danno o lasciare lordure sul luogo pubblico, sgombrando e spazzando, ove occorra, prontamente la strada.

- CAPO 3°- Vendita fuori dai negozi

ART. 212

La vendita di generi alimentari e bevande fuori dai negozi, in occasione di fiere, mercati, ecc., su spazi pubblici, a posto fisso, è consentita alle seguenti condizioni:

a – uso di banchi mobili costituiti da una plancia sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, inalterabile ed impermeabile, sulla quale la merce deve essere depezzata pesata o contata, dotata di corea di protezione su tre lati, costituita essa pure di materiale unito, lavabile, che lasci libero il lato verso il venditore e sia di altezza non inferiore a cm. 30 sul piano della plancia. Tale protezione deve essere comprensiva di piano orizzontale nella parte più alta, verso l'interno del banco stesso, di larghezza non inferiore a cm. 20. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo da una tenda a doppio telo di colore chiaro.

b – uso di autofurgoni nei quali sia possibile disporre convenientemente le attrezzature sopra descritte.

ART. 213

L'esposizione dei generi posti in vendita è consentita solo negli imballaggi originali o in altri recipienti o in vetrine di custodia atte a proteggere i prodotti dalla polvere, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti e dal contatto del pubblico. Le vetrine di custodia devono essere libere soltanto con il fronte verso il venditore cosicché questi possa fare il prelievo del materiale da vendere.

ART. 214

Oltre a quanto stabilito precedentemente dovranno essere osservate le seguenti norme:

a – i prodotti alimentari, anche se confezionati o imballati, non dovranno essere depositati direttamente sulla pavimentazione.

b – al termine delle operazioni mercatali l'area di concessione dovrà risultare perfettamente pulita e, quando occorra, anche lavata.

ART. 215

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

- frutta – verdura;

- pesci – crostacei – molluschi;

- formaggio – burro – margarina – salumi in involucri originali (preconfezionato) – scatolame;

- latte solamente sterilizzato – yogurt e prodotti simili;

- biscotti – dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carte, cellophane e simili;

- oli vari – bibite analcoliche in bottiglie originali.

ART. 216

E' vietata la vendita in forma ambulante, anche negli spazi pubblici a posto fisso, di carne fresca di qualunque natura, sfuse o confezionate, e degli insaccati freschi.

E' parimenti vietata la vendita di prodotti di rosticceria e gastronomia freschi.

La vendita di salumi affettati è consentita solo se preconfezionati in involucri e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita. E' invece consentito l'uso di affettatrici se idoneamente sistemate all'interno di autonegozi.

All'interno dei generi sopra elencati non è permessa la vendita di altri alimenti anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciata ai venditori provenienti da altri Comuni. Speciali deroghe potranno essere rilasciate dal Sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P. e del R.S.V..

ART. 217

La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi nell'ambito del territorio comunale è permessa anche mediante l'uso di chioschi da installarsi in un posto fisso (spazio pubblico o area privata) autorizzato dall'Autorità Comunale. Tale vendita, che può anche essere di carattere stagionale o permanente, viene limitata ai seguenti generi:

- frutta, verdura, funghi e tartufi;
- biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, cellophane o simili;
- bibite analcoliche preparate estemporaneamente qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschette di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego;
- panini preconfezionati;
- gelati preconfezionati o da vendersi in razioni.

ART. 218

I chioschi devono essere costruiti in muratura, legno o altro materiale riconosciuto idoneo dal R.S.I.P. e devono essere collocati lontani da cause di insalubrità e di insudiciamento. Devono essere di sufficiente ampiezza, avere pavimentazione in materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, per le operazioni di distribuzione, conta, pesatura o miscita dei generi posti in vendita. La frutta e la verdura saranno poste in cestelli sollevati dal pavimento. I biscotti e i dolci vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibita l'esposizione della merce fuori dai chioschi.

ART. 219

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

- frutta, verdura, esclusi funghi e tartufi;
- bevande analcoliche contenute in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;

- biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali;
- gelati confezionati in involucro originale;
- prodotti alimentari conservati in recipienti originali;

I mezzi di trasporto della frutta, della verdura, dei gelati confezionati devono essere riconosciuti idonei dal S.I.P. e devono essere sempre tenuti in buone condizioni di pulizia.

Sul mezzo di trasporto i predetti generi alimentari devono essere tenuti nelle loro confezioni originali; le bilance vanno tenute in apposito spazio e non sopra la merce; la carta da avvolgere va custodita in apposito contenitore; sul mezzo di trasporto va tenuto un idoneo recipiente per i rifiuti.

ART. 220

La vendita ambulante girovaga delle bevande analcoliche, dei panini confezionati, dei gelati, dei biscotti e dei dolci (esclusa la pasticceria fresca) è inoltre permessa in occasione di fiere e mercati. Il trasporto di detti generi deve essere esclusivamente con appositi mezzi, lavabili e non suscettibili di insudiciamento.

ART. 221

Tutti coloro che effettuano la vendita di generi alimentari fuori dei negozi (ambulante o posto fisso) devono dimostrare di possedere i locali di deposito, di preparazione dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche previste dal presente Regolamento, o di averli acquistati presso laboratori convenientemente attrezzati ed autorizzati.

CAPO 4°

Latte, panna, formaggio

ART. 222

Nel territorio del Comune è ammesso al consumo diretto soltanto il latte pastorizzato, sterilizzato o da potersi consumare crudo.

I produttori agricoli che intendono porre in vendita latte appena munto dovranno ottenere apposita autorizzazione dal Sindaco che la rilascerà a seguito del parere favorevole del S.I.P. sulla idoneità del personale addetto alla mungitura e vendita e sulle attrezzature ed i locali dove il latte appena munto è conservato, vista la documentazione rilasciata dal S.V. sullo stato sanitario delle mucche lattifere.

ART. 223

I centri di raccolta, di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e dalle Leggi e Regolamenti vigenti per i laboratori di generi alimentari.

ART. 224

Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio ed i sistemi di

conservazione dei recipienti riempiti sono sottoposti al controllo del S.V. che si avvale, oltre al personale del S.I.P. anche del Laboratorio Provinciale di Sanità Pubblica.

ART. 225

Il S.I.P. controlla tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti di risanamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni, il prelevamento di campioni nella misura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

ART. 226

Il latte pastorizzato ed i latti sottoposti a trattamenti diversi ammessi dall'autorità sanitaria devono essere immessi al consumo in recipienti chiusi con dispositivi non manomissibili e non suscettibili di nuovo impiego. Le caratteristiche dei contenitori del latte destinati alla vendita sono stabilite dall'autorità competente.

ART. 227

Sui recipienti che contengono latte pastorizzato e sterilizzato devono essere ben leggibili le date di preparazione o scadenza secondo le vigenti disposizioni di legge. E' proibito vendere o detenere negli esercizi latte la cui commestibilità sia già scaduta.

ART. 228

Le bottiglie vuote devono essere restituite, sia dal cliente che dal lattivendolo, risciacquate ed in buone condizioni di pulizia e non possono essere usate per sostanze diverse dal latte.

ART. 229

Il latte pastorizzato ed i latti speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a 5° C. Nelle rivendite il ricovero del latte nell'armadio refrigerato deve avvenire entro 30 minuti dalla consegna della partita.

E' vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo per la mescita immediata, nonché di farne vetrina od esposizione.

La mescita del latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante versamento diretto ed immediato da un recipiente originale.

ART. 230

La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri ed originali.

ART. 231

E' fatto divieto a tutti gli esercenti di generi alimentari di preparare, detenere e vendere formaggio già grattugiato. E' consentito, previa adeguata pulizia del prodotto

stesso e mediante idonea attrezzatura meccanica sempre in perfetto stato di pulizia, di grattugiare il formaggio alla presenza dell'acquirente, dietro sua scelta della qualità.

- CAPO 5° - Fabbricazione e
vendita dei gelati

ART. 232

Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere prodotti gelati è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione rilasciata dalle competenti Autorità secondo le leggi e regolamenti vigenti.

ART. 233

L'autorizzazione può essere concessa per la sola produzione, per la produzione e vendita, compresa la somministrazione diretta, e per la rivendita di prodotti sia sciolti che confezionati.

La rivendita è consentita solo quando il laboratorio di produzione risulti regolarmente autorizzato.

Il commercio dei gelati può essere autorizzato sia in sede fissa che in forma ambulante con l'osservanza delle norme prescritte nei singoli casi del presente Regolamento.

ART. 234

La preparazione dei prodotti da gelare deve avere luogo in locali e con attrezzature rispondenti alle vigenti norme di legge.

ART. 235

E' vietata la gelatura di miscele per conto terzi o fuori degli ambienti appositi.

ART. 236

Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione, miscelazione e congelazione devono essere di materiale facilmente lavabile e inossidabile, smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere accuratamente lavati con abbondante acqua corrente calda e fredda, sicuramente potabile.

ART. 237

La composizione del gelato è libera ma ciascun esercente è tenuto a dichiarare, con appositi cartelli, l'esatta provenienza del gelato e qualora sia di sua produzione, la formula di composizione di esso, gli ingredienti usati compresi i prodotti non aventi valore alimentare.

ART. 238

I prodotti che vengono venduti dopo congelazione come i gelati, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria devono essere preparati con alimenti e sostanze genuine, in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

ART. 239

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizione da non apportare, già prima dell'uso, inquinamenti batteriologicamente rilevabili nella composizione del gelato. Per i gelati contenenti creme, panna o latte la preparazione deve avvenire partendo da latte pastorizzato o sterilizzato e le relative miscele, prima del congelamento, devono essere sottoposte ad adeguato trattamento termico.

ART. 240

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedirne il disgelo, in ambienti congelanti riservati esclusivamente a tale uso.

ART. 241

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera non possono essere mescolati alla miscela da congelare ne' altrimenti utilizzati.

ART. 242

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico, debbono avvenire in modo da evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

ART. 243

La vendita dei gelati già preparati, deve essere fatta con un banco apposito diverso da quello impiegato per il commercio di altri generi.

ART. 244

Per il servizio di distribuzione dei gelati in razioni devono essere disponibili utensili di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e muniti di guardia che impedisca il contatto tra le mani e il gelato da distribuire.

Il gelato può essere contenuto in cialde e deve essere prelevato da un deposito adeguatamente protetto.

ART. 245

La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori dell'esercizio deve essere fatta impiegando materiale nuovo e non recuperabile per ulteriore uso.

ART. 246

La vendita ambulante dei gelati è consentita solo per quelli preconfezionati, chiusi in involucro originale recante le indicazioni di legge.

Deroghe potranno essere concesse dal Sindaco, sentito il R.S.I.P., solamente in occasione di fiere o festività particolari.

I veicoli per la vendita ambulante devono essere provvisti di idonea attrezzatura frigorifera tale da conservare i gelati alla giusta temperatura.

-CAPO 6°-

Pane

ART. 247

La vendita del pane al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati. In essi il pane deve essere conservato al riparo della polvere e fuori dal contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, scansie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti quante sono le qualità di pane posto in vendita. I venditori devono distribuire il pane con mani pulite e lavate recentemente. Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qualvolta sia fatto dal venditore, anche il servizio di cassa o di cambio della moneta o vendita di altri generi che possano imbrattare le mani.

ART. 248

Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibite ad altri usi e saranno separate e distinte da quelle degli altri generi. Il pane deve essere pesato su apposite bilance e venduto su banco a parte.

ART. 249

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante. La consegna del pane a domicilio del cliente deve essere effettuata con idonei involucri di carta, cellophane, sacchetti di tela ecc. confezionati e chiusi in negozio e trasportati in apposite ceste o contenitori, igienicamente adatti, di facile pulizia e rivestiti di tela pulita.

ART. 250

Presso gli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi o cotti presso i bar, ecc.. in cui si conserva pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scansie o ceste o casse aperte.

-CAPO 7°-

Frutta, verdura e funghi

ART. 251

Sono vietati in ogni tempo il lavaggio e l'aspersione degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad insudiciamento o comunque non dichiarate potabili.

ART. 252

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri, dalle fogne o i concimi organici liquidi per la concimazione e l'innaffiamento degli ortaggi. Conseguentemente è vietata l'introduzione e la vendita nel comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.

ART. 253

Non si possono vendere frutta, legumi, erbaggi e simili che siano sporchi, ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati e, per la frutta destinata alla alimentazione immediata, che sia anche soltanto immatura.

E' pure vietata la vendita di patate e di altri tuberi con germogli o che abbiano subito la congelazione o siano affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

Le derrate in tali condizioni saranno sequestrate e distrutte.

ART. 254

I cocomeri in fette o comunque tagliati devono essere venduti su apposito banco ricoperto da materiale impermeabile ed inalterabile, dotato di vetrina, di acqua potabile e di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti. Le fette devono essere prese e consegnate ai cliente con forchetta metallica o pinza.

I coltelli ed altri strumenti ed apparecchi devono essere sempre accuratamente puliti ed al riparo dalla polvere e dalle mosche. I venditori, che dovranno ottenere speciale permesso stagionale dal Sindaco, dovranno effettuare la vendita esclusivamente nel luogo precisato dall'autorizzazione ed indosseranno una idonea sopraveste pulita. Dovranno risultare muniti del libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi annualmente. Prima di essere messi in vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria e saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento a terra.

ART. 255

La vendita di funghi può essere esercitata solo da chi è provvisto di licenza rilasciata dal Sindaco, sentito il R.S.I.P.

Il richiedente deve comunque dimostrare di essere sufficientemente addestrato al riconoscimento dei funghi destinati alla vendita.

ART. 256

La vendita dei funghi può avere luogo soltanto nei siti indicati dall'Autorità Comunale e mai in forma ambulante girovaga.

I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

Prima della loro emissione in commercio i funghi devono essere sottoposti al controllo sanitario.

ART. 257

Sono ammessi alla vendita soltanto i funghi freschi ed i tartufi appartenenti alle specie sottoelencate. Nei casi in cui insorgano controversie sul riconoscimento della specie, è competente il laboratorio di Sanità Pubblica.

ART. 258

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati, nonchè di funghi sminuzzati e spezzati

quando non sia possibile riconoscere la specie a cui appartiene ciascun pezzo o frammento.

ART. 259

La vendita al dettaglio di funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellophane o altro materiale trasparente, suggellati e muniti delle prescritte indicazioni. Possono essere venduti i funghi secchi appartenenti alla specie del porcino comune o *boletus edulis*, che siano in buono stato di conservazione ed essiccamento.

Elenco dei funghi dei quali è consentito il commercio:

NOME VOLGARE

NOME TECNICO

Prataiolo	Agaricus Campestris
Ovolo, cocco	Amanita Caesarea
Chiodini, Famigliola bruna	Armillaria Mellea
Sementino	
Porcino, Moreccio, Ceppatello	Boletus Edulis
Pinarolo domestico	Boletus Bellini
Ditola gialla e rossa	Clavaria botrytis
Gallinaccio, Galletto	Chantarellus cibarius
Prugnolo	Clitopilus prunulus
Steccherino, Spinarolo, Dentino	Hydnum rapadum
Bobbola o puppola	Lepiota Excoriata
Vescia maggiore, Vescia	Lycoperdon bovista
Agarico delizioso, Lapacendro b.	Lactarius delicious
Spugnola gialla, Trippetto	Morchella exculenta
Spugnola bruna	Morchella conica
Pioppino	Pholiota Acgerita
Tartufone	Tuber aestivus
Trifola bianca	Tuber magnatum
Tartufo del Perigord	Tuber Malanospurm
Tartufo nero di Norcia	Tuber brunale

-CAPO 8°-

Bar, tavole calde, pasticcerie

ART. 260

I locali nei quali viene esercitata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (bar, tavole calde, ecc.) devono essere dotati di banco di mescita costruito a regola d'arte con ripiano in materiale unito, lavabile ed inossidabile, con acqua corrente potabile con sottostante vaschetta in acciaio inossidabile per il lavaggio delle stoviglie, munita di regolare scarico.

Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri.

ART. 261

Le acque minerali devono essere sempre conservate nei loro recipienti originali ma vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita. Anche i vini, di qualsiasi specie, la birra, i liquori, devono essere conformi alle norme di legge e conservati tali fino al momento della consegna al consumatore.

ART. 262

Il latte usato per bevanda o per miscela, nei bar e nei caffè, deve essere pastorizzato o sterilizzato e conservato a bassa temperatura (+ 5° C.) anche quando il contenitore è stato aperto.

ART. 263

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazione di metallo inossidabile esente da piombo, aria aspirata dalla atmosfera e non da ambienti abitati o cantine, oppure anidride carbonica pura. Tali apparecchiature devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente pulite.

ART. 264

L'impianto di apparecchi da banco per la preparazione estemporanea, nei pubblici esercizi, di acque di seltz o di soda deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco su parere favorevole del S.I.P. Gli apparecchi da banco, fissi o mobili, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, devono risultare atti alla dissoluzione di anidride carbonica preformata e compressa in bombole o cartucce ed assolutamente pura.

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

Le acque usate per la preparazione di acque gassate, devono essere sicuramente potabili.

ART. 265

Quando si preparano bibite con spremitura di frutti o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta, mescolate a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato sterilizzato e da ghiaccio artificiale salubre e soltanto ad opera di appositi apparecchi senza concorso di manualità.

ART. 266

Gli infusi di thè e caffè e preparazione di cioccolate devono essere fatte con prodotti originali rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea ad eccezione di saccarosio puro, latte pastorizzato sterilizzato, succo di agrumi e liquori.

I residui delle materie prime estratte, ancorchè non esaurite, saranno raccolti a parte o dispersi, ma comunque non più utilizzati nel locale stesso.

ART. 267

Le bibite analcoliche contenute in recipienti sigillati ed in razioni di prodotto da consumarsi estemporaneamente possono essere vendute o distribuite anche negli spacci senza speciali attrezzature, purché siano sistemate o trasportate in appositi contenitori decenti e puliti.

La consumazione deve avvenire mediante cannuccia di aspirazione, pulita e nuova, o bicchieri o tazze di carta o altro materiale da non recuperare che devono essere consegnate al compratore insieme al recipiente contenente la bibita. Il vuoto di ritorno non può essere riutilizzato in nessun modo.

ART. 268

I prodotti di vendita come dolci, pasticceria fresca e secca, panini, ecc. , devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno con attrezzature riconosciute idonee dal S.I.P. La pasticceria deve essere presa e consegnata al cliente con pinze od altro materiale idoneo.

L'allestimento di panini imbottiti, tramezzini, toast e simili, deve essere fatto con apposito strumentario pulito.

ART. 269

La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono andare incontro a fermentazione o dare luogo a moltiplicazioni microbiche, devono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato a temperatura idonea.

Per la preparazione e la conservazione delle creme valgono le norme contenute nel presente Regolamento sotto il titolo "fabbricazione e vendita di gelati".

ART. 270

Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, ecc., la zona assegnata alla preparazione e cottura dei cibi deve essere distinta da quella dove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

La zona di preparazione deve essere raccordata ad una dispensa con zona refrigerata o cella frigorifera e ad un deposito di stoviglie e posate pulite e ad un banco di confezionamento per i cibi da consumarsi fuori dell'esercizio. Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, l'acquaio o la macchina lavastoviglie devono essere sistemati in un locale o appendice apposita.

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

ART. 271

Il banco per la distribuzione ed il consumo dei cibi in luogo deve essere abbastanza largo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri; deve essere lavabile, di materiale unito ed impermeabile.

Le portate devono essere posate su piatti idonei, perfettamente puliti.

Verrà fornita una salvietta pulisci-bocca a ciascun cliente di materiale non recuperabile. Qualora si usassero tovaglioli di stoffa, questi dovranno sempre essere freschi di bucato.

ART. 272

Le stoviglie, i bicchieri, le posate devono essere conservate in stato di perfetta pulizia, al riparo dalla polvere e dalle mosche e fuori dalla portata del consumatore al quale devono essere distribuiti dopo accurato lavaggio.

ART. 273

I locali per la vendita al pubblico di vino, birra, liquori ad esportarsi devono avere le caratteristiche stabilite per i locali di vendita e devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi i requisiti igienici previsti dalle vigenti disposizioni di legge: in questi locali sarà effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi e dovranno essere disponibili mezzi idonei per la pulizia di questi recipienti.

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

-CAPO 9°- Trattorie, ristoranti, mense

ART. 274

Gli esercizi di trattoria, ristorante, pizzeria, tavola calda e le mense collettive devono avere i locali di cucina, dispense ed acquaio, distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti. Nella cucina deve esservi spazio sufficiente alla preparazione dei cibi indipendentemente dalla zona dagli apparecchi di cottura.

ART. 275

La sistemazione della cucina e degli annessi deve essere approvata dal R.S.I.P. che tiene conto della buona ventilazione del locale e della presenza degli appositi servizi quali lavabi, latrine e spogliatoi, riservati al personale addetto all'esercizio.

ART. 276

Le cucine e gli altri eventuali locali annessi devono essere tenuti costantemente nel più perfetto stato di pulizia e di ordine. La massima cura deve essere posta nella tenuta igienica dei frigoriferi e di tutte le attrezzature di cucina.

In nessun caso è consentita l'installazione di apparecchi per il lavaggio della biancheria o comunque il lavaggio di quest'ultima, nella cucina o negli altri locali dell'esercizio a meno che non si tratti di locali a ciò destinati.

ART. 277

Tutte le trattorie, i ristoranti, le pizzerie, le tavole calde, mense collettive, devono disporre di un adeguato impianto di refrigerazione con reparti ben separati tra loro e regolati alle varie temperature adatte alla miglior conservazione dei vari generi.

ART. 278

La sala dei pasti deve essere di facile comunicazione con la cucina e sistemata con tavolini e sedie in numero adeguato, collocati in modo tale da consentire un regolare servizio e transito.

In ogni sala deve essere collocato un mobile per la provvista del vasellame, bicchieri e posateria pulita ed adeguata al numero degli ospiti ad ognuno dei quali deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri e tovaglioli in perfetta pulizia.

ART. 279

E consigliato accedere alle mense aziendali senza la divisa di lavoro.

ART. 280

Ogni esercizio di trattoria, ristorante, ecc., deve avere una propria latrina con antilatrina regolamentare ogni trenta posti mensa.

Nell'antilatrina che sarà posta in comunicazione con i locali in uso e non con la cucina, deve essere collocato un lavabo con acqua corrente potabile, dotato di distributore automatico di sapone liquido e di asciugamani individuali a perdere.

Per un numero di posti mensa superiori a trenta, i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

ART. 281

I locali di cucina, sala refezione, dispensa e i servizi igienici delle mense aziendali devono possedere i requisiti igienico-sanitari prescritti per le trattorie e ristoranti.

ART. 282

Tutti i pubblici esercizi e le loro dipendenze, oltre a quando già specificato nei precedenti articoli, devono rispondere, per attrezzature e mezzi, di prevenzione igienico-sanitaria alle seguenti norme:

- Non deve esservi nessuna promiscuità tra i locali dei pubblici esercizi e quelli adibiti ad abitazione privata, sia pure dell'esercente o ad altri usi.
- I locali devono possedere superfici, cubatura, aerazione sufficienti o comunque proporzionate alla capacità recettiva dell'esercizio. I pavimenti devono essere in materiale ben connesso o facilmente lavabile e le pareti devono risultare lavabili per un'altezza di mt. 2.
- Tutti i locali devono avere altezza interna netta non inferiore a mt. 3.
- Le cucine e gli altri eventuali locali annessi devono essere tenuti nel più perfetto stato di ordine e pulizia. A tal fine è necessario che pareti e pavimenti siano in materiale impermeabile e facilmente lavabile.
- I banchi di mescita devono essere in materiale che ne consenta la facile pulizia e dotati di acqua corrente potabile calda e fredda.
- Il lavaggio dei piatti, bicchieri, tazze ed altre stoviglie, ove non vengano impiegate lavatrici automatiche, deve essere effettuato con acqua calda con l'aggiunta di idonei detergenti, facendolo seguire da risciacquo in abbondante acqua corrente.

- Massima cura deve essere posta nella buona tenuta igienica delle latrine e delle antilatrine, delle quali devono essere provvisti i caffè, bar, ristoranti, trattorie, tavole calde, ecc. Le latrine devono essere munite di sifone a chiusura idraulica a cacciata d'acqua. Le stesse, ove non dispongano di aerazione diretta dall'esterno, devono essere fornite di impianti di ventilazione naturale o artificiale.

Pareti e pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Particolare cura deve essere posta alla pulizia della mani prima di ogni contatto con i cibi e le attrezzature di lavorazione, di cucina e di mensa; allo scopo occorre una sufficiente disponibilità di lavabi sia per gli avventori che per il personale. Per questi ultimi i lavabi avranno una erogazione dell'acqua con comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici).

Sotto la responsabilità del titolare dell'esercizio i servizi devono essere sottoposti a continua disinfezione con l'impiego di sostanze di sicura efficacia.

- E' proibito l'uso di asciugamani collettivi. Sono prescritti asciugamani individuali a perdere oppure asciugatoi ad aria calda. E' altresì prescritto l'uso di distributori automatici di sapone liquido.

- L'approvvigionamento idrico deve essere assicurato mediante allacciamento alla rete idrica comunale; ove questa non esista o non sia possibile l'allacciamento dell'acquedotto e vengano utilizzate sorgenti o pozzi privati, la potabilità dell'acqua deve risultare da analisi effettuate, su richiesta dell'interessato, annualmente, dal laboratorio provinciale di Sanità Pubblica.

- Lo smaltimento dei liquami deve essere effettuato mediante fognatura dinamica; in mancanza di questa con altro sistema riconosciuto idoneo dal R.S.I.P.

- E' proibita la somministrazione o comunque l'impiego nella preparazione delle vivande di latte non sottoposto a bollitura o pastorizzazione o sterilizzazione o ad altro trattamento di risanamento.

- La frutta e la verdura da consumarsi crude devono essere accuratamente lavate in abbondante acqua corrente.

- I molluschi eduli devono essere di origine certificata.

- Le derrate deperibili vanno conservate in celle o armadi refrigerati.

- In tutti i pubblici esercizi deve essere attuata la lotta contro le mosche con ogni mezzo: applicazione di reticelle antimosche alle finestre, impiego di idonei insetticidi. In ogni modo vanno adeguatamente protetti gli alimenti e le attrezzature di cucina e di mensa contro l'inquinamento ad opera di tali pericolosi insetti.

- Nei pubblici esercizi e locali annessi non deve essere consentita la presenza di cani, gatti od altri animali.

- I rifiuti di mensa, di cucina e le spazzature d'ogni genere devono essere raccolti in sacchi a perdere o in recipienti di materiale facilmente lavabile o disinfettabile, muniti di chiusura ermetica.

- Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire il più rapidamente possibile e, in ogni caso, i rifiuti stessi non devono sostare nella cucina.

TITOLO V° POLIZIA
MORTUARIA

-CAPO 1°-

Servizio necroscopico e trasporto salme

Ferme restando le disposizioni contenute nel D.P.R. 21.10.1975 n. 803 “Regolamento di Polizia Mortuaria” e successive modificazioni, si dispone quanto segue:

ART. 283

Le persone che vengono a morte in luogo pubblico o senza assistenza medica e quelle per le quali non sia possibile accertare la causa della morte sono trasportate nella camera mortuaria presso il cimitero o lo stabilimento ospedaliero per essere sottoposte ad osservazione o al riscontro diagnostico.

ART. 284

Il periodo di osservazione è diretto ad accertare i segni della morte e si svolge nella dimora dove è avvenuto il decesso quando ciò non dia luogo ad inconvenienti o danni igienici per coloro che assistono o per le persone che dimorano in prossimità.

In caso diverso il R.S.I.P. dispone il trasporto della salma nella camera di osservazione di cui all'articolo precedente.

Il periodo di osservazione, che dura 24 ore dal momento del presunto decesso, può essere prolungato, su parere del R.S.I.P., quando condizioni igieniche non si oppongono e con l'osservanza delle necessarie cautele.

ART. 285

L'osservazione delle salme deve essere fatta in locali non freddi, ma dove la temperatura non sia innalzata in maniera abnorme e dove la circolazione dell'aria sia opportunamente attivata per evitare accumulo di gas e di odori acuti o molesti. A queste condizioni devono corrispondere anche i dispositivi adottati per le onoranze come: illuminazione, camere ardenti, accumulo di omaggi floreali e simili.

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

ART. 286

Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione la salma deve essere racchiusa in una cassa che sia adatta a contenerla in posizione supina, vestita, ben distesa e con le braccia aderenti al corpo.

ART. 287

Sul coperchio di ogni feretro deve essere applicata una targa recante impressi il nome e il cognome del defunto e la data di morte.

ART. 288

Per i feretri da trasportarsi in altro Comune o all'estero, sulle viti che fissano il coperchio ai due lati estremi della cassa, deve essere colata della ceralacca sulla quale vi sia impresso, a caldo, il timbro del Comune che deve essere riportato, in fac-simile, sull'autorizzazione di trasporto o sul passaporto funerario.

ART. 289

I feretri sigillati in seguito ad esito favorevole della visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione, non possono più essere aperti e sono trasportati, con le onoranze predisposte, al cimitero di destinazione.

ART. 290

L'orario del trasporto è fissato dall'ufficio di Stato Civile secondo l'ordine di presentazione delle denunce di morte ed in base alle esigenze di servizio.

Per i trasporti fuori del territorio comunale l'orario di chiusura dei feretri sarà sempre preventivamente concordato con il personale tecnico addetto alla vigilanza compatibilmente con gli orari e le esigenze del servizio.

ART. 291

Le salme di persone decedute per malattie infettive, anche quando sono disposte in feretro metallico a doppia cassa, devono essere poste nella cassa con gli indumenti di cui sono rivestite ed avvolte in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

E' consentito di rendere ai defunti le estreme onoranze, osservando le prescrizioni dell'autorità sanitaria, salvo che non siano vietate nella contingenza di manifestazione epidemica della malattia che ha causato la morte.

ART. 292

Al cimitero i feretri sono presi in consegna dal custode, il quale, dopo aver controllato che essi posseggano le caratteristiche stabilite per la sepoltura cui sono destinati, provvede al loro seppellimento, previo nulla osta dell'ufficio di Stato Civile.

I feretri a doppia cassa che vanno inumati devono essere convenientemente fenestrati prima di deporli nella fossa.

ART. 293

I feretri provenienti da altri Comuni o dall'estero, salvo diversa autorizzazione da concedersi di volta in volta dal Sindaco su parere favorevole del R.S.I.P., devono essere trasportati direttamente al cimitero.

In nessun caso i feretri possono essere aperti salvo che per disposizione dell'Autorità Giudiziaria.

ART. 294

I medici che hanno proceduto ad amputazione di membra devono informare per iscritto l'ufficio funerario, che provvederà per il trasporto e il seppellimento delle parti amputate.

-CAPO 2°-
Servizi cimiteriali

ART. 295

Il R.S.I.P. vigila e controlla il funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi dove siano sepolte delle salme; cura che in essi siano osservate le disposizioni del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. n. 803/1975 e del presente regolamento, coadiuvato a seconda dei casi dall'ufficio funerario, dall'ufficio tecnico e dal custode del cimitero, proponendo al Sindaco i provvedimenti necessari per regolarne il regolare esercizio.

In particolare il R.S.I.P.:

- a. – approva i progetti ed accerta l'usabilità dei colombari, delle cappelle e delle tombe sotterranee a loculi sovrapposti;
- b. – esprime il suo parere sui progetti di ampliamento dei cimiteri;
- c. – approva il piano annuale delle esumazioni ed estumulazioni ordinarie;
- d. – dà disposizioni, di volta in volta, per le esumazioni ed estumulazioni straordinarie, ne fissa l'orario di esecuzione, assiste ad esso e vista i relativi processi verbali;
- e. – rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione o al trasporto fuori Comune;
- f. – autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle – ossarie oppure trasportati fuori Comune;
- g. – rilascia i permessi di trasporto e seppellimento di cui all'art. 7 del D.P.R. n. 803/1975.

ART. 296

L'area del cimitero è suddivisa con viali in campi comuni per adulti, in campi comuni per fanciulli al di sotto dei dieci anni di età, in aree per la costruzione di colombari, in posti da cedere per le sepolture private ad inumazione o a tumulazione, per la costruzione di tombe sotterranee ed in aree per le cappelle di famiglia.

Tutti i posti delle fosse individuali di ogni campo comune e quelli da cedere ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente designati in base ad apposito piano predisposto dall'ufficio tecnico – funerario ed approvato dal R.S.I.P. in osservanza alle norme di legge e del presente regolamento.

I viali devono avere un'idonea tombinatura per il sollecito allontanamento delle acque piovane e possono essere alberati solo con piante aventi radici a fittone.

ART. 297

Le sepolture sono comuni o private. Quanto al sistema, esse possono essere ad inumazione, cioè nella terra, o a tumulazione, cioè nei loculi, cripte, tombe di famiglia costruiti in muratura o in pietra naturale, fuori o sotto terra.

Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del già citato Regolamento di Polizia Mortuaria

del 1975 con riguardo alla profondità, larghezza, lunghezza e distanza con le fosse vicine.

ART. 298

Ogni fossa deve essere contrassegnata da un cippo di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici, portando un numero progressivo e l'indicazione dell'anno di seppellimento del defunto. La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal n. 1 in quale è destinato alla prima fossa nel campo stesso. Il cippo va collocato all'altezza della testa del defunto.

Il custode deve curare che i cippi siano sempre scoperti, allineati, leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti o con il numero illeggibile.

ART. 299

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei colombari costruiti dal Comune o nelle cappelle e nelle tombe sotterranee costruite dai privati. Anche i resti ossei possono essere tumulati in appositi ossari. Per la costruzione delle cappelle e delle tombe sotterranee a più piani sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi e da applicarsi e dai disegni di prospetti e dei particolari ornamentali.

Il Sindaco, su parere favorevole del R.S.I.P. e della commissione edilizia, ne autorizza la costruzione.

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, le cappelle e le tombe sotterranee a più piani sovrapposti siano riconosciute regolamentari dall'ufficio tecnico-funerario e dal S.I.P.

ART. 300

Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni già precisate nel presente regolamento ed i compiti previsti dal "Regolamento di Polizia Mortuaria" del 1975, deve:

- a. – prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i feretri nonché le membra, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i feti aborti, provvedendo alla loro sepoltura;
- b. – prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni di legge;
- c. – accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto disposto dai sopracitati Regolamenti di Polizia Mortuaria circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per le inumazioni e le tombe per le tumulazioni;
- d. – accertarsi che siano regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni ed estumulazioni, operazioni alle quali deve assistere e fornire, se necessario, il suo aiuto;
- e. – provvedere che i resti del materiale delle casse, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione o di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia

distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;

f. – ispezionare le cappelle ed i colombari allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose;

g. – tenere in ordine e pulizia la camere mortuaria, la sala di autopsie ed il deposito di osservazione provvedendo alla loro disinfezione dopo ogni operazione;

h. – vietare che nel cimitero vengano introdotti o asportati monumenti, lapidi, segni funebri od altro materiale senza la prescritta autorizzazione;

i. – fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco.

Il custode, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di polizia mortuaria, gli vengono impartite dal R.S.I.P.; ad esso ed all'ufficio funerario è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrata.

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 301

Il presente regolamento entra in vigore il 07.07.1987.

Con la sua adozione il presente regolamento comunale d'igiene ed ogni altra contraria disposizione comunale si intendono abrogati.

ART. 302

Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27.07.1934 n. 1265 e nelle vigenti Leggi e Regolamenti nazionali e regionali.

ART. 303

E' facoltà del Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P., di concedere deroghe, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi immediatamente.

ART. 304

L'Amministrazione Comunale, su parere favorevole dei Servizi dell'U.S.S.L., può apportare modifiche ed integrazioni al presente Regolamento, ogni qualvolta ne ravvisi una precisa necessità.

ART. 305

Le violazioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato più grave contemplato dal Codice Penale o da Leggi e Regolamenti speciali, sono accertate e punite ai sensi delle disposizioni contenute nel T.U. della Legge Comunale e Provinciale e s.m.i.

PARTE II°

PREVENZIONE, CONTROLLO E REPRESSIONE DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

TITOLO VI°

-DISPOSIZIONI PRELIMINARI-

-CAPO 1°- Campo
d'applicazione

ART. 306

Le seguenti norme sono intese alla prevenzione, al controllo ed alla repressione dell'inquinamento atmosferico, ossia delle normali condizioni di salubrità dell'aria, capace di costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini o danni ai beni pubblici o privati, prodotto:

- a) dagli impianti termici non industriali secondo quanto precisato nei Titoli VII° e VIII°;
 - b) dagli impianti industriali, secondo quanto precisato nel Titolo IX°;
 - c) dagli autoveicoli con motore diesel, secondo quanto precisato nel Titolo X°;
- nonchè all'applicazione delle disposizioni in materia di risparmio energetico al fine di ridurre l'inquinamento atmosferico, secondo quanto precisato nel Titolo XI°.

ART. 307

Le seguenti norme sono adottate, avuto riguardo al disposto della legge 23.12.1978 n°833, particolarmente in attuazione:

1. dell'art.26 della legge 13 Luglio 1966 n°615 "Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico" (qui di seguito legge n°615) ed in applicazione dei seguenti regolamenti:

1.1 "Regolamento per l'esecuzione della legge 615 recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici", qui di seguito "Regolamento I" (approvato con DPR 22 Dicembre 1970 n°1391);

1.2 "Regolamento per l'esecuzione della legge 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie", qui di seguito Regolamento II" (approvato con DPR 15 Aprile 1971 n°322);

1.3 "Regolamento per l'esecuzione della legge 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente ai veicoli con motore diesel", qui di seguito "Regolamento III" (approvato con DPR 22 Febbraio 1971 n°323);

2. del DPR 8 Giugno 1982 n°400 "attuazione della direttiva CEE n°75/716 relativa al tenore di zolfo di taluni combustibili liquidi", qui di seguito DPR n°400";

3. della legge 30 Aprile 1976 n°373 “Norme per il contenimento del consumo energetico per usi termici negli edifici” ed in applicazione dei seguenti provvedimenti:

3.1 DPR 28 Giugno 1977 n° 1052 “Regolamento di esecuzione della legge 30 Aprile 1976 n° 373” relativa al consumo energetico per usi termici negli edifici”;

3.2 DM 26 Gennaio 1981 “Valori di riferimento del rendimento di combustione degli impianti di riscaldamento”;

4. della legge 29 Maggio 1982 n°308 “Norme sul contenimento dei consumi energetici, lo sviluppo delle fonti rinnovabili di energia e l’esercizio di centrali elettriche alimentate con combustibili diversi dagli idrocarburi” e segnatamente all’art. 3, ed in applicazione:

4.1 del DM 23 Novembre 1982 “Direttive per il contenimento del consumo di energia relativo alla termoventilazione ed alla climatizzazione di edifici industriali ed artigianali”.

Esse inoltre regolano l’esercizio degli impianti termici non industriali, aventi potenzialità inferiore a 34 W (30.000 Kcal/h) e di quelli alimentati con gas di rete (Titolo VIII°) .

-CAPO 2° -

Vigilanza per la prevenzione, il controllo e la repressione dell’inquinamento atmosferico.

Art. 308

-Modificato giusta D.C.C. 424/1988

Per lo svolgimento dei compiti di prevenzione, di controllo e di repressione dell’inquinamento atmosferico, comunque e dovunque prodotto nel territorio comunale, il Sindaco si avvale del personale tecnico del Servizio Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente, che, nell’esercizio delle funzioni ispettive, di vigilanza e di repressione rappresenta a tutti gli effetti, secondo le proprie attribuzioni, il Responsabile del Servizio Igiene Pubblica della USSL stessa, dal quale dipende gerarchicamente, con tutte le prerogative attribuite dalla citata legge 615, dai regolamenti relativi e dalle leggi in essa richiamati, agli Uffici Tecnici Comunali, e con funzioni di polizia giudiziaria ai sensi dell’art. 221 del Codice di Procedura Penale.

~~Si avvale altresì del servizio di rilevamento provinciale.~~

ART. 309

Al personale tecnico predetto deve essere assicurato in qualunque momento della giornata il libero accesso agli impianti termici ed a quelli industriali per i necessari controlli sull’applicazione di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di inquinamento atmosferico.

TITOLO VII°
- IMPIANTI TERMICI NON INDUSTRIALI-

-CAPO 1°- Campo di
applicazione

ART. 310

-Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle disposizioni contenute nella **legge n°615, del DPR 400 e nel Reg. I, nella progettazione, nella** costruzione e nell'esercizio di impianti termici di potenzialità superiore a 34.885 W (30.000 Kcal/h) non inseriti in un ciclo di produzione industriale, devono essere osservate anche le disposizioni contenute nel presente Titolo VII°.

Dette disposizioni si applicano in particolare ai seguenti impianti, se alimentati (cfr. art. 1 legge 615) con combustibili minerali, solidi o liquidi:

- a) impianti elencati nell'art. 1, 2° comma, del Regolamento I (*)
- b) impianti termici, diversi dai forni, inseriti nel ciclo produttivo di imprese artigiane (cfr. legge 25.7.1956 n° 860);
- c) forni crematori di cadaveri.

-CAPO 2°-

Canali da fumo e camini

ART. 311

Ferme restando le prescrizioni dell'art. 9 della legge n°615, nei progetti edilizi da presentare ai competenti Uffici Comunali per ottenere la concessione edilizia per stabili nei quali si intendano installare impianti termici compresi tra quelli elencati nel precedente art. 310, devono essere indicati l'andamento e la posizione dei canali da fumo (raccordi, canne fumarie e camini) e devono essere rappresentate graficamente;

- a) in rapporto a quanto prescritto dall'art. 6.15 del Regolamento I, la posizione di tutti gli ostacoli e strutture esistenti nel cilindro ideale avente asse sul camino, raggio di 10 metri ed altezza pari a quella dell'ostacolo o struttura più alta esistente nello spazio così definito;
- b) la situazione edilizia esistente nel solido ideale avente per base una corona circolare con centro sul camino, raggio interno di 10 metri e raggio esterno di 50 metri, ed aventi per altezza quella del filo superiore della più alta apertura di locali abitabili esistenti nello spazio così circoscritto (cfr. art. 6.17 "Regolamento I").

(*) *Il 2° comma dell'art. 1 del Regolamento I recita:*

"1.2 Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al precedente comma, quelli aventi le seguenti destinazioni: a) riscaldamento di ambienti; b) riscaldamento di acqua per utenze civili; c) cucine-lavaggio stoviglie-sterilizzazioni e disinfezioni mediche; d) lavaggio biancheria e simili;

e) distruzione rifiuti (fino a 1 tonnellata/giorno); f) forni da pane di altre imprese artigiane (cfr. legge 25.7.1956 n°860)”.

ART. 312

–Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

I camini e i canali da fumo degli impianti termici di cui all’art. 310 devono rispondere a quanto prescritto negli artt. 6 e 7 del Regolamento I citato.

Qualora, per particolari ragioni, non fosse possibile rispettare le distanze e le posizioni fissate nella prima parte dell’art. 6.17 del Regolamento I, la deroga ivi prevista può essere concessa dal Sindaco entro i limiti fissati nella seconda parte del citato art. 6.17 - su istanza dell’interessato.

Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente, sottopone la richiesta di concessione in deroga, corredata di motivato parere, al Comitato Regionale contro l’inquinamento atmosferico (CRIA) e provvede quindi in proposito.

Rimane tuttavia facoltà del Sindaco di prescrivere, su proposta del Responsabile del Servizio Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente, l’adeguamento dei camini predetti a quanto disposto dall’art. 6 del Regolamento I, ovvero di ogni altro provvedimento tecnico, qualora fossero evidenziate concentrazioni eccessive di inquinanti.

L’istanza di cui al presente articolo deve essere presentata:

a) contestualmente alla domanda di concessione edilizia per gli stabili da costruire, ristrutturare o sopraelevare, successivamente all’entrata in vigore delle presenti norme;

b) corredata da opportuna documentazione entro 180 giorni dall’entrata in vigore delle presenti norme, per gli stabili costruiti, ristrutturati o sopraelevati dopo l’entrata in vigore del Decreto ~~del Presidente della Giunta Regionale~~ **Ministeriale** di inserimento del Comune in zona di controllo (e così dopo il 18.10.1972) e prima dell’entrata in vigore delle presenti norme.

– Come modificato (vedi barrato e grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

ART. 313

Della concessione della deroga richiesta è fatta esplicita menzione nella concessione edilizia oppure - per gli stabili di cui al punto b dell’ultimo comma dell’art. 312 in apposito documento.

Della concessione edilizia e del documento deve essere conservata una copia presso l’impianto termico relativo al camino oggetto della deroga, in modo che possa essere presa in visione dal personale dei competenti servizi di vigilanza.

ART. 314

Ogni variante delle condizioni, in base alla quale è stata concessa la deroga, che non sia stata preventivamente autorizzata dal Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente e su conforme parere del CRIA, comporta la decadenza automatica della concessione di deroga e

l'applicazione delle sanzioni di cui al CAPO 6° e nei casi più gravi la chiusura coattiva dell'impianto termico.

Per ottenere l'autorizzazione alle variazioni gli interessati devono presentare domanda al Sindaco, precisando i motivi ed il tipo di variazioni richieste.

Per le variazioni come sopra autorizzate, si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'art. 313 delle presenti norme.

ART. 315

In applicazione del disposto dell'art. 17.1 del Regolamento I, i camini ed i canali da fumo di tutti gli impianti termici indicati nel precedente art. 310, devono essere muniti di efficienti sistemi di regolazione e di intercettazione, delle aperture e dei fori previsti dagli art. 6 e 7 del Regolamento I.

-CAPO 3°- Impianti ed installazioni

ART. 316

I locali, i serramenti, i serbatoi, le unità termiche, i bruciatori e le griglie mobili degli impianti termici, di cui all'art. 310 delle presenti norme, devono rispondere alle prescrizioni degli art. 4 -5 - 9 - 10 del Regolamento I.

In particolare devono essere presenti, leggibili e veridiche, le targhe recanti le indicazioni dagli art. 9 e 10 del Regolamento stesso.

La porta di accesso dovrà essere rialzata da terra di almeno cm 20, e lo spazio sottostante dovrà essere a tenuta di liquido (eseguito in muratura), per gli impianti funzionanti a combustibile liquido.

L'accesso ai locali dovrà sempre avvenire dall'esterno.

ART. 317

Gli impianti termici di cui all'art. 310 delle presenti norme devono in particolare essere sempre dotati degli apparecchi indicatori, registratori, segnalatori e ripetitori di cui all'art.11 del Regolamento I, funzionanti ed in posizione rispondente alle disposizioni del Regolamento stesso e comunque tale da consentire una agevole lettura.

Qualora sia obbligatoria l'installazione di registratori grafici, deve essere possibile in qualunque momento, individuare il giorno e l'ora ai quali si riferisce il grafico registrato.

Se l'impianto termico è costituito da più unità termiche, può essere consentito l'uso di un solo registratore a più tracce (anche alternantesi) alla esplicita condizione che l'intervento temporale fra ciascuna traccia relativa ad una stessa unità termica non sia, in alcun caso, superiore a cinque minuti primi.

Qualora, in qualsiasi momento, risulti dall'esame dei grafici degli apparecchi registratori installati presso un impianto termico, che per tempi superiori a quelli indicati nell'art. 13 del Regolamento I le caratteristiche dei fumi sono state peggiori di quelle fissate dallo stesso articolo, si procede ai sensi del CAPO 5° nei confronti

del conduttore, fatta salva l'eccezione indicata nell'ultimo comma dell'art. 328 delle presenti norme.

ART. 318

I materiali solidi provenienti dalla pulizia dei focolai, camini e canali da fumo, ecc. o dal funzionamento di apparecchi od impianti di trattamento dei fumi, funzionanti secondo ciclo a secco, devono essere allontanati nel rigoroso rispetto delle disposizioni del DPR 10 Settembre 1982 n°915, trattandosi di rifiuti tossici e nocivi.

-CAPO 4° - Combustibili

ART. 319

I possessori (proprietari e/o esercenti e/o gestori) di impianti termici, compresi tra quelli elencati all'art. 310 di queste norme, nei quali intendano impiegare:

- 1) olii combustibili con viscosità superiore a 5°E alla temperatura di 50°C e contenuto in zolfo non superiore al 4% per gli impianti aventi potenzialità superiore a 1.162.790 W (1.000.000 Kcal/h) per unità termica;
- 2) carboni da vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1 % o carboni da vapore con materie volatili fino al 35% e zolfo fino all'1%, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione e a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga;

devono presentare al Sindaco domanda secondo il disposto dell'art. 13 della legge 615.

Nella domanda devono indicare:

- generalità del proprietario dell'impianto o dell'esercente l'impianto;
 - ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è installato (allegare planimetria quotata);
 - tipo e destinazione dell'impianto;
 - tipo, caratteristiche e potenzialità delle singole unità termiche costituenti l'impianto, dei bruciatori o dei sistemi di caricamento meccanico e numero delle ore di funzionamento giornaliero;
 - apparecchi indicatori per il controllo della piena efficienza della combustione di cui è dotato l'impianto;
 - generalità del conduttore dell'impianto e tipo e numero del patentino di cui è in possesso;
 - tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede l'autorizzazione;
 - altezza e diametro allo sbocco del camino a servizio di ciascun focolaio.
- L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco - visto il parere del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente - scade il 31 Maggio di ogni anno solare e può essere rinnovata - ove non esistano motivi igienico sanitari - su domanda degli interessati, presentata almeno 15 giorni prima della scadenza; essa

deve essere conservata presso l'impianto, in modo da poter essere presa in visione dal personale dei competenti Servizi di Vigilanza.

ART. 320

Il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente, nell'esprimere il proprio parere sull'opportunità di rilasciare l'autorizzazione o di rinnovarla, tiene conto di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possano influire sull'inquinamento atmosferico della zona circostante lo stabile, dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati dalle strutture del Servizio Sanitario Nazionale.

ART. 321

I possessori (proprietari e/o esercenti e/o gestori) di impianti termici compresi tra quelli elencati nell'art. 310 di queste norme che, ai sensi del secondo comma dell'art. 13 della legge 615, intendono impiegare negli stessi combustibili sottoposti alle limitazioni di cui al primo comma dell'articolo medesimo, per essere autorizzati devono presentare domanda debitamente motivata e documentata al Sindaco, indicando in particolare quanto precisato nel 2° comma del precedente art. 319.

Art. 322

Il Sindaco invia la domanda di cui all'art. precedente, corredata dal parere del S.I.P. territorialmente competente, al comando dei Vigili del Fuoco, perchè esprima il suo parere e quindi provvede, se lo ritiene opportuno, al rilascio dell'autorizzazione. Nell'esprimere il proprio parere il Responsabile del S.I.P, della USSL competente tiene conto anche dell'eventuale esistenza di apparecchi di accertamento continuo della piena efficienza della combustione, della conduzione da parte del personale munito di patentino, anche se non obbligatoria, delle potenzialità dell'impianto anche in rapporto all'ubicazione dello stabile e di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possano influire sull'inquinamento atmosferico della zona circostante lo stabile stesso, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati dalle strutture del Servizio Sanitario Nazionale.

ART. 323

All'autorizzazione di cui al precedente art.322 si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'art. 319.

ART. 324

E facoltà del personale Tecnico dei SIP della USSL territorialmente competente di procedere, presso gli impianti termici ed i relativi depositi e presso i depositi di vendita, al prelievo di combustibili solidi e liquidi, nelle necessarie quantità, ed all'esame degli stessi, anche con metodi diversi da quelli riportati nel Regolamento I. Qualora le caratteristiche o le condizioni di impiego del combustibile risultassero difformi da quelle previste dalla legge n°615, così come modificata dal "DPR n°400",

si effettuano nuovi prelievi con le procedure di cui all'art.15 del citato Regolamento I e si procede ai sensi dell'art. 19 della legge n°615 per l'esame del combustibile.

Nel caso previsto dal comma precedente, qualora al momento dell'ispezione sopralluogo, non fosse presente il responsabile dell'impianto o persona da lui autorizzata, il personale tecnico adotta tutti gli opportuni provvedimenti - redigendone verbale - per impedire che il combustibile presente possa essere sostituito e dà avviso al responsabile del giorno e l'ora in cui sarà effettuato il prelievo.

Se lo stesso o persona da lui autorizzata non sarà presente in tale giorno e ora, si provvederà ugualmente al prelievo, facendone menzione nel verbale.

ART. 325

Il personale tecnico del SIP della USSL territorialmente competente può essere autorizzato ad eseguire il controllo dei documenti di vettura dei combustibili trasportati su autocisterne o autocarri circolanti nel territorio comunale - ad eccezione di quelli in semplice transito - ed il prelievo di campione dei combustibili stessi.

A tal fine il personale è munito del distintivo di cui all'art. 374 delle presenti norme.

-CAPO 5°- Conduzione

ART. 326

Ogni conduttore di impianti termici non può condurre più di 25 impianti ed è sempre tenuto a fornire, a richiesta del personale tecnico del SIP della USSL territorialmente competente, l'elenco completo di tutti gli impianti termici da lui condotti.

Presso ciascun impianto termico deve essere conservata (a cura del possessore dell'impianto) una dichiarazione firmata dal conduttore, con la quale egli si assume la responsabilità della conduzione dell'impianto. In essa deve essere riportato il numero e la data di rilascio del patentino se, per la potenzialità dell'impianto, esso è richiesto ai sensi dell'art. 16 della legge n°615.

Qualora la conduzione dell'impianto sia affidata ad un'impresa, è sufficiente che, a cura della stessa, sia affisso nei locali dell'impianto il numero e la data di rilascio del patentino del proprio dipendente od incaricato, addetto all'impianto stesso.

Il responsabile di impianto termico con potenzialità superiore a 232.558 W (200.000 Kcal/h) deve accertare che il conduttore dell'impianto stesso sia in possesso del patentino previsto dall'art. 16 citato.

ART. 327

Ogni impresa che gestisce per mezzo di propri dipendenti o incaricati la conduzione di impianti termici deve tenere un registro, con pagine numerate, sul quale siano indicati tutti gli impianti termici di cui è gestita la conduzione, nonché, a fianco di ciascuno di essi, la potenzialità, il tipo di combustibili, le generalità del conduttore e il numero di patentino di cui è munito, se obbligatorio in rapporto alla potenzialità di uno o più degli impianti condotti.

Detto registro deve essere vidimato dal Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente; deve essere costantemente aggiornato; deve essere presentato ogni anno entro il 30 Novembre al Responsabile del SIP per la vidimazione annuale e deve essere esibito a richiesta del personale del SIP territorialmente competente.

ART. 328

Il personale tecnico, qualora accerti che dal camino di un impianto termico sono emessi fumi aventi contenuto di particelle (determinato con comparatore di Ringelmann) superiore ai limiti indicati nell'art. 13 del Regolamento I, provvede ad accertare le generalità del conduttore dell'impianto medesimo, che sarà perseguito ai sensi del CAPO 6°, fatte salve comunque le maggiori sanzioni previste dall'art. 15 della legge n°615, qualora siano state effettuate le determinazioni previste dall'art. 13 del Regolamento I.

Qualora l'emissione di fumi non dipendesse dalla conduzione dell'impianto, oppure non fosse possibile accertare le generalità di cui al comma precedente, è ritenuto responsabile della cattiva conduzione il proprietario dell'impianto che gestisce la conduzione e si procede contro di esso anziché contro il conduttore.

-CAPO 6°- Controlli e sanzioni

ART. 329

Ai sensi dell'art. 19, 2 comma, della legge n°615, ferma restando la competenza in materia del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, il personale del SIP dell'USSL territorialmente competente provvede a compiere i rilievi necessari ai fini dell'accertamento dell'osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di Inquinamento Atmosferico.

In ogni caso è fatta salva la facoltà di adottare con ordinanza del Sindaco, su proposta del Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente, provvedimenti specificatamente intesi a rimuovere le irregolarità o le cause di molestia.

ART. 330

Per l'inosservanza delle disposizioni degli art. 309; 312, primo ed ultimo comma; 313, 2° comma; 314; 315; 316; 317; 319; 321; 323; 326; 327; 328 delle presenti norme si applica il disposto della legge 24 Novembre 1981 n°689, fatta salva l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla legge n°615, quando ne ricorrono le condizioni.

Per le violazioni delle disposizioni di cui agli art. 319 e 321 di queste norme si applicano altresì le disposizioni sanzionatorie dell'articolo 14 della legge n°615 e quelli procedurali dell'art. 18 del Regolamento I.

TITOLO VIII°
-IMPIANTI TERMICI NON REGOLAMENTATI DALLA
LEGGE N. 615-

-CAPO 1° - Campo di
applicazione

ART. 331

Le disposizioni contenute nel presente Titolo VIII° si applicano, con le modalità previste dal successivo art. 343, agli impianti termici non inseriti in un ciclo di produzione industriale:

- a) aventi potenzialità non superiore a 34.885 W (30.000. Kcal/h), qualunque ne sia il combustibile ad eccezione del gas di rete, e destinati. agli usi di cui all'art. 310 delle presenti norme;
- b) alimentati con gas di rete, qualunque ne sia la potenzialità, e destinati agli usi di cui all'art. 310 delle presenti norme.

-CAPO 2° - Impianti ed
installazioni

ART. 332

Gli impianti di cui al comma a) dell'art. 331, ad eccezione delle stufe di cui al successivo comma del presente articolo, devono essere installati, salvo che non siano previste specifiche misure di sicurezza, in apposito locale, il quale:

- a) abbia aerazione diretta dall'esterno attraverso apertura, priva di serramenti, avente superficie netta non inferiore a 0,5 mq;
- b) abbia superficie in pianta non inferiore a 3 mq e comunque tale che sia agevolmente ispezionabile ogni parte del generatore di calore;
- c) abbia altezza interna non inferiore a 2,50 m e comunque tale che, in ogni caso, il soffitto disti almeno 1 metro dalla superficie superiore del generatore di calore;
- d) abbia pareti e soffitto resistenti al fuoco per almeno 120 minuti primi;
- e) sia dotato di porta aprentesi verso l'esterno, incombustibile, se aprentesi verso locali interni, anche a tenuta di fumo.

Le stufe, per esclusivo riscaldamento di ambienti, devono essere installate e fatte funzionare in modo da non costituire pericolo per gli occupanti degli ambienti nei quali sono installate e funzionanti.

E' fatta salva in ogni caso la facoltà del Sindaco di adottare, su proposta del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'USSL territorialmente competente, specifici provvedimenti intesi a rimuovere le cause di pericolo.

Gli impianti di cui al comma b) dell'art. 331, la cui potenza installata sia minore o uguale a 34.885 W (30.000 Kcal/h) devono essere realizzati secondo le norme specifiche per la sicurezza, pubblicate dall'ente nazionale di unificazione (UNI) in tabelle con la denominazione UNI-CIG. Per gli impianti di cui al comma b) dell'art.

331, la cui potenza installata sia maggiore di 34.855 W (30.000 Kcal/h) devono essere osservate specifiche prescrizioni di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno al fine della prevenzione degli incendi.

ART. 333

Il generatore di calore (caldaia, generatore d'aria calda, ecc.) deve avere potenzialità adeguata alle necessità derivanti dall'uso a cui è destinato in modo che non lo si debba mai far funzionare ad un regime eccessivamente spinto o eccessivamente ridotto.

L'installazione dei generatori di calore deve essere tale da consentire la facile pulizia dei condotti di passaggio dei prodotti della combustione.

ART. 334

I bruciatori, di qualunque tipo, devono: avere dispositivi che consentano, in qualunque momento, la regolazione del rapporto combustibile/aria; avere inoltre una buona adattabilità ai diversi carichi, avere potenzialità non superiore a quella del generatore di calore e comunque essere proporzionati ed adeguati al volume ed alle caratteristiche della camera di combustione.

I bruciatori devono essere muniti di dispositivi automatici che intercettino l'afflusso agli stessi del combustibile e dell'aria, qualora per un qualche motivo indipendente dal funzionamento automatico, la fiamma si dovesse spegnere.

ART. 335

Agli impianti termici di cui all'art. 331 sub a) si applicano le disposizioni dell'art. 318 delle presenti norme.

-CAPO 3°-

Camini e canali da fumo

ART. 336

-Come modificato (vedi barrato e grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

I camini e canne fumarie devono essere costruiti con strutture e materiali impermeabili ai gas, resistenti ai fumi e al calore e opportunamente coibentati e isolati.

Ogni focolaio deve di regola essere provvisto di canna fumaria indipendente. E' tuttavia ammesso che i condotti del fumo di più focolai si immettano in un'unica canna fumaria, previa adozione degli opportuni accorgimenti per garantire il tiraggio di ogni focolaio ed il regolare deflusso dei fumi. I focolai alimentati con combustibile gassoso possono scaricare i prodotti della combustione in apposite canne collettive ramificate purchè installate in conformità alle specifiche norme di sicurezza UNI-CIG.

Inoltre per i soli focolai di potenza installata non maggiore di 34.855 W, alimentati con gas di rete, è ammesso lo scarico dei fumi direttamente all'esterno tramite

apposito terminale di tiraggio, in conformità a quanto prescritto dalla normativa UNI-CIG.

Salvo diverse prescrizioni, di norma, l'installazione di apparecchi a circuito stagno con scarico dei fumi a flusso bilanciato deve avvenire come di seguito specificato:

1- i dispositivi necessari per l'alimentazione dell'aria e lo scarico dei fumi, nonché i terminali di tiraggio devono essere quelli forniti dal costruttore;

2 - l'installazione deve essere conforme alle istruzioni fornite dal costruttore stesso;

3 - l'installazione del terminale di tiraggio rispetto ad aperture di aerazione di locali abitati, collocate sulla stessa parete o su pareti adiacenti a quella contenente il terminale, deve avvenire in modo che ciascun terminale a servizio di un focolaio a gas di potenza installata compresa fra 4.650 e 34.855 W disti:

a) dal suolo non meno di 250 cm di verticale;

b) da ogni finestra non meno di 40 cm di orizzontale e di 150 cm di verticale;

c) da ogni sporgenza aggettante nella stessa facciata in modo tale che la somma della distanza in verticale dalla sporgenza, della profondità della sporgenza e del valore fisso di 30 cm, non sia inferiore a 150 cm.

Comunque tutte le distanze dovranno essere rispondenti a quelle che fossero stabilite nelle tabelle di sicurezza UNI-CIG.

4) se il terminale di tiraggio è al servizio di un focolaio a gas di potenza installata minore di 4.650 W deve essere posizionato in modo che la distanza minima intercorrente tra le parti più prossime del terminale e dell'apertura di aerazione non sia minore di 0,30 m.

I condotti fumari verticali a servizio degli impianti termici di cui all'articolo ~~26~~ **331** sub a) devono essere dotati, alla loro base, di adeguati sistemi in posizione idonea alla facile asportazione della fuliggine.

ART. 337

La sezione retta del camino o canna deve essere tale da assicurare un tiraggio sufficiente alla regolare combustione senza produzione di fumi molesti.

Di norma la canna fumaria deve avere sezione quadrata o circolare o rettangolare con rapporto tra i lati non superiore a 1,5 salvo che si tratti di caldaia pressurizzata.

La canna fumaria deve essere il più possibile rettilinea e verticale ed avere tratti suborizzontali ascendenti di lunghezza limitata e comunque non superiore in totale a 2 metri lineari, con pendenza non inferiore al 5%. Gli eventuali gomiti devono essere raccordati ad ampio raggio, in ogni caso con valore almeno doppio della massima dimensione trasversale del camino. Sono da evitare angoli retti mediante smussatura sia nei tratti suborizzontali sia nei tratti di incontri con il camino.

Lungo l'intera canalizzazione la sezione retta interna non deve subire sensibili variazioni; tuttavia se queste non possono essere evitate la loro esecuzione deve essere effettuata con raccordi aventi inclinazione non maggiore a 20 gradi rispetto all'asse della canna.

ART. 338

L'apertura d'uscita del fumo dei fumaioli o comignoli deve avere di regola il bordo inferiore dell'apertura stessa situato almeno 1 m. oltre il colmo del tetto e di ogni altro ostacolo circostante nel raggio di 10 m. attorno al comignolo.

Per i comignoli al servizio di focolai alimentati con gas di rete, è ammesso che il bordo inferiore dell'apertura di uscita del fumo sovrastati di almeno 0,40 m qualsiasi struttura adiacente al camino (compreso il colmo del tetto dell'edificio) distante almeno di 8 m (UNI-CIG).

Nel caso di tetto piano o di tetto con pendenza minore di 15° i comignoli devono avere distanza verticale di almeno 1,40 m dal tetto se questo è provvisto di parapetto e di almeno 1,0 m in caso di assenza di parapetto (UNI-CIG).

ART. 339

Qualora le caratteristiche della caldaia e del camino non assicurino un sufficiente tiraggio e si debba attivare quest'ultimo con mezzi meccanici, per l'installazione deve essere scelto di preferenza il tratto sommitale del camino, allo scopo di evitare eventuali infiltrazioni di fumo nei locali attraversati dalla canna fumaria. In questo caso devono essere adottati provvedimenti per evitare vibrazioni e rumori molesti.

Quanto sopra non si applica alle canne collettive ramificate al servizio di una pluralità di focolai alimentati con combustibile gassoso, per le quali è vietata l'estrazione e la propulsione forzata dei fumi.

-CAPO 4°- Combustibili

ART. 340

Negli impianti di cui all'art. 331 sub a) è consentito solamente l'impiego dei combustibili elencati nell'art. 12 della legge n°615, così come modificato dal DPR n°400, e, esclusivamente per le stufe destinate al riscaldamento di singoli locali, è consentito l'impiego di agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13% e zolfo fino al 2%.

ART. 341

I fumi degli impianti di cui all'art. 331 in marcia normale (e cioè dopo 15 minuti dalla prima accensione giornaliera e dopo 10 minuti da ogni operazione di pulizia dei focolai) non devono presentare opacità superiore a quella del numero 1 della scala di Ringelmann o contenuto di particelle in sospensione a 0,25 g/mc di effluente aeriforme a 15° C e 760 mm di Hg.

In caso di inosservanza si accertano le generalità del conduttore, salvo l'eccezione prevista dal precedente art. 328, 2° comma e si procede ai sensi del CAPO 5°.

ART. 342

Qualora sia accertato il superamento dei limiti fissati nell'art. 341 e comunque ogni qualvolta si accertino fenomeni di inquinamento atmosferico provocati dagli impianti

di cui all'art. 331, oltre all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 344 delle presenti norme, si adotta con pubblica ordinanza del Sindaco, su proposta del Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente, ogni opportuno provvedimento tecnico inteso a rimuovere le cause di inquinamento.

-CAPO 5°- Derghe,
controlli, sanzioni

ART. 343

Con ordinanza del Sindaco, su proposta del Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente, sarà stabilito il termine, dall'entrata in vigore delle presenti norme, entro il quale gli impianti termici di cui all'art. 331 dovranno essere adeguati alle disposizioni del presente Titolo VIII°, in quanto applicabili a ciascuna categoria di impianti.

ART. 344

Per l'inosservanza delle disposizioni degli art. 332; 333; 334; 336; 337; 338; 340 e 341 delle presenti norme si applica il disposto della legge 24 Novembre 1981 n°689.

TITOLO IX°
-IMPIANTI INDUSTRIALI-

- CAPO 1° - Campo
d'applicazione

ART. 345

-Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Le disposizioni del presente titolo IX° si applicano agli impianti eserciti in stabilimenti industriali, ovverossia in installazioni o complessi di installazioni, volte ad effettuare, in modo continuo o discontinuo, entro il perimetro rilevabile dalla concessione edilizia o dagli accertamenti degli Uffici competenti, estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito **di materiale o di sostanze di qualunque natura, nonché degli impianti termici ad** uso industriale o prevalentemente tale, qualunque ne sia la potenzialità e il combustibile, ed ancora ai forni di incenerimento di rifiuti, con potenzialità superiore a 1 tonnellata/giorno.

Ai fini delle presenti norme non sono considerati stabilimenti industriali, ancorché ne abbiano le caratteristiche edilizie, quelle installazioni o complessi di installazioni, eserciti dalle imprese aventi le caratteristiche di cui all'art. 2, 2° comma, lettera a) e b), ed all'art. 3 della legge 25 luglio 1956 n°860 - Norme per la disciplina giuridica delle imprese artigiane.

ART. 346

Ai sensi dell'art. 20 della legge n°615 tutti gli stabilimenti industriali che possano contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale, devono essere dotati, entro i termini fissati ai sensi delle vigenti disposizioni, di impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere - in tutte le condizioni di funzionamento degli impianti industriali a servizio dei quali sono realizzati- entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consenta, l'emissione di fumi, gas o polveri, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire comunque pericolo o molestia per gli abitanti.

ART. 347

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle industrie insalubri, approvato a norma dell'art. 216 del T.U. LL.SS., R.D. 27 Luglio 1934 n°1265, di uno stabilimento industriale, nel quale siano a sufficienza rispettate le speciali cautele per evitare nocimento o molestia sul vicinato, non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni contenute nel CAPO 6°del presente titolo.

-CAPO 2°-

Costruzione, ampliamenti o modifiche di stabilimenti

ART. 348

I progetti di costruzione, ampliamento o ricostruzione di stabilimenti o laboratori che possano contribuire all'inquinamento atmosferico, devono essere corredati di una relazione tecnica in quattro copie, di cui una in carta bollata, anche per il successivo inoltro -a cura dell'Amministrazione Comunale- al Comitato Regionale contro l'Inquinamento Atmosferico (C.R.I.A.), compilata secondo il modello predisposto dallo stesso comitato, e contenente in particolare tutte le indicazioni prescritte dall'art. 5 del Regolamento II.

Analoga relazione deve essere presentata al Sindaco ogni qualvolta vengano modificati od installati impianti che con le loro emissioni possano contribuire all'inquinamento atmosferico anche quando debbano essere eseguite opere murarie.

ART. 349

-Come modificato (vedi barrato e grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Il Sindaco, salvo ed impregiudicato l'esame del progetto in linea urbanistico-edilizia, invia una copia della documentazione di cui al precedente articolo al Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente, perché ne verifichi l'accogliibilità dal punto di vista amministrativo ed effettui gli accertamenti necessari per valutarne la ~~competenza~~ **completezza** nei confronti dei dati richiesti nel modello predisposto dal CRIA.

Qualora, in base alle verifiche ed accertamenti di cui al comma precedente, la documentazione, di cui al precedente articolo, presenti difetti di forma e/o risulti carente o incompleta, il Sindaco, su proposta del Responsabile del SIP, fissa, con propria ordinanza, un termine per la presentazione di una relazione di perfezionamento o integrazione di quella già presentata, anche per il successivo inoltro al CRIA.

Qualora invece la documentazione risulti accettabile, il Responsabile del SIP stesso trasmette al CRIA il proprio motivato parere, ai sensi del combinato disposto dall'art. 5, 4° comma della legge n°615 e della legge regionale 25 Ottobre 1982 n°30.

ART. 350

Il Sindaco può provvedere in ordine alla concessione edilizia anche prima che il CRIA abbia espresso parere favorevole per quanto di competenza.

Tuttavia la concessione edilizia può essere così rilasciata solo alla esplicita condizione che concerna esclusivamente le opere edilizie e non gli impianti per la lavorazione o quelli per l'abbattimento delle emissioni.

I titolari della concessione anzidetta non potranno ne' installare gli impianti di cui al comma precedente, ne' tanto meno porli in esercizio prima che sia stato loro notificato il parere favorevole del CRIA.

Nemmeno potranno ad alcun titolo iniziare alcuna lavorazione o attività produttiva, ivi compreso il deposito di sostanze di qualsivoglia natura, senza aver ottenuto anche ogni altra autorizzazione all'esercizio prescritta dalle vigenti disposizioni.

Dal pari la semplice presentazione della relazione di cui all'ultimo comma dell'art. 348, non autorizza gli esercenti di stabilimenti o laboratori industriali, alla modificazione di impianti, anche di abbattimento delle emissioni, esistenti, od all'installazione di nuovi.

ART. 351

Le indicazioni, le prescrizioni, i limiti e le enunciazioni elencate nell'art. 5.4 del Regolamento II concernenti gli stabilimenti e laboratori di cui all'art. 345 delle presenti norme, sono riportati sull'autorizzazione all'esercizio, prevista dal citato art. 5.4. del Regolamento II.

ART. 352

Nell'autorizzazione all'esercizio di stabilimenti o laboratori comprendenti impianti operanti secondo ciclo continuo, sono riportate anche la durata della fase di avviamento e le tolleranze consentite nella stessa, secondo quanto stabilito dall'art. 8.2. del Regolamento II.

ART. 353

Qualora l'esercente di stabilimenti o laboratori di cui al precedente art. 352 ritenga fondamentale necessario, per particolari esigenze tecniche, un tempo di avviamento superiore a quello fissato dal CRIA, deve tempestivamente presentare istanza in carta bollata al Sindaco, indicando il maggior tempo di avviamento e le tolleranze che ritiene necessari ed i motivi che li giustificano.

Il Sindaco provvede in proposito secondo quanto disposto dal citato art. 8.2 del Regolamento II.

La semplice presentazione dell'istanza al Sindaco non costituisce titolo per la prosecuzione del periodo di avviamento, ne' per l'adozione di tolleranze diverse da quelle fissate dal CRIA.

-CAPO 3°- Impianti di abbattimento

ART. 354

Il parere favorevole del CRIA sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo ciclo ad umido, non esime gli interessati dal munirsi delle autorizzazioni prescritte dalla legge 10 Maggio 1976 n°319 e successive modificazioni ed integrazioni, per lo smaltimento nei corsi d'acqua superficiali, nel suolo e nel sottosuolo, dei liquami prodotti dal funzionamento degli impianti medesimi.

ART. 355

Allo smaltimento delle polveri o di altri materiali solidi, trattenuti dagli impianti di abbattimento, nonché delle ceneri e della fuliggine, si applicano le disposizioni del DPR 10 Settembre 1982 n°915 (art. 2, commi 2° e 3°).

ART. 356

Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del Regolamento II, gli esercenti di stabilimenti industriali, di cui all'art. 345 delle presenti norme, devono comunicare al Sindaco ogni variazione che, per esigenze tecniche, sia apportata ai tempi e alla frequenza di manutenzione degli impianti di abbattimento, rispetto a quelli indicati nelle relazioni di cui agli art. 348, 361 e 365 delle presenti norme.

Le operazioni di manutenzione degli impianti di abbattimento devono essere effettuate con la frequenza ed i tempi previsti nelle relazioni di cui agli art. 348, 361 e 365 delle presenti norme o variate ai sensi del comma precedente.

Nei casi di interruzione dell'esercizio degli impianti di abbattimento, necessaria per la loro manutenzione o dovuta a guasti accidentali, l'esercente dell'impianto o dello stabilimento deve applicare le misure prescritte dall'art. 4, commi 4 e 5 del Regolamento II.

Le interruzioni del funzionamento degli impianti di abbattimento, dovuto a guasti accidentali, devono essere comunicate a cura dell'esercente dell'impianto o dello stabilimento, nel più breve tempo possibile, anche telefonicamente, alla Civica Amministrazione. Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro le 24 ore da altra comunicazione scritta diretta al Sindaco e al Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente.

- CAPO 4° - Combustibili

ART. 357

–Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Gli esercenti attività lavorativa che intendano impiegare negli impianti termici per uso industriale o prevalentemente tale, olio combustibile con viscosità superiore a 5° e alla temperatura di 50° C e contenuto in zolfo non superiore al 4%; oppure carboni da vapore con materie volatili fino al 35% e zolfo fino all'11%, devono presentare domanda al Sindaco secondo quanto disposto dall'art. 13 della legge n° 615.

Nella domanda devono indicare:

- generalità del proprietario o dell'esercente l'impianto;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è installato (allegare planimetria quotata);
- tipo e destinazione dell'impianto;
- tipo, caratteristiche e potenzialità delle singole unità termiche costituenti l'impianto, dei bruciatori o dei sistemi di caricamento meccanico e numero delle ore di funzionamento giornaliero;
- apparecchi indicatori per il controllo della piena efficienza della combustione di cui è **dotato** l'impianto;
- generalità del conduttore dell'impianto e tipo e numero del patentino di cui è in possesso;
- tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede l'autorizzazione;

- altezza e diametro allo sbocco del camino a servizio di ciascun focolaio.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco - visto il parere del Responsabile del SIP della USSSL territorialmente competente - concerne esclusivamente l'impianto ed i combustibili indicati nell'autorizzazione stessa; ha validità di 365 giorni solari e può essere rinnovata, ove non ostino motivi igienico-sanitari, su domanda degli interessati presentata almeno 15 giorni prima della scadenza.

L'autorizzazione deve essere conservata presso l'impianto, in modo che il personale dei competenti Servizi di Vigilanza possa prenderne visione.

ART. 358

Il Responsabile del SIP dell'USSSL territorialmente competente, nell'esprimere il proprio parere sull'opportunità di concedere l'autorizzazione o di rinnovarla, tiene conto della presenza nell'impianto di apparecchi di accertamento continuo della piena efficienza della combustione, quali quelli ad esempio indicati nell'art. 11 del citato Regolamento I, di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possono influire sull'inquinamento atmosferico nella zona circostante lo stabilimento o laboratorio, nonché dei risultati dei rilevamenti effettuati dalle strutture del Servizio Sanitario Nazionale.

ART. 359

E' facoltà del personale tecnico del Servizio d'Igiene Pubblica della USSSL territorialmente competente di effettuare i prelievi e gli esami dei combustibili il cui uso è autorizzato ai sensi del precedente art. 357, al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche specificate nell'autorizzazione.

-CAPO 5°-

Conduzione degli impianti termici ad uso industriale o prevalentemente tale.

ART. 360

Gli impianti termici ad uso industriale o prevalentemente tale, di cui all'art. 345, devono essere condotti da personale munito del patentino di cui all'art. 16 della legge n°615, a meno che la loro potenzialità non sia inferiore a 232.558W (200.000 Kcal/h) o la loro conduzione non sia regolata da altra specifica norma.

Alla conduzione di questi impianti si applica la disposizione dell'ultimo comma dell'art. 326 delle presenti norme.

Del pari si applicano le disposizioni di cui all'art. 317, 1° 2° e 3° comma, delle presenti norme.

Qualora in qualsiasi momento, risulti, dall'esame dei grafici degli apparecchi registratori installati presso un impianto termico - in attuazione delle indicazioni del CRIA in ordine sia all'obbligo di installazione di registratori continui per specifici inquinanti sia ai limiti di concentrazione massima negli effluenti in atmosfera -, che le caratteristiche dei fumi sono state peggiori di quelle indicate dal CRIA, si procede ai sensi del CAPO 7° nei confronti dell'esercente dello stabilimento.

-CAPO 6°-

Disposizioni transitorie per gli impianti esistenti.

ART. 361

-Come modificato (vedi barrato e grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Gli esercenti di stabilimenti o laboratori, compresi tra quelli elencati nell'art. 345 delle presenti norme, già in funzione al momento dell'entrata in vigore del Regolamento ~~stesse~~ **II e di queste norme, devono – nei termini fissati dal Regolamento stesso**, e cioè entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del Decreto Ministeriale di inserimento del Comune in zona di controllo (e cioè entro il 18.4.1973) - aver presentato al Sindaco una relazione compilata secondo il modello predisposto dal Comitato Regionale contro l'Inquinamento Atmosferico, contenente in particolare i dati richiesti dal secondo comma dell'art. 10 del citato Regolamento II.

Se gli stabilimenti sono già dotati di impianti di abbattimento, nella relazione di cui al precedente comma devono essere riportate anche le indicazioni di cui al 3° comma dello stesso art. 10 del citato Regolamento II.

ART. 362

La relazione di cui al precedente art. 361 deve essere presentata in quattro copie, di cui una in carta bollata, anche ai fini dell'esecuzione del censimento degli impianti industriali, ai sensi degli art. 27 della legge n°615 e 11.4 del Regolamento II.

Una copia della relazione stessa è quindi inviata a cura del Sindaco al Comando Provinciale del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco ed un'altra copia al CRIA, ai sensi ed ai fini dei commi 4° e 5° dell'art. 10 del Regolamento II.

ART. 363

Gli interessati, qualora non ritengano possibile presentare, nel termine indicato nel precedente art. 361, la relazione anzidetta, possono presentare, almeno 15 giorni prima del termine stesso, una motivata istanza di proroga al Sindaco, che sentito il Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente, provvede in merito. Tale proroga non può essere superiore a 90 giorni.

La semplice presentazione dell'istanza non autorizza a ritardare la presentazione della relazione di cui all'art. 361.

ART. 364

Il Sindaco invia una copia della relazione, di cui all'art. 361, al Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente, perché ne verifichi l'accogliibilità dal punto di vista amministrativo ed effettui gli accertamenti necessari per valutarne la completezza nei confronti delle lavorazioni effettivamente svolte nello stabilimento e dei dati richiesti nel modello predisposto dal CRIA.

Qualora, in base alle verifiche ed accertamenti di cui al comma precedente, la documentazione, di cui all'art. 361, presenti difetti di forma e/o risulti carente o

incompleta, il Sindaco, su proposta del Responsabile del SIP stesso, fissa con propria ordinanza, un termine per la presentazione di una relazione di perfezionamento o integrazione di quella già presentata, anche per il successivo inoltro al CRIA.

Qualora la documentazione risulti accettabile, il Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente trasmette al CRIA il proprio motivato parere, ai sensi del combinato disposto dall'art. 5°, 4° comma della legge n°615 e della legge regionale 26 Ottobre 1982 n°30.

ART. 365

–Come modificato (vedi barrato e grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Entro un anno dalla data di entrata in vigore del Decreto ~~del Presidente della Giunta Regionale~~ **Ministeriale di inserimento del Comune in zona di controllo (e così entro il 18.10.1973)**, tutti gli esercenti di stabilimenti industriali, che con le loro emissioni possono contribuire all'inquinamento atmosferico, devono - secondo quanto disposto dall'art. 10, 6° comma del Regolamento II - aver presentato al Sindaco il progetto degli impianti di abbattimento necessari per contenere le emissioni entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consenta, con l'indicazione in particolare di quanto richiesto dall'art. 5.1 del Regolamento stesso, salva la potestà del Sindaco di prescrivere in singoli casi - su proposta del Responsabile del SIP dell'USSL territorialmente competente - un termine più breve.

Il progetto di cui al comma precedente deve essere presentato in quattro copie, di cui una in carta bollata, anche per il successivo inoltro, a cura dell'Amministrazione Comunale, al CRIA, ai sensi ed ai fini dell'art. 5.3 del Regolamento II.

ART. 366

–Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

La notificazione, con provvedimento del Sindaco, del parere anche favorevole del CRIA sul progetto degli impianti di abbattimento, non esime gli interessati dall'ottenere preventivamente la concessione edilizia per le opere murarie o di carpenteria che si rendessero necessarie per l'installazione od il funzionamento degli impianti medesimi.

Nel citato provvedimento di notificazione del Sindaco è fissato il termine **per l'installazione degli impianti di abbattimento approvati.**

Il funzionamento degli stessi deve essere conseguito entro il termine che è stato fissato nello stesso provvedimento del Sindaco e comunque non oltre 30 mesi dalla data di approvazione del progetto.

ART. 367

Si applicano anche agli impianti industriali di cui al precedente Capo le disposizioni dell'art. 351 delle presenti norme, nei casi in cui il CRIA abbia espresso parere favorevole sugli impianti di abbattimento.

-CAPO 7°- Controlli
e sanzioni.

ART. 368

Qualora il personale tecnico del Servizio d'Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente accerti che uno stabilimento industriale produce emissioni che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, senza che l'esercente dello stesso abbia presentato le relazioni prescritte dal Regolamento II, il Sindaco su proposta del Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente, fissa con propria ordinanza, un termine perentorio per la presentazione delle relazioni medesime, fatti salvi gli eventuali provvedimenti in applicazione dell'art. 217 del T.U. LL. SS., RD 27 Luglio 1934 n. 1265, nonchè i provvedimenti di Polizia Giudiziaria in relazione al disposto dell'art. 674 del Codice Penale.

ART. 369

Gli stabilimenti e i laboratori indicati nel precedente articolo 345 sono sottoposti oltre che ai controlli ed alla vigilanza previsti dal Regolamento II ed esplicitati attraverso il personale tecnico del SIP della USSL territorialmente competente, anche a tutti gli altri controlli che disposizioni legislative e regolamentari demandano al Responsabile del SIP della USSL territorialmente competente e che lo stesso intenda svolgere direttamente o per mezzo di personale tecnico da lui delegato.

ART. 370

Per l'inosservanza delle disposizioni degli art. 346, 348, 350, 353, 356, 357, 360, 361, 363, 365 e 368 delle presenti norme, si applica il disposto della legge 24 Novembre 1981 n°689, fatta salva in ogni caso, ove ricorra, l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla legge n°615.
Qualora dagli esami di cui all'art. 359 sia accertato che i combustibili usati negli impianti termici non hanno le caratteristiche elencate nell'autorizzazione di cui all'art. 357, si applicano le disposizioni dell'art. 14 della legge n°615.

TITOLO X°
AUTOVEICOLI CON MOTORI DIESEL

-CAPO 1° - Campo
d'applicazione

ART. 371

Le disposizioni del presente Titolo X° si applicano ai sensi dell'art. 22 della legge n°615 e dell'art.1 del correlativo Regolamento III, ai veicoli indicati nell'articolo citato ossia:

- motoveicoli
- autoveicoli
- macchine agricole
- macchine operatrici

che siano mossi da motore diesel e circolino su strada, a qualunque uso adibiti.

-CAPO 2°-

Limiti delle emissioni - Accertamenti.

ART. 372

I proprietari dei veicoli di cui all'articolo precedente devono curare la manutenzione dei veicoli medesimi in modo tale che, quando sono in circolazione, non emettano fumi la cui opacità, misurata con le modalità e gli apparecchi regolamentari, superi i valori indicati nell'art.2 del Regolamento III.

ART. 373

Ai fini delle presenti norme gli accertamenti sul rispetto dei limiti delle emissioni vengono effettuati esclusivamente sui veicoli di cui all'art. 371 circolanti nel territorio comunale, in luoghi pubblici o aperti al pubblico.

Ai sensi del punto B dell'art. 3 del Regolamento III gli accertamenti vengono effettuati con motore e combustibile nello stato in cui si trovano all'atto dell'arresto dei veicoli, con le modalità previste al punto A dello stesso articolo.

-CAPO 3°-

Controlli

ART. 374

~~Ferma restando la competenza dei Vigili Urbani, gli accertamenti dei reati previsti dall'art. 22 della legge n° 615 e dall'art. 137 comma 27 lettera a), del Testo Unico delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, approvato con DPR 15 Giugno 1959 n° 393, le prerogative di cui all'art. 135 del predetto Testo Unico.~~

~~A tal fine detto personale è munito del distintivo di cui al DM 24 Luglio 1957, recante sulla corona esterna la scritta: in alto "U.S.S.L. n° 64 BRA" ed in basso "SERVIZIO IGIENE PUBBLICA", nonché tessera di riconoscimento.~~

~~Al personale stesso si rendono applicabili le norme di cui agli art. 596 e 597 del Regolamento per l'esecuzione del Codice della Strada, approvato con DPR 30 Giugno 1959 n° 420.~~

-Sostituito come segue (Vedi D.C.C. N.143/1987):

Ferma restando la competenza in materia dei Vigili Urbani, gli accertamenti dei reati previsti dall'art. 22 della legge n°615/66 possono essere anche svolti dal personale tecnico del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. n°64 Bra, al quale competono, ai sensi del combinato disposto dell'art. 23 della Legge 615/66 e dell'art. 137 comma 2, lettera a) del Testo Unico delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, approvato con D.P.R. 15.6.1959 n° 393, le prerogative di cui all'art. 135 del predetto testo unico.

A tal fine detto personale è munito di tessera di riconoscimento e allo stesso si rendono applicabili le norme di cui agli art. 596 e 597 del regolamento per l'esecuzione del Codice della Strada approvato con D.P.R. 30.06.1959, n° 420.

ART. 375

Copia del verbale di accertamento viene trasmessa all'Ufficio Provinciale della Motorizzazione Civile e dei Trasporti in Concessione, per gli adempimenti di competenza ai sensi del combinato disposto dall'art. 22, 5° comma, della Legge n°615 e dell'art.55 del citato Testo Unico delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, come modificato dall'art. 5 della legge 24 Marzo 1980 n°85.

Qualora il conducente sia persona diversa dal proprietario dell'autoveicolo, copia del verbale di accertamento è notificata al proprietario stesso.

Entro 30 giorni dall'accertamento, ovvero - nel caso di cui al comma precedente - dalla notificazione dei verbali di accertamento, il proprietario deve documentare al Servizio Igiene Pubblica della U.S.S.L. territorialmente competente, l'avvenuta esecuzione della revisione singola mediante l'esibizione della carta di circolazione o di copia autenticata della stessa.

ART. 376

Qualora il personale tecnico abbia fondato motivo di ritenere che le emissioni di un veicolo con motore diesel superino i limiti di cui al precedente art. 372 ma non possa procedere, per qualsiasi motivo, agli accertamenti di cui all'art. 374, ne riferisce al Responsabile del Servizio d'Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente affinché, con ordinanza del Sindaco sia fissato al proprietario un termine per la presentazione del veicolo stesso ad un Ufficio Provinciale della Motorizzazione Civile e dei Trasporti in Concessione, per essere sottoposto agli accertamenti strumentali previsti dal Regolamento III, in attuazione dell'art. 22, 5° comma della legge n°615.

Anche in questo caso si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'articolo precedente.

ART. 377

Nel caso di cui all'articolo precedente, il Sindaco può disporre, con propria ordinanza, che il veicolo venga sottoposto ad accertamento strumentale ad opera del personale Tecnico del Servizio d'Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente.

-CAPO 4°- Sanzioni

ART. 378

-Come modificato (vedi barrato) giusta D.C.C. 424/1988

Per l'inosservanza delle disposizioni degli artt. 372, 375, 3° comma e 376, 2° comma delle presenti norme, si applica il disposto della legge 24 Novembre 1981 n°689, fatta salva in ogni caso, ove ricorra, l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla legge n°615.

~~Per le violazioni all'art. 372, oltre al disposto della legge 24 Novembre 1981 n. 689, si applica in aggiunta una sanzione amministrativa di £ 30.000.~~

TITOLO XI°
-RIDUZIONE DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO
ATTRAVERSO IL RISPARMIO ENERGETICO-

-CAPO 1°- Campo
d'applicazione

ART. 379

Le norme del presente titolo XI° sono volte alla riduzione dell'inquinamento atmosferico attraverso il risparmio energetico, mediante la riduzione del consumo dei combustibili.

Esse costituiscono integrazione e valgono per l'esecuzione di quelle dettate con le leggi citate ai punti 3, 3.1, 3.2, 4, 4.1 dell'art. 307 delle presenti norme.

ART. 380

Il Comune di Bra è stato assegnato, agli effetti della legge 30 Aprile n°373 e di quella 18 Novembre 1983 n°645, alla zona climatica E con Decreto del Presidente della Giunta Regionale 27 Settembre 1979 n°8129.

ART. 381

Ferme restando le competenze di altri organi ed uffici, la vigilanza sul rispetto delle norme anzidette e di quelle della legge 18 Novembre 1983 n°645 è svolta anche dal personale Tecnico del S.I.P. della USSL territorialmente competente, anche per quanto attiene al disposto dell'art. 6, 5° e 6° comma, della legge n°645 citata.

-CAPO 2°-

-Come modificato (vedi grassetto) giusta D.C.C. 424/1988

Impianti termici di insediamenti civili

ART. 382

I possessori (proprietari e/o amministratori e/o esercenti e/o gestori) di edifici pubblici e privati, adibiti agli usi di cui all'art. 3 del DPR 28 Giugno 1977 n°1052, nei quali siano installati impianti termici con potenzialità superiore a 58.000 W (50.000 kcal/h), alimentati da combustibili solidi, liquidi o gassosi e destinati al riscaldamento di ambienti e/o alla produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari, devono provvedere agli incumbenti di cui ai seguenti articoli da 383 a 388.

ART. 383

Entro e non oltre a tre mesi dall'entrata in vigore delle presenti norme, i soggetti di cui al precedente art. 382 devono:

- 1) dotare ciascun impianto termico, qual sia la data di installazione, del “libretto di centrale” prescritto dall’art.16, 1° comma del DPR 28 Giugno 1977 n°1052, compilato in ogni sua parte per ciascuno dei generatori di calore costituenti l’impianto;
- 2) curare l’esecuzione di una prima prova termica per ciascuno dei generatori stessi, eseguita secondo le modalità riportate nell’allegato 3 del DPR n°1052 citato;
- 3) curare la registrazione sul “libretto di centrale” dei dati di cui al precedente punto 2;
- 4) curare l’esecuzione della prima verifica dello stato e taratura delle regolazioni e delle apparecchiature di controllo;
- 5) curare la registrazione sul libretto di centrale dei dati di cui al punto 4.

ART. 384

I soggetti di cui all’art. 382 devono sottoporre ciascun impianto termico, qualunque sia la data di installazione - almeno due volte in ciascuna stagione di riscaldamento - la prima il 30 Novembre di ciascun anno, la seconda entro il 15 Marzo di ciascun anno, a verifica del rendimento di combustione, da effettuare mediante prova termica, di cui all’allegato 3 del DPR 28 Giugno 1977 n°1052, i cui risultati devono essere riportati veridicamente e completamente sul “libretto di centrale”; nonchè a verifica dello stato e taratura delle regolazioni e delle apparecchiature di controllo.

La temperatura dei fumi alla base del camino non deve comunque essere inferiore a:

- 1) 160° C per gli impianti a tiraggio naturale
- 2) 180° C per gli impianti ad aria soffiata
- 3) 120° C per gli impianti a gas ad aria aspirata, a valle dell’interruttore di tiraggio, riducibili a 105° C quando l’impianto lavora a carico ridotto.

ART. 385

–Come modificato (vedi grassetto e barrato) giusta D.C.C. 424/1988

I soggetti di cui all’articolo ~~77~~ **382** devono curare che gli impianti termici, installati prima del 21 febbraio 1978, abbiano, in ogni momento del loro funzionamento, un rendimento di combustione non inferiore di oltre 15 unità percentuali rispetto ai valori indicati nel DM 26 gennaio 1981.

ART. 386

I soggetti di cui all’art. 382 devono curare che gli impianti termici, installati dopo il 21 Febbraio 1978, abbiano in ogni momento del loro funzionamento, un rendimento di combustione non inferiore a quello indicato all’articolo 16, 6° comma lettera b) del DPR 28 Giugno 1977 n°1052.

ART. 387

I soggetti di cui all’art. 382 devono sottoporre ciascun impianto termico, qualunque sia la data di installazione - ogni anno nel periodo fra il 31 Maggio e il 30 Settembre - alle operazioni di manutenzione elencate alle lettere A e B del punto 6 dell’allegato 2

del DPR 28 Giugno 1977 n°1052; dette operazioni devono essere annotate - secondo le modalità previste al punto 5 dello stesso allegato 2 - sul “libretto di centrale”.

ART. 388

I soggetti di cui all’art. 382 devono sottoporre ciascun impianto termico, qualunque sia la data di installazione - ogni due mesi nel periodo dal 1° Novembre alla fine del funzionamento stagionale - alle operazioni di manutenzione elencate alle lettere da C a I del punto 6 dell’allegato 2 del DPR n°1052, e alla pulizia dei circuiti da fumo della caldaia; anche dette operazioni devono essere annotate - secondo le modalità previste al punto 5 dello stesso allegato 2 - sul libretto di centrale.

ART. 389

Le eventuali istanze per ottenere le autorizzazioni previste dall’articolo 5, 1^ e 2^ comma, della legge 18 Novembre 1983, n° 645, devono essere indirizzate al Sindaco e presentate in quattro copie, di cui una in carta bollata, al Servizio di Igiene Pubblica della USSL territorialmente competente, che curerà sia l’istruzione tecnica della pratica sia l’invio alle Autorità cui compete il rilascio dell’autorizzazione.

-CAPO 3°-

Impianti termici di insediamenti produttivi

ART. 390

I possessori di impianti termici, così come descritti nell’articolo 382 delle presenti norme, ma installati ad esclusivo servizio di insediamenti produttivi industriali o artigianali, devono provvedere agli adempimenti prescritti negli articoli da 383 a 388 delle presenti norme, nei tempi e con le modalità ivi indicate.

ART. 391

La documentazione prescritta dall’articolo 5, 5° comma, del DM 23 Novembre 1982 deve essere presentata prime dell’inizio dei lavori di modificazione, anche se le modifiche medesime non concernono la forma del fabbricato, ma solo le caratteristiche dell’isolamento o degli impianti termici.

-CAPO 4°-

Vigilanza e sanzioni

ART. 392

In ogni caso il Sindaco, su proposta del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della Ussl territorialmente competente, può adottare, con propria ordinanza, provvedimenti specificamente intesi a rimuovere le irregolarità rilevate nell’applicazione delle disposizioni del presente titolo XI°.

ART. 393

–Come modificato (vedi grassetto e barrato) giusta D.C.C. 424/1988

Il personale tecnico deve poter accedere agli impianti in qualunque momento. ~~Ove questo non avvenga sarà disposta la sanzione di £.50.000 all'amministratore e al conduttore dell'impianto.~~ **Nel caso ciò non sia possibile, la relativa sanzione viene applicata sia al proprietario che al conduttore dell'impianto.**

ART. 394

Per inosservanza delle disposizioni degli articoli 383, 384, 395, 386, 387e 388 (in relazione agli articoli 382 e 390) e 391 delle presenti norme, si applica il disposto della legge 24 Novembre 1981, n. 689, fatta salva, in ogni caso, ove ricorra, l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla legge 30 Aprile 1976, n 373, dalla legge 18 Novembre 1983, n° 645 e dalla legge 29 Maggio 1982, n° 308.

TITOLO XII°
-DISPOSIZIONI FINALI-

-CAPO 1°- Disposizioni comuni a
tutti i Titoli

ART. 395

Tutte le domande concernenti le materie regolamentate dalle presenti norme devono essere indirizzate al Sindaco e sono soggette alle disposizioni sul bollo.

ART. 396

Le sanzioni amministrative pecuniarie per l'inosservanza del disposto degli articoli dei Titoli 7, 8, 9, 10 e 11 richiamati rispettivamente negli articoli 330, 344, 370, 378 e 393 delle presenti norme, in applicazione del combinato disposto dall'articolo 14 della legge 24 Novembre 1981 n°689 e dell'articolo 107, 3^ comma, del testo unico della legge comunale e provinciale, approvato con RD 3 Marzo 1934, n. 383, non sono oblazionabili a mani dell'accertatore.

INDICE

PARTE I *REGOLAMENTO DI IGIENE PUBBLICA*

Titolo I - Vigilanza ed assistenza igienico — sanitaria	pag. 1
Capo 1° - Disposizioni Generali (art. 1)	pag. 1
Capo 2° - Vigilanza igienico-sanitaria (artt. 2-4).....	pag. 1
Capo 3° - Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie (artt. 5-10)	pag. 2
Titolo II - Profilassi delle malattie infettive	pag. 3
Capo 1° - Malattie infettive nell'uomo (artt. 11-23)	pag. 3
Capo 2°- Vaccinazioni (artt. 24-28)	pag. 5
Capo 3°- Zoonosi (artt. 29-31)	pag. 6
Capo 4°- Demuscazione - Derattizzazione (artt. 32-36)	pag. 7
Capo 5°- Parrucchieri, pettinatrici ed attività affini (artt. 37-44)	pag. 8
Titolo III - Igiene del suolo e dell'abitato	pag. 10
Capo 1° - Suolo ed acque superficiali (artt. 45-63)	pag. 10
Capo 2°- Suolo pubblico, cortili e cavedi (artt. 64-68)	pag. 13
Capo 3° - Norme generali per le costruzioni (artt. 69-80)	pag. 14
Capo 4° - Locali di abitazione e loro annessi (artt. 81-87)	pag. 17
Capo 5° - Vigilanza (artt. 88-90)	pag. 18
Capo 6°- Fognatura domestica (artt. 91-104)	pag. 19
Capo 7°- Acqua potabile (artt. 105-121).....	pag. 22
Capo 8°- Raccolta,trasporto e smaltimento rifiuti solidi (artt. 122-134)	pag. 24
Capo 9° - Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico (artt. 135-145)	pag. 27
Capo 10°- Fumi, polveri, rumori (artt.146-156)	pag. 30
Capo 11°- Insediamenti industriali, artigianali e zooagricoli (artt. 157-169).....	pag. 32
Capo 12°- Abitazioni rurali in zona agricola (artt. 170-193)	pag. 35
Titolo IV - Igiene degli alimenti e delle bevande	pag. 39
Capo 1°- Disposizioni generali (artt. 194-205)	pag. 39
Capo 2°- Locali di produzione, deposito e vendita (artt. 206-211)	pag. 41
Capo 3°- Vendita fuori dai negozi (artt. 212-221)	pag. 42
Capo 4°- Latte, panna, formaggio (artt. 222-231)	pag. 45
Capo 5°- Fabbricazione e vendita dei gelati (artt. 232-246)	pag. 47
Capo 6° - Pane (artt. 247-250)	pag. 49
Capo 7° - Frutta, verdura e funghi (artt. 251-259)	pag. 49
Capo 8° - Bar, tavole calde, pasticcerie (artt. 260-273)	pag. 51
Capo 9° - Trattorie, ristoranti, mense (artt. 274-282)	pag. 54
Titolo V – Polizia mortuaria	pag. 57
Capo 1°- Servizio necroscopico e trasporto salme (artt. 283-294)	pag. 57
Capo 2°- Servizi cimiteriali (artt. 295-300)	pag. 59
Disposizioni finali (artt. 301-305)	pag. 61

PARTE II
PREVENZIONE, CONTROLLO E REPRESSIONE DELL'INQUINAMENTO
ATMOSFERICO

Titolo VI – Disposizioni preliminari	pag. 62
Capo 1°- Campo d'applicazione (artt. 306-309)	pag. 62
Capo 2°- Vigilanza per la prevenzione, il controllo e la repressione dell'inquinamento atmosferico.....	pag. 63
Titolo VII – Impianti termici non industriali	pag. 64
Capo 1°- Campo di applicazione (art. 310).....	pag. 64
Capo 2° - Canali da fumo e camini (artt. 311-315)	pag. 64
Capo 3°- Impianti ed installazioni (artt. 316-318)	pag. 66
Capo 4°- Combustibili (artt. 319-325)	pag. 68
Capo 5°- Conduzione (artt. 326-328)	pag. 69
Capo 6°- Controlli e sanzioni (artt. 329-330)	pag. 70
Titolo VIII - Impianti termici non regolamentati dalla Legge n. 615.....	pag. 71
Capo 1°- Campo di applicazione (artt. 331)	pag. 71
Capo 2°- Impianti ed installazioni (artt. 332-335)	pag. 71
Capo 3°- Camini e canali da fumo (artt. 336-339)	pag. 72
Capo 4°- Combustibili (artt. 340-342)	pag. 74
Capo 5°- Deroghe, controlli, sanzioni (artt. 343-344)	pag. 75
Titolo IX - Impianti industriali.....	pag. 76
Capo 1°- Campo d'applicazione (artt. 345-347)	pag. 76
Capo 2°- Costruzione, ampliamenti o modifiche di stabilimenti (artt. 348-353).....	pag. 76
Capo 3°- Impianti di abbattimento (artt. 354-356)	pag. 78
Capo 4°- Combustibili (artt. 357-359)	pag. 79
Capo 5°- Conduzione degli impianti termici ad uso industriale o prevalentemente tale (art. 360)	pag. 80
Capo 6°- Disposizioni transitorie per gli impianti esistenti (artt. 361-367).....	pag. 81
Capo 7°- Controlli e sanzioni (artt. 368-370)	pag. 83
Titolo X - Autoveicoli con motori diesel.....	pag. 84
Capo 1°- Campo d'applicazione (art. 371)	pag. 84
Capo 2°- Limiti delle emissioni – Accertamenti (artt. 372-373)	pag. 84
Capo 3°- Controlli (artt. 374-377)	pag. 84
Capo 4°- Sanzioni (art. 378)	pag. 86
Titolo XI- Riduzione dell'inquinamento atmosferico attraverso il risparmio energetico	pag. 87
Capo 1°- Campo d'applicazione (artt. 379-381)	pag. 87
Capo 2°- Impianti termici di insediamenti civili (artt.382-389)	pag. 87
Capo 3° - Impianti termici di insediamenti produttivi (artt. 390-391)	pag. 89
Capo 4° - Vigilanza e sanzioni (artt. 392-394)	pag. 89
Titolo XII – Disposizioni finali.....	pag. 91
Capo 1°- Disposizioni comuni a tutti i Titoli (artt. 395-396).....	pag. 91
Indice	pag. 92