



COMUNE DI COMUNE DI CODIGORO

PROVINCIA DI FERRARA

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Aggiornato a tutto il 31 dicembre 1975

e con la Legge 10 maggio 1976 n. 319

Provvedimenti contro l'inquinamento delle acque

SOMMARIO

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art.	1 - Autorità sanitaria	Pag.	2
»	2 - Ufficio comunale di sanità ed igiene	»	2
»	3 - Personale addetto ai servizi sanitari	»	2
»	4 - Compiti dell'Ufficiale Sanitario	»	4
»	5 - Personale di vigilanza	»	4
»	6 - Assistenza opedaliera medico-chirurgica farmaceutica	»	4
»	7 - Elenchi degli ammessi all'assistenza medico-farmaceutica	»	4

CAPO II SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art.	8 - Ispezioni - Prelievi di campioni	Pag.	6
»	9 - Sequestro di sostanze soggette a putrefazione	»	6
»	10 - Sostanze nocive	»	6

CAPO III VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DI PROFESSIONI SANITARIE

Art.	11 - Vigilanza sulle professioni sanitarie	Pag.	8
»	12 - Ambulatori - Case di cura - Stabilimenti	»	8
»	13 - Commercio di articoli sanitari	»	8

CAPO IV INQUINAMENTO AMBIENTALE

Art.	14 - Inquinamento atmosferico - Discarichi	Pag.	10
»	15 - Inquinamento delle acque	»	10

CAPO V IGIENE DEL SUOLO

Art.	16 - Divieto di spandimento di rifiuti	Pag.	12
»	17 - Divieto di spandimento di acque	»	12
»	18 - Servizio raccolta rifiuti solidi interni	»	12
»	19 - Località non servita della raccolta rifiuti	»	12
»	20 - Scarico di acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature	»	12
»	21 - Divieto di scarico rifiuti solidi nei corsi d'acqua	»	12
»	22 - Deviazione delle acque	»	14
»	23 - Divieto di macerazione nei corsi d'acqua	»	14
»	24 - Divieto di escavazione del terreno	»	14
»	25 - Pulizia di vicoli, cortili, portici privati	»	14
»	26 - Spandimento di bucato, battitura e spolveratura	»	14

CAPO VI ACQUA POTABILE

Art.	27 - Acquedotto comunale	Pag.	16
»	28 - Allacciamento alla condotta pubblica	»	16
»	29 - Pozzi e cisterne	»	16
»	30 - Fontanelle pubbliche	»	16

CAPO VII IGIENE DELL'ABITATO

Art.	31 - Costruzioni edilizie	Pag.	18
»	32 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	»	18
»	33 - Altezza degli ambienti	»	18
»	34 - Impianti di riscaldamento delle abitazioni e dei locali	»	18
»	35 - Cucine, camini e fumaiole	»	18
»	36 - Allacciamenti alla fognatura comunale	»	18
»	37 - Impianti domestici per liquidi di rifiuto	»	20

Art. 38 - Raccordi degli scarichi con le fognature	Pag. 20 x
» 39 - Apertura di alberghi, esercizi pubblici ecc.	» 20
» 40 - Divieto di fumare in determinati locali	» 20
» 41 - Obblighi dei conduttori dei locali	» 20
» 42 - Esenzione dall'osservanza del divieto nei locali pubblici	» 22
» 43 - Provvedimenti a carico di conduttori di impianti non funzionanti	» 22
» 44 - Sospensione dell'esenzione dall'osservanza del divieto	» 22
» 45 - Revoca dell'autorizzazione di esenzione dal divieto	» 22
» 46 - Sanzioni	» 22
» 47 - Procedimento per le contravvenzioni	» 24
» 48 - Procedura coattiva	» 24
» 49 - Pulizia dei locali pubblici	» 24
» 50 - Servizi igienici dei locali pubblici	» 26
» 51 - Igiene delle stoviglie negli esercizi pubblici	» 26
» 52 - Cucine dei pubblici locali	» 26
» 53 - Personale delle cucine degli esercizi pubblici	» 28
» 54 - Scanzie per la conservazione degli alimenti	» 28
» 55 - Chiusura delle cucine antigieniche	» 28
» 56 - Locali di abitazione, negozi, ecc.	» 28
» 57 - Locali sotterranei	» 28
» 58 - Locali dei servizi	» 28
» 59 - Case coloniche	» 30
» 60 - Locali di stallaggio e rimesse	» 30
» 61 - Requisiti igienici delle stalle	» 30
» 62 - Letamai e concimaie	» 30
» 63 - Vuotatura di letamai e concimai e pozzi neri	» 30 y
» 64 - Allevamento di suini e bovini	» 30
» 65 - Allevamento di pollame, conigli e simili	» 30

CAPO VIII

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Art. 66 - Produzione e lavorazione di sostanze alimentari	Pag. 32
» 67 - Igiene dei prodotti alimentari	» 32
» 68 - Prelievi di sostanze alimentari per esami di laboratorio	» 32 x
» 69 - Autorizzazione per il commercio di sostanze alimentari	» 32
» 70 - Requisiti dei locali di commercio di alimenti	» 32
» 71 - Tessera di idoneità sanitaria	» 34
» 72 - Protezione degli alimenti	» 34
» 73 - Commercio di burro	» 34
» 74 - Surrogato del burro	» 34
» 75 - Margarina	» 36
» 76 - Olio di oliva	» 36
» 77 - Raffinazione degli olii	» 36
» 78 - Rivendita di olii commestibili	» 36
» 79 - Indicazione della qualità degli olii di semi	» 36
» 80 - Spacci di carne macellata	» 38
» 81 - Carni di bassa macellazione	» 38
» 82 - Rivendite promiscue di carne	» 38
» 83 - Requisiti dei locali di vendita della carne	» 38
» 84 - Celle frigorifere	» 38
» 85 - Personale addetto agli spacci di carne	» 40
» 86 - Esposizioni delle carni	» 40
» 87 - Lavorazione dei residui della macellazione	» 40
» 88 - Trasporto delle carni	» 40
» 89 - Introduzione di carne nel Comune	» 40
» 90 - Lavoratori di carne	» 40
» 91 - Locali per laboratorio delle carni	» 42
» 92 - Personale addetto ai laboratori di carni	» 42
» 93 - Chiusura dei locali	» 42
» 94 - Carni di volatili e di selvaggina	» 42
» 95 - Conserve alimentari	» 42
» 96 - Estratti e succhi di pomodoro	» 42
» 97 - Latte	» 42
» 98 - Rivendita di latte	» 44
» 99 - Registro di stalla dei produttori	» 44
» 100 - Sorveglianza sui produttori di latte	» 44
» 101 - Vendita di latte al domicilio dei produttori	» 46
» 102 - Latte scremato	» 46
» 103 - Trattamento immunizzanti del bestiame lattifero	» 46

Art. 104 - Recipienti per il trasporto del latte	Pag. 46
» 105 - Formaggi	» 46
» 106 - Formaggi di cui è vietata la vendita	» 46
» 107 - Macinazione dei cereali	» 46
» 108 - Depositi dei cereali	» 46
» 109 - Produzione e vendita degli sfarinati	» 48
» 110 - Macinazione di cereali e farine	» 48
» 111 - Apertura di panifici	» 48
» 112 - Confezione di pane e grissini	» 48
» 113 - Divieto di vendita di pane adulterato	» 50
» 114 - Pane di granoturco e segale	» 50
» 115 - Vendita ambulante del pane	» 50
» 116 - Divieto di maneggiare il pane	» 50
» 117 - Paste alimentari	» 50
» 118 - Pesci - Crostacei - Molluschi	» 50
» 119 - Locali per la vendita di pesce	» 52
» 120 - Vasche per l'ammollo di pesci salati	» 52
» 121 - Divieto di pesca in acque contaminate	» 52
» 122 - Riso	» 52
» 123 - Surgelati	» 52
» 124 - Divieto di importazione di prodotti surgelati	» 54
» 125 - Lo zucchero	» 54
» 126 - Caffè	» 54
» 127 - Surrogati del caffè	» 54
» 128 - Obbligo di indicare il prodotto usato per la preparazione del caffè	» 54
» 129 - Droghe e spezie	» 54
» 130 - Frutta e ortaggi	» 54
» 131 - Lavaggio di ortaggi e frutta	» 56
» 132 - Conservazione della frutta ed erbaggi	» 56
» 133 - Vendita di cocomeri	» 56
» 134 - Confezionamento degli ortaggi	» 56
» 135 - Funghi e tartufi	» 56

CAPO IX

IGIENE DELLE BEVANDE

Art. 136 - Acque minerali	Pag. 58
» 137 - Acque gassate	» 58
» 138 - Ghiaccio artificiale	» 58
» 139 - Ghiaccio naturale	» 58
» 140 - Produzione e vendita dei gelati	» 58
» 141 - Autorizzazione per la lavorazione di gelati	» 58
» 142 - Tessera sanitaria del personale	» 60
» 143 - Recipienti per la conservazione dei gelati	» 60
» 144 - Vendita ambulante dei gelati	» 60
» 145 - Sciroppi	» 60
» 146 - Sciroppi vietati	» 60
» 147 - Mosti e vini	» 60
» 148 - Vinacce, vinello e aceto	» 60
» 149 - Birra	» 62
» 150 - Lavorazione della birra	» 62
» 151 - Birre vietate	» 62
» 152 - Trasporto della birra	» 62

CAPO X

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 153 - Laboratori e stabilimenti industriali	Pag. 64
» 154 - Norme sanitarie	» 64
» 155 - Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie	» 64
» 156 - Apertura di fabbriche o manifatture insalubri	» 64
» 157 - Igiene dei locali	» 64
» 158 - Servizi igienici	» 66
» 159 - Mense ed ambienti di ristoro	» 66
» 160 - Sale di allattamento	» 66
» 161 - Lavorazioni con esalazioni sgradevoli	» 66
» 162 - Igiene del fumo e del pulviscolo	» 66
» 163 - Lavorazioni pericolose	» 68
» 164 - Lavori rumorosi	» 68

CAPO XI

MALATTIE VENEREE SIFILITICHE E DA BALIATICO

Art. 165 - Malattie veneree	Pag. 70
▪ 166 - Baliatico	70

CAPO XII

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 167 - Vigilanza sanitaria delle scuole	Pag. 72
▪ 168 - Pulizia dei locali	72
▪ 169 - Cartella sanitaria degli alunni	72
▪ 170 - Controllo sanitario degli alunni	72
▪ 171 - Controllo del personale	72
▪ 172 - Misure contro il diffondersi di malattie infettive	74
▪ 173 - Sorveglianza del Direttori d'Istituto	74

CAPO XIII

VACCINAZIONI

Art. 174 - Vaccinazioni obbligatorie	Pag. 76
▪ 175 - Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione	76
▪ 176 - Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole	76
▪ 177 - Schedario dei vaccinati	76
▪ 178 - Vaccinazioni straordinarie	76
▪ 179 - Vaccinazioni eseguite da medici privati	76

CAPO XIV

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 180 - Norme sulle malattie degli animali	Pag. 78
▪ 181 - Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari	78
▪ 182 - Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame	78
▪ 183 - Misure di profilassi antiaftosa ed altre malattie infettive	78
▪ 184 - Distruzione di animali morti	80
▪ 185 - Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame	80
▪ 186 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito	82
▪ 187 - Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame	82
▪ 188 - Requisiti degli abbeveratoi	82

CAPO XV

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 189 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo	Pag. 84
▪ 190 - Profilassi della rabbia - Detenzione e custodia dei cani	84
▪ 191 - Disposizioni per la detenzione dei cani	84
▪ 192 - Denuncia dei casi di morsicatura da cani e gatti	84
▪ 193 - Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia	84

CAPO XVI

POLIZIA MORTUARIA

D.P.R. 21 ottobre 1975 n. 803

Art. 194 - Obbligo della denuncia di morte	Pag. 86
▪ 195 - Elenco dei deceduti	86
▪ 196 - Denuncia per sospetto di morte dovuta a reato	86
▪ 197 - Rinvenimento di resti mortali	86
▪ 198 - Medico necroscopo	88
▪ 199 - Nati morti e prodotti abortivi	88
▪ 200 - Periodo di osservazione dei cadaveri	88
▪ 201 - Depositi di osservazione	90
▪ 202 - Assunzione in privativa del Comune del trasporto salme	90
▪ 203 - Vigilanza sul servizio trasporti	90
▪ 204 - Spese del trasporto	90

Art. 205 - Tariffe per il trasporto	Pag. 80
» 206 - Cautele per il trasporto	» 80
» 207 - Requisiti dei carri di trasporto	» 92
» 208 - Rimesse dei carri funebri	» 92
» 209 - Orario per i trasporti	» 92
» 210 - Autorizzazione del Sindaco per il trasporto	» 92
» 211 - Consegna e comunicazione dell'autorizzazione	» 92
» 212 - Trasporti dei deceduti a causa di malattie infettive	» 94
» 213 - Trasporto di cadaveri per la cremazione	» 94
» 214 - Trasporto di salme da e per gli Stati aderenti alla Convenzione di Berlino	» 94
» 215 - Introduzione di salme da paesi non aderenti alla Convenzione	» 94
» 216 - Estrazione di salme nei Paesi non aderenti alla Convenzione	» 96
» 217 - Prescrizioni per la confezione delle bare	» 96
» 218 - Morti su navi italiane	» 98
» 219 - Decreto per trasporto di salme fuori Comune	» 98
» 220 - Cadaveri e resti mortali destinati per uso scientifici	» 98
» 221 - Riscontri diagnostici	» 98
» 222 - Rilascio di cadaveri a scopo didattico	» 100
» 223 - Prelievi di parti di cadaveri a scopo di trapianto terapeutico	» 100
» 224 - Autoscopie e trattamenti per la conservazione del cadavere	» 100
» 225 - Autorizzazione alla sepoltura	» 102
» 226 - Salme destinate alla sepoltura nei cimiteri	» 102
» 227 - Manutenzione e vigilanza dei cimiteri	» 102
» 228 - Registro da tenere dal custode del cimitero	» 104
» 229 - Planimetria del cimitero	» 104
» 230 - Costruzione e ampliamento cimiteriale	» 104
» 231 - Autorizzazione per monumenti funebri, lapidi, ecc.	» 104
» 232 - Camera mortuaria	» 104
» 233 - Sala per autopsie	» 106
» 234 - Ossario Comune	» 106
» 235 - Campi e fosse di inumazione	» 106
» 236 - Confezione delle casse per l'inumazione	» 108
» 237 - Tumulazione nei loculi, nicchie, cripte	» 108
» 238 - Forno crematorio	» 108
» 239 - Autorizzazione alla cremazione	» 110
» 240 - Modalità per la cremazione	» 110
» 241 - Urne cineraria	» 110
» 242 - Esumazioni ordinarie	» 112
» 243 - Esumazioni straordinarie	» 112
» 244 - Raccolta delle ossa	» 112
» 245 - Estumulazioni	» 112
» 246 - Atti vietati sui cadaveri	» 114
» 247 - Sepolture private nel cimitero	» 114
» 248 - Soppressione del cimitero	» 116
» 249 - Reparti speciali nel cimitero	» 116
» 250 - Sepolcri privati fuori del cimitero	» 116
» 251 - Tumulazione fuori del cimitero	» 118
» 252 - Penalità	» 118
» 253 - Applicazione di altre leggi	» 118

Tabella esemplificativa dei valori consigliati quali limiti provvisori di accettabilità degli effluenti per il loro versamento in acque superficiali

APPROVAZIONE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Autorità sanitaria

Il Sindaco, avvalendosi della collaborazione tecnica dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, provvede alla sanità ed igiene del territorio del Comune.

Egli mediante gli organi di vigilanza assicura il rispetto delle leggi, dei regolamenti e delle disposizioni in materia di sanità e di igiene, adottando i provvedimenti del caso, anche con ordinanze contingibili ed urgenti.

Contro i provvedimenti del Sindaco in materia di sanità ed igiene è ammesso il ricorso gerarchico al Medico provinciale.

Art. 2

Ufficio comunale di sanità ed igiene

E' istituito un ufficio comunale di sanità ed igiene che disimpegna tutte le funzioni e servizi di vigilanza igienica sanitaria e di profilassi delle malattie trasmissibili.

L'ufficio provvede alla tenuta dei seguenti registri :

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- 3) delle esercenti il baliatico;
- 4) delle industrie insalubri;
- 5) delle ditte, fabbriche o industrie che scaricano rifiuti delle lavorazioni nelle acque pubbliche o in luoghi di raccolta;
- 6) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 7) dei barbieri, parrucchieri, manicure, pedicure e similari;
- 8) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande, sottoposti all'obbligo della tessera sanitaria;
- 9) delle vaccherie, latterie ecc. che sono state autorizzate alla raccolta e vendita del latte e delle persone che vi sono addette;
- 10) dei panettieri, pastai e pasticciieri e personale addetto;
- 11) dei laboratori di carni fresche o insaccate.

Art. 3

Personale addetto ai servizi sanitari

Il personale addetto ai servizi sanitari è così composto :

Ufficiale sanitario	n. <u>1</u>
Medici condotti	» <u>3</u>
Medici scolastici	» <u>-</u>
Veterinario comunale	» <u>1</u>
Assistenti sanitarie visitatrici	» <u>-</u>
Infermieri	» <u>-</u>
Vigili sanitari	» <u>1</u>
.....	
.....	
.....	
.....	

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Vete-
enti e
anche
corso

oni e

cque

ie di

epo-
lolla

del

Art. 4
Compiti dell'Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario, oltre ai compiti previsti dall'art. 40 del T.U. Leggi sanitarie 27/7/1934, n. 1265 e dall'art. 4 della legge 13/3/1958 n. 296 e legge 11/2/1961 n. 264 e successive disposizioni e modifiche, ha le seguenti attribuzioni:

- a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sulla osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e di igiene, tenendo informato il Medico provinciale di ogni particolare evento;
- b) dirigere l'Ufficio comunale di igiene, avvalendosi se necessario dell'ufficio di polizia urbana;
- c) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene ed alla sanità;
- d) promuovere le denunce all'Autorità giudiziaria per le contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica del Comune e proporre i provvedimenti opportuni.

Art. 5
Personale di vigilanza

I vigili sanitari ed i vigili urbani provvedono secondo le direttive dell'autorità sanitaria e con le modalità prescritte dall'Ufficiale sanitario alla vigilanza sanitaria assicurando il rispetto delle leggi e dei regolamenti.

In particolare vigilano sulle condizioni igieniche del suolo, delle acque, delle abitazioni, dei locali pubblici di ritrovo e di pubbliche riunioni, dei cinematografi, dei bar, ecc.

Sorvegliano l'igiene delle sostanze alimentari delle bevande e la preparazione dei cibi e l'igiene degli oggetti che vengono a contatto con dette sostanze.

Compiono ogni ispezione igienico sanitaria, redigendo relazioni, verbali di contravvenzione e provvedendo all'occorrenza al prelievo di campioni con le modalità prescritte.

Esercitano in genere tutte le attribuzioni di vigilanza igienico sanitaria prescritte dalle leggi.

Art. 6
Assistenza ospedaliera medico-chirurgica farmaceutica

L'assistenza ospedaliera è assicurata a tutti i cittadini dal D.L. 8/7/1974 n. 264 convertito in legge 17/8/1974 n. 386.

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica il territorio comunale è diviso in n. 3 condotte mediche e n. 2 condotte ostetriche.

Apposito regolamento regola il servizio delle condotte mediche ed ostetriche.

Ogni medico chirurgo condotto ha l'obbligo dell'attenta vigilanza sulle condizioni igieniche del territorio assegnatogli e deve riferirne all'Ufficiale sanitario.

Art. 7
Elenchi degli ammessi all'assistenza medico-farmaceutica

La Giunta comunale procederà entro il mese di dicembre alla formazione di un unico elenco degli aventi diritto alla assistenza medico-chirurgica ostetrica e farmaceutica gratuita.

Gli interessati saranno invitati a mezzo di manifesti di presentare domanda di assistenza in carta libera entro il mese di novembre.

Contro le decisioni della Giunta è ammesso il ricorso al Consiglio comunale nel termine di 30 giorni dalla formazione e pubblicazione dell'elenco.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO II

SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 8

Ispezioni - Prelievi di campioni

Il servizio di vigilanza si svolge mediante ispezioni.

Le ispezioni sono fatte personalmente dall'Ufficiale sanitario o a mezzo del personale dell'ufficio sanitario comunale o dai vigili urbani.

Chi compie le ispezioni medico-sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco ed ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti di industrie alimentari, opifici, teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli, ritrovi, riunioni, feste e divertimenti nonché abitazioni e proprietà private ed in ogni luogo ove si ritenga necessaria una vigilanza sanitaria o un intervento per l'igiene e sanità pubblica cittadina.

Chi provvede all'ispezione, quando trova motivi di infrazione, redige apposito verbale di contravvenzione a sensi del vigente T.U. sulla legge comunale, trasmettendo il verbale stesso al Sindaco per le successive incombenze.

Ove il fatto costituisca reato perseguibile penalmente, lo scopritore ha l'obbligo di denuncia al Pretore.

Qualora, in occasione dell'ispezione, occorra prelevare campioni delle sostanze sostanze oggetto di contravvenzione, si provvederà a chiudere e sigillare i campioni prelevati ed uno di questi verrà consegnato al proprietario-detentore previa apposizione della firma di chi redige il verbale e del contravventore.

Se questi si rifiuta di firmare, se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi adottati.

Art. 9

Sequestro di sostanze soggette a putrefazione

Quando le sostanze esaminate siano putrefatte o siano in stato di incipiente putrefazione o avariate o invase da parassiti o facilmente deteriorabili, dovrà procedersi al loro sequestro promuovendo d'urgenza l'ordinanza del Sindaco a norma dell'art. 153 della legge comunale e provinciale 1915, per la distruzione delle sostanze, ovvero saranno impartite le necessarie disposizioni per la loro conservazione.

Se la sostanza sequestrata può essere utilizzata, il Pretore può ordinare la distribuzione ad istituti di beneficenza, salvo disposizioni legislative che stabiliscono diversamente.

Art. 10

Sostanze nocive

Se dall'ispezione risulta che le sostanze controllate costituiscono pericolo di nocività per la salute pubblica si deve procedere al sequestro provvisorio delle sostanze stesse e la Autorità comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate.

In pari tempo si provvederà al prelievo di campioni delle sostanze stesse, redigendo apposito verbale.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DI PROFESSIONI SANITARIE

Art. 11

Vigilanza sulle professioni sanitarie

I medici-chirurghi, i veterinari, gli ostetrici, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, gli infermieri diplomati, gli erboristi e tutti gli addetti alle arti sanitarie che intendono esercitare la loro professione nel territorio comunale devono registrare il loro titolo presso l'ufficio sanitario del Comune.

Art. 12

Ambulatori - Case di cura - Stabilimenti

L'esercizio degli ambulatori medici e diagnostici, (esclusi gli studi privati di medici per l'esercizio della loro professione) degli ambulatori veterinari, di case di cura, di stabilimenti termali balneari, è subordinato ad autorizzazione dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio sanitario e del Veterinario comunale, per quanto di rispettiva competenza.

Il rilascio delle autorizzazioni è soggetto al pagamento della tassa di concessione governativa.

Art. 13

Commercio di articoli sanitari

L'autorizzazione del Sindaco, necessaria per il commercio e la vendita di presidi medici-chirurgici e di strumenti sanitari ottici, apparecchi od altri prodotti speciali d'uso sanitario, non può essere rilasciata se non a coloro che abbiano registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie ovvero propongano alla vendita altra persona autorizzata.

X

MODIFICHE ED AGGIUNTE

INQUINAMENTO AMBIENTALE

Art. 14

Inquinamento atmosferico - Discarichi

La difesa contro l'inquinamento atmosferico è disciplinata dalle seguenti norme :
 Articolo 216 e seguenti della legge sanitaria approvata con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265.
 Legge 13 luglio 1966 n. 615 con provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;
 D.P. 22 dicembre 1970 n. 1391 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici;

D.P. 22 febbraio 1971 n. 323 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente ai veicoli con motore diesel;

D.P. 15 aprile 1971 n. 322 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico limitatamente al settore delle industrie;

Legge 3 giugno 1971 n. 437 sulle misure da adottare contro l'inquinamento atmosferico causato da gas di scarico provenienti dagli autoveicoli equipaggiati con motori ad accensione comandata.

D.M. 28 dicembre 1973 e D.M. 9 maggio 1974 con l'inserimento dei Comuni nelle zone di controllo dell'inquinamento.

Art. 15

Inquinamento delle acque

La legge 10 maggio 1976 n. 319 - Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento - stabilisce :

- Art. 1
- a) la disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, diretti ed indiretti, in tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, nonché in fognature, sul suolo e nel sottosuolo;
 - b) la formulazione di criteri generali per l'utilizzazione e lo scarico delle acque in materia di insediamenti;
 - c) l'organizzazione dei pubblici servizi di acquedotto, fognature e depurazione;
 - d) la redazione di un piano generale di risanamento delle acque, sulla base di piani regionali;
 - e) il rilevamento sistematico delle caratteristiche qualitative e quantitative dei corpi idrici.

Restano salve le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 13 febbraio 1964, n. 185, e successive integrazioni e modificazioni.

ALLO STATO COMPETONO :

- Art. 2
- a) le funzioni di indirizzo, promozione, consulenza e coordinamento generali delle attività pubbliche e private connesse con l'applicazione della presente legge;
 - b) la predisposizione dei criteri generali e delle metodologie per il rilevamento delle caratteristiche dei corpi idrici, nonché dei criteri metodologici per la formazione e l'aggiornamento dei catasti previsti dalla presente legge;
 - c) la redazione del piano generale di risanamento delle acque di cui all'articolo 1, punto d), sulla base dei piani regionali, nonché il controllo della compatibilità dei piani regionali di risanamento delle acque relativi ai bacini idrografici a carattere interregionale, anche attraverso conferenze permanenti interregionali, promosse dal Ministro per i lavori pubblici;

MODIFICHE ED AGGIUNTE

d) la indicazione dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua ai fini produttivi, irrigui, industriali e civili anche mediante la individuazione di *standards* di consumi, per favorire il massimo risparmio nell'utilizzazione delle acque e promuovendo, fra l'altro, processi di riciclo e di recupero delle sostanze disperse;

e) la determinazione di norme tecniche generali :

1) per la regolamentazione dell'installazione e dell'esercizio degli impianti di acquedotto, fognatura e depurazione;

2) per la regolamentazione dello smaltimento dei liquami sul suolo, anche adibito ad usi agricoli, purché le immissioni siano direttamente utili alla produzione, e nel sottosuolo, esclusi i casi nei quali possano essere danneggiate le falde acquifere;

3) per la regolamentazione dello smaltimento dei fanghi residuati dai cicli di lavorazione e dai processi di depurazione;

4) sulla natura e consistenza degli impianti di smaltimento sul suolo o in sottosuolo di insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani, o a 5.000 mc. Sono fatte salve le eventuali più restrittive disposizioni dettate dagli strumenti urbanistici adottati secondo le disposizioni previste dalle leggi vigenti.

Le materie di cui alle lettere b), d) e), del presente articolo debbono essere regolate entro e non oltre sei mesi dalla entrata in vigore della presente legge.

ALLE REGIONI VENGONO ATTRIBUITE LE SEGUENTI COMPETENZE :

Art. 4

a) la redazione dei piani regionali di risanamento delle acque;

b) la direzione del sistema di controllo degli scarichi e degli insediamenti;

c) il coordinamento e la verifica di coerenza dei programmi degli enti locali;

d) l'esecuzione delle operazioni di rilevamento delle caratteristiche dei corpi idrici, in collaborazione con il servizio idrografico italiano, con gli uffici del genio civile ed avvalendosi degli uffici delle province per quanto attiene agli aspetti qualitativi;

e) la normativa integrativa e di attuazione dei criteri e delle norme generali di cui ai punti d) ed e) dell'articolo 2, ed in particolare la delimitazione delle zone ove è ammesso lo smaltimento dei liquami sul suolo e nel sottosuolo.

Per quanto concerne in particolare gli scarichi sul suolo adibito ad usi agricoli, essi potranno in ogni caso essere previsti e regolamentati soltanto quando le immissioni siano direttamente utili alla produzione agricola.

Per quanto concerne gli scarichi nel sottosuolo, essi non dovranno essere consentiti quando possano essere danneggiate le falde acquifere.

I compiti che dalla presente legge sono attribuiti alle regioni s'intendono conferiti per il Trentino-Alto Adige alle province autonome di Trento e Bolzano.

LE PROVINCE PROVVEDONO AD EFFETTUARE :

Art. 5

a) il catasto di tutti gli scarichi, pubblici e privati, nei corpi d'acqua superficiali;

b) il controllo degli scarichi stessi per quanto attiene ai limiti di accettabilità, ed al rispetto delle norme che regolamentano lo smaltimento dei fanghi di cui alla voce e), punto 3), dell'articolo 2;

c) il controllo dell'applicazione dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua, di cui all'articolo 2, punto d);

d) il controllo sul rispetto dei limiti di accettabilità delle pubbliche fognature scaricanti sul suolo o nel sottosuolo;

e) l'installazione e la manutenzione della rete dei dispositivi per il controllo qualitativo dei corpi idrici nell'ambito dell'attività regionale di censimento delle risorse idriche.

(Art. 6 della legge 10-5-1976 n. 319)

I servizi pubblici di acquedotto, fognature, depurazione delle acque usate, smaltimento dei fanghi residuati da processi produttivi e impianti di trattamento di acque di scarico sono gestiti da Comuni o Consorzi intercomunali.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Le comunità montane possono costituire consorzi tra loro, ovvero partecipare a consorzi intercomunali.

I comuni e i consorzi intercomunali sono responsabili del controllo dei complessi produttivi allacciati alle fognature pubbliche, per quanto attiene alla accettabilità degli scarichi, alla funzionalità degli impianti di pretrattamento adottati, al rispetto dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua, di cui all'articolo 2, punto d), della presente legge, nonché del controllo degli scarichi sul suolo o nel sottosuolo.

Art. 11 L'IMMISSIONE DIRETTA nelle acque del mare di rifiuti di lavorazioni industriali o provenienti da servizi pubblici o da insediamenti di qualsiasi specie resta subordinata alla autorizzazione del capo del compartimento marittimo.

GLI SCARICHI DEI NUOVI INSEDIAMENTI produttivi sono soggetti alle seguenti norme :

Art. 12 1) nel caso di recapito in corpi d'acqua superficiali, debbono essere conformi, sin dall'attivazione, ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella A;

2) nel caso di recapito in pubbliche fognature debbono, prima dell'entrata in funzione dell'impianto centralizzato di depurazione, essere conformi ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella C, e successivamente all'avvio del medesimo, adeguarsi ai limiti di accettabilità, alle norme e alle prescrizioni regolamentari stabilite dai comuni o dai consorzi intercomunali che gestiscono il pubblico servizio;

3) possono avere recapito sul suolo, anche adibito ad usi agricoli, o nel sottosuolo, nel rispetto delle norme igieniche stabilite dalle autorità sanitarie locali, sino all'emanazione della normativa specifica da parte delle autorità statali e regionali ai sensi del punto 2), voce e), dell'articolo 2 e della voce e) dell'articolo 4, cui si dovranno adeguare.

GLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI esistenti sono soggetti alle seguenti norme :

Art. 13 1) se hanno recapito in corpi d'acqua superficiali, dovranno essere adeguati :

a) entro tre anni dall'entrata in vigore della presente legge, ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella C;

b) entro i successivi sei anni, ai limiti previsti dalla tabella A, secondo le modalità e le fasi temporali stabilite dai piani regionali di risanamento;

2) se hanno recapito in pubbliche fognature, dovranno essere adeguati :

a) entro tre anni dall'entrata in vigore della presente legge, ai limiti di accettabilità della allegata tabella C;

b) dalla data di attivazione dell'impianto centralizzato di depurazione, ai limiti di accettabilità, alle norme e alle prescrizioni regolamentari stabilite dai comuni o dai consorzi intercomunali che gestiscono il pubblico servizio;

3) se hanno recapito sul suolo, anche adibito ad usi agricoli, o nel sottosuolo, sono ammessi nel rispetto delle norme igieniche stabilite dalle autorità sanitarie locali. Essi dovranno comunque adeguarsi, nei termini rispettivamente prescritti, a quanto disposto al precedente punto 1), lettere a) e b), del presente articolo.

L'ammissione definitiva è subordinata al rispetto della normativa specifica emanata dalle autorità statali e regionali competenti ai sensi dell'articolo 2, voce e), punto 2) e dell'articolo 4, voce e).

Le stesse norme di cui al precedente punto 2) del presente articolo si applicano agli scarichi che dovranno recapitare in pubbliche fognature, sulla base dei programmi comunali di cui al successivo articolo 15, purché ciò avvenga entro e non oltre tre anni dall'entrata in vigore della presente legge.

Art. 14 GLI SCARICHI IN PUBBLICHE FOGNATURE di insediamenti civili di qualsiasi dimensione sono sempre ammessi, purché osservino i regolamenti emanati dall'autorità locale che gestisce la pubblica fognatura.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Il presente documento ha lo scopo di illustrare le modifiche ed aggiunte apportate al progetto di legge n. 123 del 1998, concernente la riforma del sistema tributario. Le modifiche sono state apportate in base alle osservazioni e alle proposte avanzate durante il processo di consultazione pubblica e nei confronti del Parlamento.

Le modifiche sono suddivise in tre categorie principali:

- Modifiche di natura tecnica:** Queste modifiche riguardano aspetti procedurali e di dettaglio, necessari per garantire la corretta applicazione della legge. Esempi includono la modifica delle aliquote, la semplificazione delle procedure di pagamento e la chiarificazione delle definizioni.
- Modifiche di natura economica:** Queste modifiche mirano a ridurre il carico fiscale sulle imprese e sulle famiglie, a stimolare la crescita economica e a favorire l'occupazione. Esempi includono la riduzione dell'aliquota dell'IRPEF, la semplificazione del sistema di calcolo dell'IRPEF e la creazione di nuovi incentivi fiscali.
- Modifiche di natura sociale:** Queste modifiche riguardano la redistribuzione del reddito e la lotta alla povertà. Esempi includono la creazione di nuovi esentasse, la riduzione dell'aliquota dell'IRPEF per le famiglie a basso reddito e la creazione di nuovi esentasse per i redditi da lavoro dipendente.

Le modifiche sono state approvate dal Parlamento e sono state incorporate nel testo della legge. Il presente documento è stato redatto in base alle osservazioni e alle proposte avanzate durante il processo di consultazione pubblica e nei confronti del Parlamento.

La disciplina degli scarichi degli insediamenti civili che non recapitano in pubbliche fognature sarà definita dalle regioni con i rispettivi piani di risanamento delle acque di cui all'articolo 4 della presente legge.

I comuni o i consorzi intercomunali di cui all'articolo 6 della presente legge, in attesa del piano di risanamento regionale, predispongono, entro e non oltre diciotto mesi dall'entrata in vigore della presente legge, i programmi di attuazione della rete fognaria e li trasmettono alla regione.

Art. 15 I titolari degli scarichi già in essere provenienti da insediamenti civili che non scaricano in pubbliche fognature sono tenuti a denunciare la loro posizione alla autorità comunale nei modi e nei tempi da essa disposti.

I titolari degli scarichi già in essere provenienti da insediamenti produttivi debbono:

a) se sprovvisti di autorizzazione allo scarico, farne domanda entro due mesi dall'entrata in vigore della presente legge;

b) se già in possesso dell'autorizzazione, presentare domanda di rinnovo entro sei mesi.

La domanda di autorizzazione, o di rinnovo, deve essere presentata all'autorità competente per il controllo, e deve essere accompagnata dalla puntuale precisazione delle caratteristiche qualitative e quantitative dello scarico terminale in atto, nonché dall'indicazione della quantità di acqua da prelevare nell'anno solare.

Nella domanda dovrà essere indicato l'eventuale diverso recapito consentito dalla legge, e, comunque, la fonte di approvvigionamento.

Fino alla costituzione dei consorzi intercomunali, le domande relative agli scarichi in pubbliche fognature devono essere presentate, con le modalità di cui ai commi precedenti, al comune competente per territorio.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità di cui alla presente legge.

Prima dell'autorizzazione definitiva, viene rilasciata dalle autorità competenti una autorizzazione provvisoria, nella quale deve essere previsto:

1) per gli scarichi in corpi d'acqua pubblici, l'allineamento progressivo ai limiti della allegata tabella A, secondo le prescrizioni della presente legge e del piano regionale di risanamento;

2) per gli scarichi in pubbliche fognature quando non sia ancora stato costituito il consorzio intercomunale, ovvero definito dal piano di risanamento il comune competente per la gestione del pubblico servizio di fognatura e depurazione, l'allineamento ai limiti della allegata tabella C;

3) per gli scarichi in pubbliche fognature, gestite da consorzi intercomunali o da comuni definiti dal piano regionale di risanamento, l'allineamento progressivo ai limiti di accettabilità ed alle norme regolamentari di cui all'art. 12, punto 2), e l'osservanza delle particolari prescrizioni tecnico-economiche connesse con l'utilizzazione del pubblico servizio di fognatura e depurazione.

L'autorizzazione provvisoria si intende concessa se non è rifiutata entro sei mesi dalla data della presentazione della relativa domanda fermo restando il potere dell'autorità competente di revocare l'autorizzazione *ope legis* o di rilasciare l'autorizzazione espressa con le eventuali prescrizioni del caso.

In caso di mancato adeguamento ai diversi limiti previsti dalla presente legge, dalle norme consortili e dai piani regionali di risanamento, l'autorità competente deve revocare la autorizzazione allo scarico.

Art. 21 Chiunque apre o comunque effettua nuovi scarichi nelle acque indicate nell'articolo 1 della presente legge, sul suolo o nel sottosuolo, senza aver richiesto la prescritta autorizzazione; ovvero continua ad effettuare o mantenere detti scarichi dopo che l'autorizzazione sia

MODIFICHE ED AGGIUNTE

stata negata o revocata, è punito con l'arresto da due mesi a due anni o con l'ammenda da lire 500 mila a lire 10 milioni.

Alla stessa pena soggiace chi — effettuando al momento di entrata in vigore della presente legge scarichi nei corpi ricettori di cui al precedente comma — non presenta la domanda di autorizzazione o di rinnovo di cui all'articolo 15, secondo comma, lettere *a)* e *b)*; ovvero non ottempera alle disposizioni di cui all'articolo 25; ovvero chi, avendo presentato la domanda, mantiene lo scarico dopo che essa è stata respinta, o dopo che l'autorizzazione è stata revocata.

Nei casi previsti dai due commi precedenti, si applica sempre la pena dell'arresto se lo scarico supera i limiti di accettabilità di cui alle tabelle allegate alla presente legge, nei rispettivi limiti e modi di applicazione.

Per i reati previsti al primo e secondo comma del presente articolo è consentita, in caso di recidiva specifica, l'emissione del mandato di cattura.

Art. 22 Chiunque effettua o mantiene uno scarico senza osservare tutte le prescrizioni indicate nel provvedimento di autorizzazione è punito con l'arresto fino a due anni o con l'ammenda fino a lire 10 milioni.

Art. 23 Chiunque apre o comunque effettua nuovi scarichi prima che l'autorizzazione da lui richiesta nelle forme prescritte sia stata concessa, è punito con l'ammenda fino a lire 5 milioni.

Se l'autorizzazione non viene concessa si applicano il primo e il terzo comma dell'articolo 21.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO V

IGIENE DEL SUOLO

X Art. 16

Divieto di spandimento di rifiuti

E' assolutamente vietato di accumulare o spandere sul suolo pubblico e sul suolo privato immondizie o rifiuti liquidi o solidi di qualsiasi genere, putrescibili o residuati di lavorazione industriale o artigianale o materiale di demolizione e provenienti da abitazioni private.

I rifiuti solidi interni vengono raccolti dal servizio di nettezza urbana, mentre i rifiuti non rientranti fra quelli ammessi dal servizio dovranno essere portati nei luoghi e spazi di raccolta indicati dall'autorità comunale.

Art. 17

Divieto di spandimento di acque

E' vietato lo spandimento di acque di qualsiasi tipo (chiare, luride, di gronda ecc.) provenienti dalle case di abitazione, dagli esercizi, dai laboratori, dall'industria, ecc. sul suolo pubblico.

Le acque di rifiuto chiare o luride e le acque di gronde dovranno essere immesse nelle apposite condotte previa autorizzazione, secondo le prescrizioni di seguito indicate.

Art. 18

Servizio raccolta rifiuti solidi interni

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono eseguiti da apposito servizio comunale, disciplinato da un regolamento di servizio e da un regolamento igienico.

Con apposita delibera viene stabilita la tariffa del servizio.

Art. 19

AGGIUNTA VEDI A LATO

Località non servita della raccolta rifiuti

Nelle località non servite dal servizio raccolta, ogni fabbricato o gruppi di fabbricati dovranno disporre di immondezze propri, costruiti con le norme igieniche e secondo progetti approvati dall'autorità comunale.

Art. 20

Scarico di acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature

Per l'immissione di acque di rifiuto di qualsiasi natura in mare, nei laghi, nei fiumi, nelle acque pubbliche o nelle pubbliche condotte dovrà essere richiesta l'apposita autorizzazione.

Gli interessati dovranno presentare domanda al Presidente della Giunta provinciale o al Sindaco secondo la competenza.

L'Autorità comunale potrà richiedere che le acque di rifiuto di qualsiasi genere, prima di essere immesse nelle condotte comunali o nelle fognature, debbano subire una conveniente correzione o depurazione con sistemi approvati dall'ufficio tecnico comunale.

E' assolutamente vietato da parte di abitazioni, stabilimenti, laboratori, conduttori di stalle e di terreni ecc., scaricare liquidi e acque di rifiuto nelle acque pubbliche, nei canali, nelle fognature, nelle cunette, nei fossi ecc. se non si è avuta la prescritta autorizzazione.

* ART. 20/bis VEDI A LATO

Art. 21

Divieto di scarico rifiuti solidi nei corsi d'acqua

E' vietato scaricare a mare, nei fiumi, nei canali, nelle fognature qualsiasi materiale solido.

Detti materiali dovranno essere scaricati nelle località che verranno indicate dall'amministrazione.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

art. 19 - aggiunta

L'immondezzaio deve essere rivestito in materiale impermeabile sito a mt. 50 a valle delle condutture di acqua o da pozzi con acqua potabile.

Il muretto perimetrale deve avere un'altezza non inferiore a cm. 30.

art. 20/bis) - Attracchi turistico-fluviali.

Gli attracchi o accosti turistico-fluviali devono essere approvvigionati di acqua potabile, energia elettrica e idonei sistemi di prevenzione incendi.

I servizi igienici debbono trovare sistemazione in edifici in muratura ed essere allacciati alla fognatura comunale. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di ml. 2,00 dal pavimento che dovrà essere costruito in gres con pendenza verso i chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio. Tali servizi igienici debbono essere dotati percentualmente per ogni 250 posti barca di:

- n. 4 docce;
- n. 4 W.C.;
- n. 4 lavandini;
- n. 4 lavatoi esterni;
- n. 10 bidoni per i rifiuti solidi;
- n. 10 contenitori per oli lubrificanti usati per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
- n. 2 piazzole, per lavaggi delle imbarcazioni, costruite con materiale impermeabile e lavabile, dotate di pozzetti di raccolta con caditoia ispezionabile collegata alla rete fognaria. Dovranno per tali operazioni usarsi saponi e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.

E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti ed un facile accesso ai mezzi impiegati per il soccorso.

Art. 22
Deviazione delle acque

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee ovvero di lavori di sbarramento e deviamiento dei corsi d'acqua superficiali senza l'autorizzazione comunale.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale devono avere il fondo e le pareti impermeabili in modo che sia impedito il deflusso di tali acque nei corsi d'acqua pubblica e l'impaludamento dei terreni circostanti.

Art. 23
Divieto di macerazione nei corsi d'acqua

Nelle acque pubbliche, nei bacini d'uso pubblico e nelle canalizzazioni è fatto divieto di macerazione di piante, come lino, canapa ed in genere di tutte le piante tessili.

Il processo di macerazione va eseguito in appositi bacini costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla salute pubblica.

Gli interessati dovranno fare domanda al Sindaco, il quale rilascerà l'autorizzazione su parere e secondo le indicazioni dell'ufficiale sanitario.

Art. 24
Divieto di escavazione del terreno

E' vietato eseguire qualsiasi escavazione nel terreno oltre quella richiesta dalla normale aratura o piantagione.

L'esecuzione di scavi, cave di prelevamento di materiale, cave di prestito ecc. devono essere preventivamente autorizzate dalla competente autorità.

Art. 25
Pulizia di vicoli, cortili, portici privati

Nei vicoli, nei passaggi privati, nei cortili interni ed in tutti i luoghi di privata proprietà dovranno essere rispettate le norme igieniche sanitarie previste per il suolo pubblico, con divieto di ingombro e di deposito di rifiuti e immondizie di qualsiasi genere.

Dovranno pure essere vietate esalazioni maleodoranti o comunque influenti sulla aereazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi privati dovranno provvedere i rispettivi proprietari ed in caso di più proprietari o di inquilini, saranno tutti solidariamente tenuti alla pulizia stessa.

Ove i detti responsabili non provvederanno interverrà l'autorità comunale con i propri mezzi ed a tutte spese degli interessati.

Art. 26
Spandimento di bucato, battitura e spolveratura

E' vietato spandere il bucato ad asciugare sulla pubblica via o sui terrazzi prospicienti la stessa.

E' anche vietato sbattere e spolverare dalle finestre e dai terrazzi che danno sulla pubblica via o sulle finestre o terrazzi dei piani inferiori.

Possibilmente l'asciugatura del bucato, lo sbattimento e la spolveratura di indumenti deve essere eseguita in appositi spazi.

La sbattitura o spolveratura di oggetti dovrà essere eseguita secondo appositi orari fissati nei singoli edifici a più alloggi e comunque cessare prima delle ore 11.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO VI

ACQUA POTABILE

Art. 27

Acquedotto comunale

L'acquedotto comunale dovrà essere tenuto sotto continua sorveglianza sanitaria e sottoposto a periodici esami di potabilità.

Anche i pozzi che riforniscono acqua potabile alle abitazioni private vengono assoggettati alla vigilanza sanitaria ed esami di potabilità a spese degli interessati.

E' fatto obbligo a chiunque venga a conoscenza di sospetta o constatata alterazione di acqua destinata all'alimentazione di farne denuncia al Sindaco.

Art. 28

Allacciamento alla condotta pubblica

Chiunque intenda allacciarsi alla condotta pubblica di acqua potabile deve farne domanda all'ufficio comunale, che rilascerà autorizzazione secondo il regolamento per il servizio distribuzione acqua potabile.

Nessuna abitazione o esercizio pubblico o laboratori, officine, stabilimenti, alberghi, teatri, barbierie, parrucchieri, ecc. potrà ottenere il permesso di abitabilità o di esercizio se non provvisti di acqua riconosciuta potabile dall'autorità sanitaria.

Le modalità per l'allacciamento sono quelle previste dal regolamento per la distribuzione di acqua potabile.

Art. 29

AGGIUNTA VEDI A LATO

Pozzi e cisterne

I pozzi e le cisterne private per uso domestico o per l'alimentazione di bestiame devono essere dichiarati igienici dall'ufficiale sanitario.

Se detti pozzi non hanno la prescritta autorizzazione sanitaria è fatto assolutamente divieto di farne uso per l'alimentazione.

Art. 30

AGGIUNTA VEDI A LATO

Fontanelle pubbliche

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile deve essere indicato il divieto per uso potabile.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

art. 29 - aggiunta

I suddetti pozzi e cisterne devono essere sottoposti a buona manutenzione da parte del proprietario.

art. 30 - aggiunta

Il getto dell'acqua deve essere tale da bere direttamente sul getto stesso.

Non deve stagnare acqua da potere essere bevuta nella fontanella stessa;

CAPO VII

IGIENE DELL'ABITATO

Art. 31

Costruzioni edilizie

Tutte le costruzioni edilizie, gli adattamenti di costruzione, gli ampliamenti, ecc. debbono essere autorizzate dal Sindaco con le modalità indicate nel regolamento comunale di edilizia.

L'abitabilità ed il permesso d'uso vengono rilasciati dal Sindaco.

Il regolamento di edilizia comunale prevede tutte le norme tecniche per le costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igieniche sanitarie delle abitazioni sono previste oltrechè dalle vigenti leggi sanitarie dal D. M. 5 luglio 1975 (Gazz. Uff. n. 150 del 18 luglio 1975).

Art. 32

Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

L'ufficio sanitario, l'ufficio tecnico e l'ufficio di polizia comunale a mezzo dei rispettivi addetti hanno la sorveglianza su tutte le costruzioni e ricostruzioni eseguite nell'abitato.

Il sindaco può disporre particolari visite all'interno delle abitazioni private qualora se ne ritenga l'opportunità.

Art. 33

Altezza degli ambienti

Il D. M. 5 luglio 1975 e il regolamento di edilizia comunale fissano le altezze degli ambienti di abitazione o dei servizi dei locali da destinare ai vari esercizi, industrie, lavorazioni, ecc.

Le soffitte ed i locali sotterranei per essere dichiarati abitabili debbono rispondere ai requisiti stabiliti da detto regolamento di edilizia.

Art. 34

Impianti di riscaldamento delle abitazioni e dei locali

Gli impianti di riscaldamento di qualsiasi abitazione e di qualsiasi locale debbono essere costruiti secondo le norme della legge 13 luglio 1966 n. 615 e D.P.R. 22 dicembre 1970 n. 1391 e riportare il parere favorevole del corpo dei vigili del fuoco e dell'ufficio tecnico comunale.

Art. 35 AGGIUNTA FEDI A LATO

Cucine, camini e fumaiole

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso di cucina.

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

Art. 36

Allacciamenti alla fognatura comunale

Tutte le abitazioni, tutti i locali di servizio degli stabilimenti delle industrie degli esercizi pubblici ecc. devono essere provvisti di allacciamento alla pubblica fognatura per il scarico di acque bianche o luride.

E' vietato lo scarico nella fognatura di qualsiasi liquame senza la preventiva autorizzazione del Sindaco e senza l'osservanza delle norme prescritte dall'ufficio tecnico comunale per l'allacciamento delle pubbliche fognature e alle pubbliche condotte di scarico.

ACQUINTA VEDI A LATO

Art. 37
Impianti domestici per liquidi di rifiuto

Nelle località sprovviste di pubbliche fognature tutti i liquidi di rifiuto di qualsiasi provenienza salvo le prescrizioni speciali per quelle delle industrie dovranno essere convogliati in appositi pozzi di raccolta secondo le prescrizioni impartite dall'ufficio tecnico comunale su consiglio dell'ufficiale sanitario. Dette fosse settiche o di depurazione biologica o pozzi neri dovranno essere costruite ad opportuna distanza dal fabbricato e distanti almeno 50 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.

ACQUINTA VEDI A LATO

Art. 38
Raccordi degli scarichi con le fognature

Tutte le acque di rifiuto chiare o luride che devono essere immesse nelle fognature vengono convogliate nelle fognature stesse a mezzo di condotti sotterranei ispezionabili provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte con materiali igienici adatti e che non consentano spandimenti.

INTEGRAZIONE VEDI A LATO

Art. 39
Apertura di alberghi, esercizi pubblici, ecc.

Per l'esercizio di alberghi, pensioni, dormitori, locande, locali di pubblico ritrovo, ecc. è necessario ottenere l'autorizzazione dell'autorità di pubblica sicurezza.

Oltre l'autorizzazione di P. S. per l'apertura di detti locali deve essere ottenuta l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 231 del T.U. leggi sanitarie n. 1265 del 1934.

Per il rilascio di licenze per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui al capo II del T.U. D.P.S. 18 luglio 1931 n. 773, dovrà essere presentata ai sensi della legge 14 ottobre 1974 n. 524 domanda di licenza al Sindaco del Comune del territorio in cui s'intende aprire l'esercizio.

Art. 40
Divieto di fumare in determinati locali

E' vietato fumare :

a) nelle corsie degli ospedali; nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado; negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone; nelle metropolitane; nelle sale di attesa delle stazioni ferroviarie, autofilotranviarie, portuali-marittime e e aeroportuali; nei compartimenti ferroviari riservati ai non fumatori che devono essere posti in ogni convoglio viaggiatori delle ferrovie dello Stato e nei convogli viaggiatori delle ferrovie date in concessione ai privati; nei compartimenti a cuccette e in quelli delle carrozze letto, occupati da più di una persona, durante il servizio di notte;

b) nei locali chiusi che siano adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, nelle sale chiuse da ballo, nelle sale-corse, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

Art. 41
Obblighi dei conduttori dei locali

Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei locali indicati al precedente articolo 1, lettere a) e b), nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b) di tale articolo, debbono curare l'osservanza del divieto, esponendo, in posizione visibile, cartelli riproducenti la norma con l'indicazione della sanzione comminata per i trasgressori.

229. I progetti di opera per le provviste di acqua potabile alle popolazioni rurali e quelli per la costruzione di case, considerati nelle disposizioni sulla bonifica integrale e a favore dei territori montani, sono sottoposti al parere del medico provinciale qualora l'importo non superi i 50 milioni.

I progetti di cui sopra, nonché quelli di borgate rurali sono sottoposti al parere del Consiglio provinciale di sanità quando il loro importo sia compreso tra i 50 e i 150 milioni.

Per i progetti il cui importo superi i 150 milioni, o che interessino più Province, deve essere udito il Consiglio superiore di sanità (209).

230. Sono sottoposti al parere del consiglio superiore di sanità i piani regolatori generali dei comuni, i piani regolatori particolareggiati dei comuni tenuti per legge alla compilazione del piano regolatore generale ed i regolamenti edilizi dei comuni predetti.

Sono sottoposti al parere del consiglio provinciale di sanità i piani regolatori particolareggiati ed i regolamenti edilizi degli altri comuni (210).

CAPO V - Degli alberghi.

231. Per l'apertura degli alberghi, oltre l'autorizzazione prescritta nel testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (211), occorre, ai fini igienico-sanitari, anche l'autorizzazione del podestà, che la concede su parere favorevole dell'ufficiale sanitario (212).

Contro il provvedimento del podestà, è ammesso ricorso al prefetto che decide sentito il medico provinciale.

La decisione del prefetto è definitiva.

Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa da lire 40.000 a lire 200.000 (212/a) (213).

232. La vigilanza sulle prescrizioni igieniche sugli alberghi, oltre che al podestà, spetta anche all'ente provinciale per il turismo (214).

Il podestà, anche su proposta dell'ente provinciale per il turismo (214), sentito l'ufficiale sanitario, quando un albergo è giudicato insalubre per la sua ubicazione, oppure per le condizioni dei locali o delle dipendenze e relativi impianti ed arredamenti,

può prescrivere all'esercente i lavori necessari per rimuovere le cause di insalubrità. Se l'esercente non voglia o non possa eseguire tali lavori, può ordinare la chiusura dell'albergo.

Contro l'ordinanza, che prescrive la chiusura oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al prefetto che decide sentito il medico provinciale.

Il provvedimento del prefetto è definitivo.

Quando un albergo si trovi posto in zona malarica e non sia opportuno, per ragioni di pubblico interesse, ordinarne la chiusura, debbono essere adottate, secondo le prescrizioni dell'ufficiale sanitario, misure efficaci di difesa antianofelica (213) (215).

CAPO VI - Delle stalle e concimaie (216).

233. Le stalle rurali per bovini ed equini, adibite a più di due capi adulti, debbono essere dotate di una concimaia, atta ad evitare disperdimento di liquidi, avente platea impermeabile.

Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa da lire 20.000 a lire 200.000 (212/a).

234. Le dimensioni minime, in rapporto al numero medio annuo dei capi ricoverati nella stalla e tutte le altre caratteristiche delle concimaie, sono prescritte, tenendo conto della natura dei terreni, della durata di dimora del bestiame nella stalla e di ogni altra contingenza locale, con decreto del prefetto, sentito il consiglio provinciale dell'economia corporativa (216/a).

235. Sono esonerati dall'obbligo della concimaia i ricoveri per bestiame brado o semibrado.

236. Chiunque tiene in esercizio una stalla è tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito di letame e a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento.

Nel caso di esonerazione, preveduto nell'articolo precedente, è vietato tenere il concime a cumuli nei cortili e nelle adiacenze immediate delle abitazioni.

Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa fino a lire 10.000 (217) per ogni capo adulto di bestiame esistente nella stalla.

(209) Così sostituito dall'articolo unico, L. 8 novembre 1956, n. 1300.

Vedi, anche, L. 12 marzo 1964, n. 127, che qui si riporta: «Articolo unico. In deroga alle disposizioni di cui alla legge 8 novembre 1956, n. 1300, i progetti per la costruzione di fabbricati rurali destinati ad abitazione, compresi i servizi, impianti accessori, vani per uso aziendale e per il ricovero del bestiame e per il deposito degli attrezzi, considerati nella L. 2 giugno 1961, n. 454, nonché le condizioni igieniche generali, sono sottoposti al parere dell'ufficiale sanitario, comunale o consorziale, competente per territorio».

(210) Vedi, anche, gli artt. 90 e 106, R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, riportato al n. B/I.

Per i piani regolatori comunali, vedi ora gli articoli 7 segg., L. 17 agosto 1942, n. 1150, riportata alla voce URBANISTICA.

(211) Vedi l'art. 86, R.D. 18 giugno 1931, n. 773.

(212) Per la tassa di concessione governativa, vedi il n. 30 della tab. alleg. A, al D.P.R. 1° marzo 1961, n. 121, alla voce CONCESSIONI GOVERNATIVE (TASSE SULLE).

(212/a) La sanzione originaria dell'ammenda è stata sostituita, da ultimo, con la sanzione amministrativa dall'art. 32, L. 24 novembre 1981, n. 689, riportata alla voce ORDINAMENTO GIUDIZIARIO. L'importo della sanzione è stato così elevato dall'art. 3, L. 12 luglio 1961, n. 603, riportata alla voce SANZIONI PECUNIARIE IN MATERIA PENALE (AUMENTO DELLE), nonché dall'art. 114, primo comma, della citata L. 24 novembre 1981, n. 689, in relazione all'art. 113, primo comma, della stessa legge.

(213) Le disposizioni degli artt. 231 e 232 del presente T.U. sono state estese dalla L. 16 giugno 1939, n. 1112, riportata alla voce AFFITTACAMERE, alle pensioni, locande, alberghi diurni, affittacamere, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie.

(214) Così sostituita l'originaria dizione «ente nazionale per le industrie turistiche» dall'art. 23, D.P.R. 28 giugno 1955, n. 630.

(215) Vedi, anche, il regolamento per le migliori igieniche negli alberghi, approvato col R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, e riportato alla voce ALBERGHI, PENSIONI, E LOCANDE, e gli artt. 10-12, D.C.T. 29 ottobre 1955 (Gazz. Uff. 3 novembre 1955, n. 255), per l'attuazione del decentramento amministrativo, in materia di turismo.

(216) Per le stalle di sosta, vedi l'art. 17, D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, riportato alla voce ZOOTECHNIA.

(216/a) Ora, camera di commercio.

(217) La sanzione originaria dell'ammenda è stata sostituita, da ultimo, con la sanzione amministrativa dall'art. 32, L. 24 novembre 1981, n. 689, riportata alla voce ORDINAMENTO GIUDIZIARIO. L'importo della sanzione è stato così elevato dall'art. 3, L. 12 luglio 1961, n. 603, riportata alla voce SANZIONI PECUNIARIE IN MATERIA PENALE (AUMENTO DELLE), nonché dall'art. 114, primo comma, della citata L. 24 novembre 1981, n. 689, in relazione all'art. 113, primo comma, della stessa legge. Per effetto dell'art. 26 c.p. l'entità della sanzione non può essere inferiore a lire 4.000.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

art. 37 - aggiunta

A discrezione dell'Ufficio Tecnico Comunale, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, oltre ai pozzi di raccolta si potrà prescrivere un impianto di sub irrigazione che potrà rendersi necessario in dipendenza della conformazione del lotto edificato, dalla densità edilizia, dalla natura del terreno, ecc.

art. 38 - aggiunta

I pozzetti di raccordo alla fognatura pubblica dovranno essere costruiti in muratura piena ed intonacati internamente, mentre i pozzetti ispezionabili all'interno della proprietà dovranno essere muniti di opportuno sifone.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

(C.C.m. 19 del 9.3.78)

art. 37 - Integrazione aggiunta

" Quando dal riferimento dell'Ufficiale Sanitario risulta che la dispersione nel terreno dell'effluente di fossa settica o di depurazione biologica o la immissione in corsi d'acqua costituiscano un pericolo igienico a causa dell'insufficiente potere ossidante rispettivamente del terreno in carenza di spazio idoneo e sufficiente o del corso d'acqua in carenza di favorevole rapporto di diluizione, anche per insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o a 5.000 mc., si devono costruire impianti di ossidazione (fosse ossidative fino a 50 abitanti e impianti ad ossidazione totale con smaltimento separato del fango oltre i 50 abitanti) con immissione libera dell'effluente in corsi d'acqua, fossi, scoline, e, nel caso di fosse ossidative al servizio di insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o a 5.000 mc., anche con dispersione nel terreno, lontano dalle case in misura sufficiente a prevenire fenomeni di malsania ambientale ed in particolare di umidità delle pareti da assorbimento capillare del terreno."

ART. 39 - Integrazione C.C. 24 del 11.3.82

" Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre tre mesi, devono comunicare al competente Servizio di Igiene Pubblica la ripresa dell'esercizio con almeno un mese di anticipo.

Le autorizzazioni sanitarie devono intendersi rilasciate in via definitiva, quindi a carattere permanente, salvo il caso che il richiedente non abbia fatto espressa richiesta di autorizzazione stagionale o si tratti di stabilimento balneare o non sia prescritto esplicitamente dal Servizio Igiene Pubblica dell'USL n.33. "

Art. 42

Esenzione dall'osservanza del divieto nei locali pubblici

Il conduttore di uno dei locali sopraindicati alla lettera *b*), può ottenere l'esenzione dall'osservanza del divieto disposto ove installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione rispettivamente corrispondenti alle caratteristiche di definizione e classificazione determinate dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

A tal fine deve essere presentata al sindaco apposita domanda corredata del progetto dell'impianto di condizionamento contenente le caratteristiche tecniche di funzionamento e di installazione.

L'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare è autorizzata dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

Art. 43

Provvedimenti a carico di conduttori di impianti non funzionanti

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

- a*) che si contravvenga alle norme prescritte per assicurare l'osservanza del divieto;
- b*) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Art. 44

Sospensione dell'esenzione dall'osservanza del divieto

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

- a*) che si contravvenga alle norme di curare l'osservanza del divieto;
- b*) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Indipendentemente dai provvedimenti adottati dall'autorità di pubblica sicurezza, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare può essere sospesa dall'autorità locale di pubblica sicurezza nei casi di cui alla lettera *b*) del precedente comma.

La sospensione può essere revocata, su domanda dell'interessato, dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, dopo la constatazione della precisa efficienza dell'impianto in esercizio.

Art. 45

Revoca dell'autorizzazione di esenzione dal divieto

Nei casi di ripetute violazioni delle disposizioni contenute nei precedenti articoli o di violazioni particolarmente gravi, il Sindaco può revocare, sentito l'ufficiale sanitario, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare.

Art. 46

Sanzioni

I trasgressori alle norme sul divieto di fumare sono soggetti alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire mille a lire diecimila.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Le persone quali titolari, conduttori, gerenti dei locali che non curano l'osservanza delle norme sono soggette al pagamento di una somma da lire ventimila a lire centomila; tale somma viene aumentata della metà nelle ipotesi previste.

L'obbligazione di pagare le somme previste nella presente legge non è trasmissibile agli eredi.

Art. 47

Procedimento per le contravvenzioni

La violazione, quando sia possibile, deve essere contestata immediatamente al trasgressore, il quale è ammesso a pagare il minimo della sanzione nelle mani di chi accerta la violazione.

Se non sia avvenuta la contestazione personale al trasgressore, gli estremi della violazione debbono essere notificati agli interessati residenti in Italia entro il termine di trenta giorni dall'accertamento.

Qualora il pagamento non avvenga immediatamente, il trasgressore può provvedervi, entro il termine perentorio di quindici giorni dalla data di contestazione o della notificazione, anche a mezzo di versamento in conto corrente postale nel luogo e con le modalità indicate nel verbale di contestazione della violazione.

A decorrere dal sedicesimo giorno e fino al sessantesimo giorno dalla contestazione o dalla notificazione, il trasgressore è ammesso al pagamento, con le modalità di cui al precedente comma, di una somma pari ad un terzo del massimo della sanzione.

Art. 48

Procedura coattiva

Qualora non abbia avuto luogo il pagamento di cui al precedente articolo il Sindaco presenta rapporto al Prefetto con la prova delle eseguite contestazioni o notificazioni.

Il Prefetto, se ritiene fondato l'accertamento, sentiti gli interessati ove questi ne facciano richiesta entro quindici giorni dalla scadenza del termine utile per l'obblazione, determina, con ordinanza motivata, la somma dovuta per la violazione entro i limiti, minimo e massimo, stabiliti dalla legge e ne ingiunge il pagamento, insieme con le spese per le notificazioni, all'autore della violazione.

L'ingiunzione prefigge un termine per il pagamento stesso, che non può essere inferiore a trenta giorni e superiore a novanta giorni dalla notificazione.

L'ingiunzione costituisce titolo esecutivo.

Contro di essa gli interessati possono proporre azione davanti al Pretore del luogo in cui è stata accertata la violazione entro il termine massimo prefisso per il pagamento.

Art. 49

Pulizia dei locali pubblici

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

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

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

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

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio comunale d'igiene.

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

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 50
Servizi igienici dei locali pubblici

Tutti i locali pubblici, alberghi, ristoranti, locande, dormitori, caffè, bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 51
Igiene delle stoviglie negli esercizi pubblici

I locali di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, debbono essere provvisti di appositi vasche con acqua corrente e munite di scarico continuo per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiari, piatti, ecc.,

Art. 52
Cucine dei pubblici locali

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria, debbono essere spaziosi, ben illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno. Il fattore luce diurna dovrà essere ampiamente sufficiente e l'illuminazione artificiale dovrà giungere sul piano di lavoro in modo da essere igienicamente distribuita. Le finestre debbono essere munite di rete metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere di ceramica od altro materiale lavabile fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo.

Il pavimento rivestito di materiali impermeabili e lavabili.

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino alla altezza di mt. 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile.

Gli acquai devono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Ogni cucina deve avere un frigorifero idoneo e sufficiente ed un locale per la conservazione delle provviste, difeso dalle mosche, munito di apposite scansie.

E' assolutamente vietato tenere alimenti alla rinfusa per terra.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Art. 53

Personale delle cucine degli esercizi pubblici

Il personale addetto alle cucine deve essere munito della speciale tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e deve essere sottoposto annualmente prima dell'estate a vaccinazione antitifica.

Detto personale deve sempre vestire grembiuli di bucato e portare copricapi per evitare la caduta dei capelli nei cibi.

Debbono essere allontanati da tale attività coloro che manifestano malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

Il personale deve curare la pulizia massima delle stoviglie e ad adottare le più idonee misure igieniche.

Il personale di vigilanza sanitaria del Comune è autorizzato ad effettuare visite sanitarie alle cucine.

E' fatto assoluto divieto di servirsi delle stoviglie d'uso dei clienti per dare da bere o da mangiare agli animali.

Art. 54

Scansie per la conservazione degli alimenti

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata negli alberghi, nelle locande, trattorie, ecc., debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con materiali che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perché chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

Art. 55

Chiusura delle cucine antigieniche

L'Autorità sanitaria, anche su proposta dell'Ente Nazionale delle Industrie Turistiche, e sentito l'Ufficiale sanitario, può ordinare la chiusura delle cucine dei pubblici esercizi, quando esse non rispondano ai requisiti voluti, e non vengano eseguiti i lavori necessari per assicurarne l'igiene.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura di locali per ragioni igieniche, oppure per lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso entro 30 giorni dalla notifica, al Medico Provinciale.

Art. 56

Locali di abitazione, negozi

Nessun locale di abitazione o negozio, o di attività commerciale o industriale può essere posto in uso senza il permesso del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario sulla igiene dei locali stessi e sulla corrispondenza degli ambienti alle norme di edilizia.

Art. 57

Locali sotterranei

E' vietato di adibire ad uso di abitazione o di botteghe locali che siano anche parzialmente sotto il livello di campagna e sotterranei.

L'uso di sotterranei per soggiorno di persone limitatamente ad alcune ore del giorno, esclusa la notte, sarà tollerato se detti locali abbiano un'altezza di almeno m.2,40 risultino fuori terra per almeno i due terzi dell'altezza.

E' in facoltà del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, autorizzare l'abitabilità di locali sotterranei.

Art. 58

Locali dei servizi

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in modo autonomo ed allacciati alla condotta di acqua potabile.

Art. 59
Case coloniche

Le case coloniche debbono avere tutti i requisiti delle abitazioni comuni.

Particolari norme per la costruzione di case coloniche sono previste dal Regolamento edilizio del Comune.

Art. 60
Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallaggio o di rimessa devono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.

E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.

Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

Art. 61 *AGGIUNTA VEDI A LATO*
Requisiti igienici delle stalle

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

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

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

** Aggiunta 4° Comune (vedi e lato)*

Art. 62 *AGGIUNTA VEDI A LATO*
Letamai e concimale

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

I letamai debbono essere costruiti con pareti e platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi.

I letamai e le concimaie debbono essere costruite distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi dalle condutture e depositi di acque potabili.

Art. 63 *(vedi a lato)*
Vuotatura di letamai e concimai e pozzi neri

La vuotatura dei letami e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, l'inverno fra le ore 19 e le ore 7 del mattino seguente; d'estate fra le ore 21 e le ore 5 del mattino seguente.

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

Art. 64 *AGGIUNTA VEDI A LATO*
Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dell'autorità sanitaria veterinaria del comune.

Art. 65 *AGGIUNTA VEDI A LATO*
Allevamento di pollame, conigli e simili

E' vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano.

Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal sindaco su parere dell'Ufficiale sanitario e del veterinario del comune.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

art. 61 - aggiunta

Le stalle devono essere separate dalla casa colonica. Se ciò non è possibile devono essere separate dal portico attrezzi. Non devono comunicare con l'alloggio.

E' possibile aprire le finestre dall'abitazione sulla stessa facciata in cui si apre la stalla purchè la distanza minima sia di mt. 3 e l'altezza minima di mt. 3,20. Aperture a distanza.

Ogni capo di bestiame deve avere a disposizione minimo 20 mc. di volume.

E' vietato come lettiera il pagliericcio usato.

I fienili devono essere muniti di gelosie per una buona areazione.

Tra l'abitazione e la stalla, se vi è continuità, deve essere posto un muro taglia fuoco.

art. 62 - aggiunta

La distanza minima dalle abitazioni deve essere di mt. 50.

Il muretto perimetrale dovrà avere un'altezza non inferiore a 30 cm. e la superficie dovrà essere in rapporto minimo di mq. 4,50 per ogni capo. Se il trasporto del letame è meccanico la superficie per capo è ridotta a mq. 2,50.

La platea impermeabile deve essere leggermente inclinata verso una cunetta impermeabile e da qui in una cisterna impermeabile a perfetta tenuta e che abbia la dimensione minima di un mc. per capo di bestiame.

Le concimaie non devono essere in comunicazione diretta, tramite finestre o porte, con strade, piazze o altro spazio pubblico o soggetto a servitù di pubblico passaggio o con proprietà altrui.

art. 64 - aggiunta

La distanza dalle abitazioni e dalle strade deve essere minimo di mt. 10.

Il pavimento deve essere impermeabile; gli angoli di raccordo smussi con inclinazione verso un pozzo nero a tenuta.

E' comunque proibito nei centri urbani.

art. 65 - aggiunta

Non devono essere in comunicazione diretta con i locali di abitazioni e devono essere ben areati e puliti.

E' comunque vietato in ogni caso tenere detti animali ad una distanza inferiore a mt. 20 dalle abitazioni anche nelle zone rurali e periferiche.

MODIFICHE ALL'ART. 65

vedi G.M. 521 del 2.9.81
- 31 - u 27 u 20.1.82
ordinanza ... 25 del 12.1.82

Art. 61 - 4° comma

BUONE PRATICHE COSTRUTTIVE E GESTIONALI DELLE AREE SCOPERTE NELLE STALLE DI BOVINI

Definizioni

Aree scoperte di collegamento e di esercizio: sono le aree a fruizione continua che, nelle stalle a corpi separati, collegano la zona di riposo alla zona di alimentazione. Hanno anche funzione di aree di esercizio (paddock) ove le bovine esercitano le attività indicate al punto che segue:

Aree scoperte di solo esercizio (paddock): sono le aree ove le bovine hanno accesso per esercitare l'attività deambulatoria e svolgere funzioni di interrelazione sociale, tra cui il cavalcamento nella fase di manifestazione dei calori;

Corridoi scoperti di transito: sono corsie transennate a fruizione continua che collegano zone funzionali diverse della stalla.

BUONE PRATICHE DI CONDUZIONE

1) le aree scoperte di collegamento e di esercizio devono essere pavimentate, prive di pendenze trasversali e delimitate da corridoi per consentire l'asportazione meccanica delle deiezioni e il deflusso della frazione liquida verso i contenitori di accumulo;

2) le aree scoperte di solo esercizio (paddocks) possono essere pavimentate o realizzate in terra battuta:

- i paddock pavimentati devono essere realizzati con le necessarie pendenze e canalizzazioni (cunette, pozzetti di scarico, tubazioni, ecc.) o presentare cordoli perimetrali, a seconda del sistema adottato per l'evacuazione delle deiezioni (sgondo per gravità, raschiatore meccanico, trattore con lama raschiante);

- I paddock in terra battuta devono essere dotati di cancelli per la regolamentazione dell'accesso. Nei periodi di maggior piovosità l'accesso va precluso onde evitare la formazione di uno strato melmoso di deiezioni e terriccio. Chi dispone di una porzione di paddock, agibile per tutto l'anno, nello stesso dovrà essere presente una zona pavimentata e dotata di pendenza trasversale e canaletta di sgondo convogliante i liquami al bacino di accumulo e un sistema di sbarramento che impedisca l'accesso alle zone non pavimentate nei periodi di troppa piovosità. Le deiezioni miste a terriccio che si accumulano sul paddock in terra devono essere rimosse almeno una volta all'anno, in concomitanza con la chiusura invernale dei paddocks stessi. Il materiale rimosso deve essere stoccato in platea impermeabilizzata oppure trasferito direttamente al campo per essere sparso sui terreni;

3) I corridoi scoperti di transito devono essere pavimentati e dotati di pendenza e canalette di sgondo, per il convogliamento dei liquami nei contenitori di accumulo.

Art. 63 (nuovo testo)

1) lo spandimento del letame sui terreni agricoli dovrà essere seguito, nel più breve tempo possibile, da operazioni di interramento;

2) lo svuotamento delle vasche di accumulo liquame e lo spandimento del medesimo, deve essere eseguito in orari compatibili con le successive operazioni di interramento da effettuarsi nell'arco della stessa giornata.

La presente disposizione non si applica quando i liquami vengono impiegati miscelati all'acqua di irrigazione nella pratica della fertirrigazione, qualora non comporti rischi per la salute pubblica, sviluppo di odori e diffusione di aerosoli;

3) nelle operazioni di trasporto deve essere evitato lo spargimento sia di letame che di liquami;

4) è vietato spandere liquami zootecnici a meno di 50 mt. dalle abitazioni di terzi;

5) è vietata la distribuzione di liquami zootecnici su terreno innevato, durante le precipitazioni e successivamente a queste quando vi è rischio di ruscellamento e quando le condizioni del terreno non consentano le operazioni di interramento nella giornata dello spandimento;

6) si deroga alle disposizioni di cui ai punti 1 e 2 del presente articolo quando gli spandimenti vengono effettuati su coltivazioni in atto il cui raccolto non sia destinato ad essere consumato crudo dall'uomo a condizione che tale pratica non comporti rischi per la salute pubblica, sviluppo di odori, diffusione di aerosoli.

N. 25

Data 13.3.1982

OGGETTO: Ordinanza relativa a MODIFICHE ALLE MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI IN RIGUARDO ALLA DETENZIONE ED ALLEVAMENTO DI POLLAME, CONIGLI, COLOMBI, PICCIONI ED ALTRI ANIMALI SIMILI. -

PROT. N° 3938

IL SINDACO

RICHIAMATO l'art. 65 del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità, ai sensi del quale è vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano;

IN ESECUZIONE alla Deliberazione della Giunta Municipale n. 27 del 20/1/1982, adottata, stante l'urgenza, con i poteri del Consiglio e controllata senza rilievi dal Comitato Regionale di Controllo - Sezione di Ferrara - nella seduta dell' 8/2/1982 con prot.n. 12693/3, con la quale si è proceduto ad una nuova determinazione delle zone costituenti territorio urbano, nelle quali è vietato allevare e detenere gli animali di cui al citato art. 65 del Regolamento di Igiene e Sanità;

TENUTO conto di quanto già previsto nella Deliberazione della Giunta Municipale n. 521, datata 2/9/1981, in riguardo alla delimitazione delle zone riconosciute territorio urbano ed alla procedura per il rilascio dell'autorizzazione in deroga al divieto di detenere ed allevare gli animali in discorso;

A MODIFICA e parziale integrazione della precedente Ordinanza n. 53, datata 15/9/1981, emessa in esecuzione della Deliberazione della Giunta Municipale n. 521 del 2/9/1981;

R E N D E N O T O

che, ai fini dell'applicazione del divieto di allevare e detenere pollame, conigli, piccioni, colombi ed altri animali simili, di cui all'art. 65 del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità, è stato individuato quale ambito territoriale urbano il solo centro abitato di CODIGORO capoluogo, secondo la perimetrazione operata con linea tratteggiata in colore nero e rosso sulla carta planimetrica già esposta in visione all'Albo Pretorio, in allegato alla precedente Ordinanza n. 53 del 15/9/1982.

Nei centri abitati di tutte le Frazioni ricomprese nel territorio comunale, nonché nelle zone del centro abitato di Codigoro non ubicate all'interno della linea di perimetrazione predetta, è conseguentemente consentito detenere ed allevare gli animali in trattazione, a condizione che sia comunque osservata una distanza non inferiore a mt. 20 (venti) dai fabbricati altrui.

La medesima prescrizione deve essere osservata anche nelle zone considerate rurali.

Nell'area del centro abitato di Codigoro capoluogo dichiara-

Il territorio urbano sarà consentito tenere ed allevare pol-
lame, conigli, piccioni, colombi ed altri animali simili sol-
tanto in via eccezionale e con specifica autorizzazione rila-
sciata dal Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanita-
rio e del Veterinario del Comune.

Le domande intese ad ottenere l'autorizzazione in discor-
so, pervenute sino alla pubblicazione della presente Ordinan-
za, dovranno essere valutate secondo le disposizioni sopra
esposte.

I precetti contenuti nell'Ordinanza n. 53 del 15/9/1981
debbono ritenersi decaduti ed abrogati solo se incompatibili
od in contrasto con i presenti.

Gli appartenenti alle Forze di Polizia territorialmente
competenti ed, in particolare, i Vigili Urbani del Comune di
Codigoro, sono incaricati del rispetto e dell'osservanza del-
le disposizioni contenute nella presente Ordinanza.

Dalla RESIDENZA MUNICIPALE, li 13 marzo 1982

IL SINDACO

(Sen. Riode FINESSI)



[Handwritten signature]

(sostituzione degli artt. dal n.66 al n.152
con il nuovo testo artt. dal n.66 al n.112)

CAPO VIII

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- Disposizioni generali

art. 66) - Vigilanza prevenzione e informazione.

I Servizi di Igiene Pubblica e Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione e del commercio degli alimenti promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

art. 67) - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente articolo 66) si effettua mediante :

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari;

art. 68) - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art. 67) solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale.

L'interessato potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

art. 69) - Modalità di esecuzione dei controlli.

- I controlli di cui sopra si eseguono con:
- 1) esame diretto della merce per accertare che :
 - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
 - l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.
 - 2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 70), 71), 72), e 73).

- Dei Campioni

art. 70) - Campioni regolamentari e di saggio.

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

art. 71) - Il campione regolamentare deve essere eseguito sulla base di quanto definito dalla vigente normativa in materia.

art. 72) - Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

art. 73) - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare interno si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R. 327/80

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11/10/78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uova) ed al D.L. del 25/01/92 n. 105:

"Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali".

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) Per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) Per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;

In entrambe i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie.

I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

- Provvedimenti per ovviare a deficienze ed irregolarità rilevate con ispezioni e controlli.

art. 74) - Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dall'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato od illecito amministrativo.

art. 75) - Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce non sia corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

art. 76) - Del sequestro.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inidonei.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa. Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e quando si proceda ad informativa di reato, della Autorità Giudiziaria.

art. 77) - Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria o Giudiziaria, sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

art. 78) - Igiene del personale.

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - anche presso gli Ospedali, Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti diagnostici da effettuarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato, annualmente, entro la scadenza.

Particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione da parte degli addetti delle norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio Igiene Pubblica casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti.

Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Il Sindaco, sentito il parere dell' U.S.L., può disporre accertamenti anche programmati sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

- Autorizzazioni - Attestati - Certificati e Nulla Osta igienico-sanitari per esercizi di vendita, depositi e laboratori di produzione di alimenti e bevande -

art. 79) - Certificato di idoneità igienico-sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intende aprire, trasferire in altra sede, ampliare o comunque modificare:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;

- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole o negli ospedali;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme vigenti e il certificato di idoneità igienico-sanitaria del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione sanitaria e dal presente regolamento.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa sopraspecificata, occorre conseguire anche una specifica autorizzazione sanitaria per gli spacci di vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata e per le rivendite di latte fresco.

Le modalità di presentazione delle domande per ottenere il certificato di idoneità igienico-sanitaria e le autorizzazioni sanitarie sopraindicate sono quelle indicate nei successivi articoli.

Chiunque intende subentrare in uno degli esercizi di cui al presente articolo deve seguire le procedure stabilite di cui ai successivi articoli 80 e 81.

art. 80) - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonchè depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari nonchè esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono subordinati ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze.

art. 81) - Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie.

Le domande per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio: → TDP x 014

- 1) nome, ragione sociale, sede dell'impresa, IVA e/o codice fiscale;

- 2) ubicazione;

- 3) indicazione dei generi merceologici;

Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli ed analisi, verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dalla Autorità Sanitaria competente per il rilascio, e dagli operatori che hanno effettuato il sopralluogo.

L'autorizzazione sanitaria concessa dovrà essere tenuta esposta presso gli esercizi cui si riferisce ed essere esibita a richiesta del personale incaricato della vigilanza. In caso di subingresso nell'esercizio dell'attività o di modifica della ragione sociale o della sede sociale dell'impresa, l'interessato ai fini dell'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria precedentemente rilasciata, deve presentare apposita domanda al Sindaco accompagnata da autocertificazione, resa nei modi di legge, da cui risulti che non sono intervenute variazioni negli elementi indicati dall'art. 27, comma 2° - lettera b) e c) - del D.P.R. 327/80.

L'Autorità Sanitaria, in tale caso, procede all'aggiornamento dell'autorizzazione senza l'obbligo di ulteriori formalità.

- Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande -

art. (82) - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico/edilizi stabiliti dal presente regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico. Tutti gli esercizi debbono essere muniti di servizi igienici fruibili se con attività annuale direttamente dall'interno dei locali. Tali servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano antilatrina dotato di un lavandino con erogatore d'acqua a comando non manuale (a gomito, a pedale o fotocellula), distributore di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda.

L'areazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestra aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0.60, ovvero da un idoneo impianto di areazione forzata temporizzata che assicuri almeno tre ricambi d'aria/ora purchè continui, oppure un impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al W.C., di da almeno 10 e fino a 20 ricambi/ora, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo (almeno 3 minuti di ritardo).

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di acqua potabile.

TDPX
DIA

- 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
 - 5) tipo di approvvigionamento idrico;
 - 6) sistema di smaltimento rifiuti e dei reflui (scarichi fognari);
 - 7) sistemi di conservazione degli alimenti.
- b) per i laboratori di produzione: $\rightarrow$ TDP x D/A
- 1) indicazioni di cui al punto a);
 - 2) tipo di lavorazione;
 - 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 5) descrizione degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dai seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio (fatte salve le domande di semplice cambio di intestazione dell'attività, senza modifiche di struttura e/o attrezzature, ai sensi dell'art. 27 - 2° comma-lettera a) del D.P.R. 327/80, per le quali si procede d'ufficio):

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata dal proprietario o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 o 1/50. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;

- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 180 gg. dal S.I.P. competente per territorio.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- relazione tecnica in triplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;

- copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di areazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Per gli esercizi nella cui rete idrica sia installato impianto di addolcimento delle acque, occorre presentare la relazione tecnica dell'impianto.

Ai fini della ammissibilità delle domande e del rilascio delle autorizzazioni sanitarie non è richiesto altra documentazione oltre a quella sopraindicata.

Pertanto ai fini suddetti non viene richiesta nè l'autorizzazione allo scarico di cui alla Legge 319/76, nè il certificato di abitabilità/agibilità, nè qualsiasi altra certificazione, la cui assenza o meno potrà essere in altra sede accertata dagli organi di vigilanza competenti ed eventualmente sanzionata secondo le norme di legge e di regolamento vigenti.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anzichè a mezzo di pubblico acquedotto è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di Igiene Pubblica un controllo chimico batteriologico annuale con esito di dichiarazione di potabilità dell'acqua utilizzata.

art. 83) - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento. — P TDP X DIA

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del D.P.R. 26/03/80 n.327.

I laboratori debbono avere una altezza non inferiore ai 3 mt.; nei centri storici, limitatamente ai piccoli laboratori artigianali, è consentita una altezza dei locali non inferiore a 2,70 mt.

Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 mt. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n. 20 del 5/4/76 del Ministero della Sanità.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R. 24.05.88 n. 203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 15 ricambi d'aria ogni ora ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a m. 1.

art. 84) - Requisiti per i centri produzione pasti. — V. NOTA SIAN
SU DIA X TDP

Si intendono per centri produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli articoli 82) e 83), ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0.50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 80.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri produzione pasti debbono essere dotati dei seguenti settori:

- ricevimento;
- dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate;
- preparazione pasti:
- lavaggio e manipolazione verdure,

lavaggio e manipolazione carne,
cottura,
confezionamento piatti.

- deposito per materiali per il confezionamento e trasporto, punto di uscita e distribuzione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due comparti;
- W.C. e docce;
- locale mensa per il personale;
- uffici amministrativi.

Tutti i settori debbono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica. La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la separazione tra i circuiti del "materiale pulito" e del "materiale sporco". I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti. Ogni mezzo di trasporto pasti dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

art. 85) - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.
- un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi dell'art. 82 limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un reparto attrezzato con armadietti individuali a 2 comparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro
- un vano antiservizio dotato di un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto non azionabile manualmente, di distributore automatico di sapone, di asciugamani monouso o ad aria calda;
- quando con superficie dell'area di vendita superiore a 400 mq., un servizio igienico per il pubblico oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a pedale, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione quando vi si espongano o comunque vi si vendano alimenti non contenuti in involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

art. 86) - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Fermo restando quanto previsto dalla Legge 25/08/91 n. 287 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sulla attività dei pubblici esercizi", è opportuno dal punto di vista igienico sanitario classificare i pubblici esercizi (che comunque devono possedere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L.283/62) nel seguente modo:

tipo 1° - Esercizi di Ristorazione Classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti e caratterizzati da ciclo completo di preparazione.

tipo 2° - Esercizi di somministrazione di bevande ed alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

→ NO FRITTURA, x del tutto

In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.

tipo 3° - Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcolici) e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, con eventuale finitura di brioches surgelate in forno.

*

art. 87) - Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 1 "ristorazione classica con specializzazione (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, ed esercizi similari...)".

Le dimensioni, l'arredamento e la attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, ed in particolare:

- le cucine debbono avere un'altezza non inferiore a mt. 3.00.
- le sale di somministrazioni dei ristoranti, mense scolastiche, aziendali o di istituti socio-assistenziali non devono avere altezza inferiore a mt. 3.00. Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, le sale di somministrazione poste al piano terra, possono avere altezza non inferiore a mt. 2.70; qualora la sala di somministrazione sia realizzata in locali interrati, l'altezza

non dovrà essere inferiore a mt. 3.00, in ambedue i casi si dovrà garantire idonea areazione con impianto di condizionamento opportunamente dimensionato; dovranno altresì essere garantiti i requisiti di sicurezza per il pubblico nel rispetto delle norme e degli standard vigenti.

- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili, se con attività annuale, direttamente dall'interno, aventi i requisiti di cui all'art. 82 facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

nei locali ove sono allestibili fino a 200 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso con antilatrina, anche in comune;

da 200 a 300 posti: 4 unità igieniche, due per sesso, con antilatrina anche in comune;

oltre 300 posti: 6 unità igieniche, tre per sesso, con antilatrina anche in comune.

In caso di apertura di nuovi esercizi o di radicale ristrutturazione edilizia di quelli esistenti, almeno uno dei W.C. dovrà essere attrezzato per i portatori di handicap, così come previsto dalla legge 09 gennaio 89 n. 13.

Gli esercizi di ristorazione tipo 1° debbono poter disporre di:

- 1) un vano per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2) almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carne, preparazione altri alimenti, cottura, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata alla cucina non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori a 50 di un parametro pari a mq. 0.25 per ogni posto eccedente; il settore o locale lavaggio da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale: tipo e varietà anche numerica degli alimenti preparati, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni in periodo estivo.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art. 83 del presente Regolamento;

- 4) un settore, esterno alla cucina, in cui tenere sistemati e pronti all'uso, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, riposte in armadiature in modo tale da evitare l'esposizione a polvere ed altri inquinanti;

- 5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;

6) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano debitamente conservati al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo degli agenti inquinanti.

Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

art. 88) - Requisiti igienico-sanitari degli esercizi di tipo 2° "esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione con dimensione non inferiore a mq.30, riducibile a mq.25 nella zona del Centro Storico, attrezzata di: banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande e materie prime;

- laboratorio con superficie minima di mq.9 aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria ed attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per la cottura o il riscaldamento (qualora siano installati impianti a fiamma libera, dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi ed i vapori dovranno essere captati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto);

altre attrezzature necessarie all'attività:

- numero 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico.

art. 89) - Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 3° "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e panini ed affini, pasticceria..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande
- numero un servizio igienico con rubinetteria non azionabile manualmente da destinarsi anche al pubblico, purchè fruibile dalla zona aperta al pubblico.

art. 90) - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione.

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati del Servizio di Igiene Pubblica;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- i locali, le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenervi animali anche occasionalmente;
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accertare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppi di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle e armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, ad adeguata temperatura di conservazione, debbono essere distribuiti con pinze, palette, forchette e seghe; per questo tipo di prodotto è vietato l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

- Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari.

art. 91) - Requisiti.

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

1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistenti alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;

3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;

5) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti; ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere

alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

~~Dalla installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.~~

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dall'autorità sanitaria.

art. 92) - Sostanze distribuite - Requisiti ed indicazioni.

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

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/80;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

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

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

- Commercio su aree pubbliche.

art. 93) - Requisiti igienici.

Per la disciplina del commercio su aree pubbliche si fa espressso rinvio alle norme contenute nel D.M. 04 giugno 1993, nr. 248, che approva il Regolamento di esecuzione della Legge 28 marzo 1991, nr. 112.

In particolare le caratteristiche delle aree pubbliche, delle strutture fisse (chioschi o box) e dei veicoli adibiti

alla vendita di merci al dettaglio e alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono quelle determinate con ordinanza del Ministro della Sanità del 26 giugno 1995, attuativo dell'art. 22 del citato D.M. nr. 248/93.

art. 94) - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte della autorità sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

art. 95) - Modalità dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui alla lettera precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta. Copia della domanda di autorizzazione corredata dei documenti previsti dall'art. 25 e segg. del D.P.R. 327/80, dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per l'istruttoria delle pratiche.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare idoneo abbigliamento.

Gli stands destinati alla produzione di alimenti devono essere dotati di pavimentazione facilmente lavabile.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto. Le acque luride devono essere convogliate in fognature.

La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi cassonetti forniti dal Servizio Comunale preposto.

- Requisiti di alimenti e bevande.

art. 96) - Etichettatura: norma di rinvio.

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti di alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme, sono disciplinati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, nr. 109, attuativo delle direttive C.E.E nr. 395/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

- Pane.

art. 97 - Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetti dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile, di colore chiaro.

Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

art. 98) - Modalità di vendita del pane.

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

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato, inserito in idoneo sacchetto per alimenti e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

art. 99) - Conservazione dell'impasto.

E' vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani di scala, in cantina, ecc.

L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

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

art. 100) - Semilavorati per la panificazione.

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunto l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

E' vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

- Frutta

art.101) - Condizioni per la vendita.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura: è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purchè raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti.

In deroga alla lettera c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

- Vendita di cocomeri da parte di commercianti su aree pubbliche.

art.102 - Modalità e requisiti per la vendita.

I tradizionali capanni o baracche e simili per la vendita di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero oppure intero e/o porzionato con possibilità di consumo sul posto.

Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio ambulante della frutta e della verdura fresca. Nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- acqua potabile corrente
- un lavandino installato nella zona di lavorazione

- un lavamani a disposizione del pubblico dotato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere
- una vetrinetta di esposizione ove riparare i frutti già frazionati dalla polvere e dagli insetti
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- la zona di lavorazione e vendita dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanate quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

- Disciplina delle attività già esistenti di produzione e commercio delle sostanze alimentari.

art.103) - Nuovi esercizi -

Ai fini dell'apertura di stabilimenti e di laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, di depositi all'ingrosso, di esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari, nonché di esercizi di vendita al minuto, le dimensioni dei locali, in particolare l'altezza, e il numero delle unità igieniche devono rispettare le previsioni contenute nel presente regolamento.

L'Autorità Sanitaria Locale, previo parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L. può consentire deroghe ai requisiti suddetti, quando le attività da autorizzare prevedono l'ubicazione in edifici vincolati o del Centro Storico.

art.104) - Deroghe al numero delle unità igieniche per gli esercizi esistenti.

Per tutte le attività di cui all'art. 103, già provviste di autorizzazione sanitaria, ai sensi della vigente normativa, aventi dimensioni inadeguate ed una dotazione di servizi igienici in numero inferiore a quanto previsto nel presente regolamento e nelle quali non sussista la concreta possibilità all'adeguamento in rapporto alla ubicazione dell'esercizio, soprattutto nei centri urbani, nel centro storico nonché in particolari situazioni urbanistiche, il Sindaco, sentito il parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L., può autorizzare l'attività in deroga, sia nei casi di modificazioni strutturali dei locali che non comportino rilevanti aumenti di volumetria, sia nei casi di voltura dell'attività.

art.105) - Deroghe al numero delle unità igieniche per gli esercizi di tipo 3°.

Per gli esercizi di tipo 3°, con non più di 10 posti a sedere o con posti a sedere esclusivamente previsti all'esterno, non muniti di unità igienica per il pubblico, e

nei quali non sussista la concreta possibilità dell'adeguamento in rapporto alla ubicazione dell'esercizio, soprattutto nei centri urbani, nel centro storico nonchè in particolari situazioni urbanistiche, il Sindaco, sentito il parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L., può autorizzare l'attività in deroga sia nei casi di modificazioni strutturali dei locali che non comportino rilevanti aumenti di volumetria sia nei casi di voltura dell'attività.

In tale caso all'interno dell'esercizio dovrà essere apposto, in luogo ben visibile al pubblico, un cartello riportante la dicitura " questo esercizio non è dotato di servizio igienico per il pubblico ".

art.106) - Deroche alle altezze per gli esercizi esistenti.

Per tutte le attività esistenti di produzione, somministrazione e vendita di cui al precedente art. 103, regolarmente provviste di autorizzazione sanitaria possono essere consentite altezze minime inferiori a quelle indicate nel presente regolamento, qualora vengano adottati idonei mezzi di areazione dell'ambiente atti a prevenire eventuali condensazioni di vapore e ad evitare lo sviluppo di muffe e ad assicurare la salubrità dell'ambiente.

Per tale scopo dovrà essere presentata apposita relazione tecnica dei mezzi di areazione adottati che sarà sottoposta ai Servizi di Prevenzione dell'U.S.L. (Igiene Pubblica e Medicina del Lavoro) per il parere di competenza.

In ordine alla installazione di canne fumarie esterne sino a mt. 1,00 oltre il colmo del tetto, si stabilisce il termine del 31/12/2000 per l'adeguamento normativo.

Nei casi in cui sia rilevata l'impossibilità dell'adeguamento si dovranno utilizzare idonei filtri per l'abbattimento dei fumi e dei vapori previa richiesta del parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L.

art.107) - Attività esercitate all'interno di chioschi o in forma ambulante.

Le attività di produzione o vendita di sostanze alimentari allestite all'interno di chioschi, già in possesso di autorizzazione sanitaria o altra documentazione che attesti l'idoneità sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno adeguarsi ai requisiti previsti dall'art.93 entro anni tre dall'approvazione della presente normativa.

I mezzi di trasporto utilizzati per la vendita o la produzione di sostanze alimentari in forma ambulante, già in possesso di autorizzazione sanitaria o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria del mezzo dovranno possedere entro dodici mesi dalla approvazione della presente normativa i requisiti previsti dall'art. 93.

Capo XIII - Presidi sanitari

art.108) - Autorizzazioni.

A norma del D.P.R. 3/08/1968, n. 1255, che ne disciplina la produzione, il commercio e l'uso, i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate sono denominati " presidi sanitari " e sono soggetti alle seguenti autorizzazioni:

- a) a produrre, con obbligo di sottoporre a registrazione, ogni singolo prodotto o formulato, a richiedersi al Ministero della Sanità;
- b) ad istituire depositi o negozi di vendita, da richiedersi all'Autorità Sanitaria competente;
- c) di abilitazione personale alla vendita, da richiedersi all'Autorità Sanitaria competente;
- d) di abilitazione all'acquisto limitatamente ai prodotti iscritti alla I^a e II^a classe tossicologica, da richiedersi all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura.

Le Ditte produttrici, regolarmente autorizzate dal Ministero della Sanità, sono tenute a munirsi della autorizzazione di cui al punto b) per i depositi nei quali si effettua la vendita diretta ai consumatori e non per i depositi di smistamento dei loro prodotti, anche se istituiti fuori dalla Fabbrica per i quali è fatto obbligo soltanto di notificarne l'attività al Servizio di Igiene Pubblica.

Le domande per conseguire l'autorizzazione ad istituire depositi e negozi di vendita dei presidi sanitari devono essere corredate da:

- a) pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata da un proprietario o da un tecnico iscritto all'albo professionale; in scala 1:100 o 1:50;
- b) relazione in triplice copia sullo stato dei locali redatta dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale;
- c) dichiarazione dell'istitutore o procuratore con firme autenticate, che si assume l'incarico e la responsabilità della conduzione dell'esercizio e di essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita;
- d) certificato di prevenzione incendi (CPI) e nulla osta provvisorio (NOP) rilasciato dai Vigili del Fuoco, quando le proprietà fisio-chimiche dei presidi sanitari in deposito e le quantità stoccate lo richiedono.

art.109) - Requisiti dei locali.

I locali adibiti a deposito e vendita di presidi sanitari o a deposito fuori stabilimento delle imprese produttrici (compresi quelli presso i "vettori"), devono collocarsi nelle aree indicate nel piano regolatore generale (PRG) del Comune. Non possono essere adibiti a deposito e vendita ed a deposito di smistamento (compresi quelli presso i "vettori") locali sotterranei o seminterrati.

I locali devono avere una altezza netta, misurata dal punto del pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti e delle volte, non inferiore a mt.3,00.

Le pareti devono essere trattate con pitture idrorepellenti.

I pavimenti devono essere di tipo impermeabile e privi di fessurazioni.

Se prescritte dai Vigili del Fuoco, vi devono essere soglie di contenimento dei reflui, adeguate alle caratteristiche dei locali.

Qualora invece non siano prescritte soglie di contenimento i pavimenti devono avere una pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi versati e le acque di lavaggio in apposito punto di raccolta (cisterna o bacino di contenimento di capacità adeguata) per impedire il convogliamento delle acque contaminate da presidi sanitari nella rete fognaria.

L'areazione dei locali deve avvenire mediante finestrate che garantiscano un sufficiente ricambio naturale dell'aria. Se l'areazione naturale è insufficiente, per ottenere il ricambio d'aria necessario, occorre installare un sistema di ventilazione atta a garantire 4-6 ricambi orari durante il lavoro o comunque da non creare turbolenze, escludendo altresì forme di ricircolo.

L'impianto elettrico deve essere in tutti i suoi componenti conforme a quanto stabilito dalla normativa in vigore.

Le protezioni contro il contatto accidentale ("messa a terra" coordinata con "interruttore differenziale") vanno realizzate collegando anche le masse metalliche presenti nei locali, per raggiungere l'equipotenzialità.

Le suddette protezioni devono essere sottoposte a collaudo e verifica periodica.

L'eventuale impianto di riscaldamento deve essere realizzato utilizzando l'acqua come trasportatore di calore.

Il generatore deve essere ubicato all'esterno dei locali.

E' vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas.

Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.

art.110 - Stoccaggio dei prodotti.

Nei locali di deposito e vendita dei presidi sanitari, non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e lo stoccaggio dei mangimi.

I prodotti di 1^a e 2^a classe tossicologica devono essere tenuti separati dai prodotti delle altre classi tossicologiche, anche mediante tramezzi di robusta rete metallica, provvisti di porta munita di serratura o lucchetto, ad esclusione di quelli stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i "vettori").

Nei piccoli depositi e locali di vendita, la separazione può essere realizzata anche mediante vetrinette o scaffalature chiuse a chiave.

Le confezioni di presidi sanitari non devono essere tenute a contatto diretto di pareti e di pavimenti.

Eventuali operazioni diverse dalla movimentazione dei preparati commerciali (ad es. il caricamento delle batterie dei carrelli trasportatori-elevatori) devono essere eseguite in altro locale.

Nei locali esclusi dall'obbligo del CPI o del NOP deve essere installato almeno un estintore portatile da Kg.6,00 a polvere polivalente di tipo ABC, posto in zona facilmente accessibile, che dovrà essere sottoposto ogni sei mesi a controllo ed a certificazione di idoneità.

art.111 - Operazioni di bonifica.

I locali devono essere mantenuti puliti e la pulizia deve essere ottenuta senza sollevare polvere.

In caso di versamenti conseguenti a rotture di confezioni, è provveduto immediatamente alla bonifica del settore, interessato.

Se il prodotto versato è in granuli o in polvere la bonifica è effettuata con apparecchio aspiratore; se allo stato liquido, questo è prima assorbito con apposito materiale (segatura identificata mediante colorante, farina fossile, bentonite).

Lo stoccaggio e lo smaltimento dei residui della bonifica deve essere effettuato nel rispetto del D.P.R. 915/82.

art.112 - Dotazioni varie.

Per ogni addetto alla vendita ed al deposito di presidi sanitari, deve essere presente una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero, con filtro combinato per polveri e vapori organici.

I mezzi di protezione individuali devono essere conservati in apposito armadietto a più ante, ove riporre anche gli eventuali abiti da lavoro.

Nei locali deve essere presente una cassetta di pronto soccorso installata in zona quanto più possibile vicina.

Deve essere disponibile acqua per lavarsi con lavandini a comando non manuale.

Deve esservi installata una doccia di emergenza ed una vaschetta lava-occhi.

In prossimità dell'apparecchio telefonico devono essere tenuti affissi, bene in vista, i numeri telefonici dei centri antiveleno, della guardia medica e del Presidio ospedaliero più prossimo, dei servizi di prevenzione della U.S.L. competenti per territorio, dei Vigili del Fuoco.

1. The first part of the document is a list of names and addresses, which appears to be a directory or a list of contacts. The names are written in a cursive script, and the addresses are listed below them. The list includes names such as "J. H. Smith", "W. J. Jones", and "A. B. Brown", among others. The addresses are also written in cursive and include street names and city names.

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 153

Laboratori e stabilimenti Industriali

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti i locali dove svolgono una attività lavorativa una o più persone, tanto se il lavoro sia manuale ovvero svolto con utensili macchine, ecc.

Art. 154

Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite :
 dal T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934 n. 1265;
 D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e successive modifiche;
 Legge 30 dicembre 1971 n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri;
 D.P.R. 27 aprile 1955 n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
 R.D. 14 ottobre 1926 n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
 R.D. 29 ottobre 1931 n. 1691 sulle fabbriche di acque gassose;
 D.P.R. 7 gennaio 1956 sul lavoro delle costruzioni;
 D.P.R. 20 marzo 1956 n. 320 sul lavoro in sotterraneo;
 D.P.R. 20 marzo 1956 n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;
 D.P.R. 20 marzo 1956 n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.

Art. 155

Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività.

Art. 156

Apertura di fabbriche o manifatture insalubri

Il D.M. 12 febbraio 1971 disciplina le lavorazioni insalubri.
 Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco, previa ispezione dell'ufficiale sanitario e sulla base della documentazione allegata alla domanda, stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane della abitazioni ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.

Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.

Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno od all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

Art. 157

Igiene dei locali

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati. Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

L'ufficiale sanitario e gli addetti ai servizi igiene sanità del comune sorvegliano sulle attività industriali, manifatturiere, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 158 **Servizi Igienici**

Tutte le aziende sopradette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 159 **Mense ed ambienti di ristoro**

Nelle industrie con più di 20 operai che rimangono in sede per consumare la refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati arieggiati e riscaldati.

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

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione delle refezioni, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria al maneggio di alimenti prevista dal presente regolamento.

Art. 160 **Sale di allattamento**

La legge 26 agosto 1950 n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente areata, illuminata, riscaldata, arredata provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 161 **Lavorazioni con esalazioni sgradevoli**

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

Art. 162 **Igiene del fumo e del pulviscolo**

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

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Il presente documento ha lo scopo di illustrare le modifiche e le aggiunte apportate al progetto di ricerca, in base alle osservazioni e ai suggerimenti ricevuti durante la fase di consultazione pubblica. Le modifiche sono state apportate in modo da migliorare la chiarezza e la completezza delle informazioni fornite, e per rispondere alle esigenze dei diversi stakeholder coinvolti nel progetto.

Le modifiche principali riguardano:

- l'aggiunta di nuove sezioni relative alle attività di monitoraggio e valutazione;
- la revisione delle metodologie di raccolta e analisi dei dati;
- l'aggiornamento delle informazioni relative ai finanziamenti e alle risorse umane;
- la correzione di alcuni errori di stampa e di formattazione.

Le aggiunte più significative consistono nell'individuazione di nuovi partner potenzialmente interessati al progetto, e nell'elaborazione di nuovi strumenti di lavoro per la gestione delle attività di campo. Inoltre, sono state apportate alcune modifiche alla struttura organizzativa del progetto, al fine di ottimizzare i processi di lavoro e migliorare l'efficienza delle attività.

Le modifiche e le aggiunte sono state apportate in modo da garantire la massima trasparenza e la massima partecipazione dei diversi stakeholder coinvolti nel progetto. Il presente documento rappresenta quindi un punto di riferimento importante per la gestione del progetto, e per la comunicazione delle informazioni relative alle attività in corso.

Art. 163
Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di p.s., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

Art. 164
Lavori rumorosi

Nelle industrie o laboratori che producono rumori di elevata entità e comunque che rechino fastidio al vicinato dovranno adottarsi idonee misure per attutire il disturbo.

Comunque tali lavorazioni rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 della giornata e debbono terminare alle ore 21 della sera.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO XI

MALATTIE VENEREE SIFILITICHE E DA BALIATICO

Art. 165 **Malattie veneree**

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956 n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

I Comuni provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico-chirurgica ovvero ospedaliera.

La profilassi per le malattie veneree è stata riformata con legge 25 luglio 1956 n. 837.

Art. 166 **Baliatico**

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario comunale.

Ogni balia che prenda presso di se un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino all'Ufficiale Sanitario per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie trasmissibile.

Il D.L. 4 agosto 1918 n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO XII

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 167

Vigilanza sanitaria delle scuole

Il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario, coadiuvato dai medici scolastici e dai medici condotti.

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

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

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere denunciata all'Ufficiale Sanitario.

Art. 168

Pulizia dei locali

La più intensa vigilanza sarà posta perché i locali e i servizi siano mantenuti con la massima pulizia e la migliore igiene.

Art. 169

Cartella sanitaria degli alunni

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

Art. 170

Controllo sanitario degli alunni

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dall'Ufficiale sanitario o del Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.

Art. 171

Controllo del personale

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

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta dell'Ufficiale sanitario che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso o dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità. Sono da considerarsi tali l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Art. 172
Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

Deve vietarsi lo scambio di libri, quaderni ed altri oggetti fra gli alunni.

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

Art. 173
Sorveglianza dei Direttori d'Istituto

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono e debbono sorvegliare che venga fatta secondo le norme del presente regolamento e le prescrizioni dell'Ufficiale sanitario e dei medici scolastici.

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

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO XIII

VACCINAZIONI

Art. 174

Vaccinazioni obbligatorie

L'ufficio sanitario provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono :

Vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939 n. 891 - D.C.G. 7 marzo 1940);

vaccinazione antivaaiolosa (art. 266 del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265);

vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967 - D.M. 14 gennaio 1972);

vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);

vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e Legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitubercolare non è obbligatoria.

Le suddette vaccinazioni sono obbligatorie se non in contrasto con disposizioni di legge in vigore.

Art. 175

Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

Art. 176

Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere è prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficio sanitario da cui risulti che l'iscrivendo è stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

Art. 177

Schedario dei vaccinati

L'ufficio sanitario deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risulti le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 178

Vaccinazioni straordinarie

In occasione di particolari epidemie la autorità sanitaria può disporre per vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

Art. 179

Vaccinazioni eseguite da medici privati

Sia le vaccinazioni antivaiose, che l'antitifica e l'antidifterica o la vaccinazione antipoliomielitica ovvero l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari all'Ufficio comunale d'Igiene per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

L'Ufficio Comunale d'Igiene a richiesta degli interessati rilascerà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO XIV

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 180

Norme sulle malattie degli animali

La disciplina delle malattie infettive degli animali è regolamentata oltre che dalle norme contenute nei seguenti articoli, anche dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal Regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45 e dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

Art. 181

Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari

Le malattie degli animali per le quali si applicano le disposizioni del presente regolamento sono quelle a carattere infettivo e diffusivo.

Art. 182

Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso, accertato o sospetto di una delle malattie infettive animali, o di un caso di morte improvvisa d'animale, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio comunale d'igiene o ai veterinari comunali, che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo ed adotteranno i provvedimenti di loro competenza.

Art. 183

Misure di profilassi antiaftosa ed altre malattie infettive

La vaccinazione antiaftosa è disciplinata con ordinanze ministeriali annuali.

Il veterinario comunale appena venuto a conoscenza delle manifestazioni di casi di malattia di cui agli articoli precedenti provvede all'accertamento della diagnosi.

Esegue altresì l'inchiesta epizootica e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione.

Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco, comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o al detentore dell'animale.

Il Sindaco, con apposita ordinanza da notificarsi per iscritto ai detentori di animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure, secondo la natura della malattia od il modo di trasmissione:

a) numerazione per specie e categoria degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;

b) isolamento degli animali ammalati o sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;

c) sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa di:

1) impedire l'accesso a persone estranee e di tenere lontani cani, gatti, ed animali da cortile;

2) di tener chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfettanti;

3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;

4) di non trasportare fuori del luogo infetto, animali da corte, foraggi, attrezzi, letame ed altri oggetti atti alla propagazione della malattia;

5) di non abbeverare gli animali in corsi di acqua o in vasche comunicanti con i ricoveri di bestiame infetto;

d) disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;

Art. 186

Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio o al mercato e le altre stalle pubbliche e private, dove si tengono temporaneamente gli animali, sono sottoposte alla vigilanza dell'Ufficiale veterinario e del personale dell'Ufficio di igiene.

I proprietari di stalle pubbliche o private hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti necessari per i provvedimenti di urgenza disposti in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

Art. 187

Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggetti a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffusive.

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Art. 188

Requisiti degli abbeveratoi

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi e trattorie, nonché dei locali dei negozianti di bestiame, sono sotto la vigilanza della Autorità sanitaria comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale. Lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata né per i lavatoi, né per gli altri abbeveratoi, né per la lavatura degli ortaggi.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

art. 184 - aggiunta

E' obbligo denunciare qualsiasi caso di morte all'Ufficio Comunale.

e) trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie di animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;

f) precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone, nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali, colpiti da malattie infettive e diffuse, o sospette di esserlo, sono stati introdotti da altro Comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il Comune di provenienza.

Il veterinario dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni precedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione.

Se gli animali sono stati trasferiti in altri Comuni deve informarne il Sindaco per l'urgente comunicazione alle competenti Autorità comunali.

Analoghe indagini e comunicazioni devono darsi per il foraggio, il letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto. Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviario, di affezione pestosa aviaria e di rogna degli ovini, il Sindaco, a completamento dei provvedimenti indicati nel precedente articolo, emana l'ordinanza di « Zona infetta ».

Qualora il Veterinario o il Sindaco non provvedano tempestivamente, interviene con propria ordinanza il Veterinario Provinciale.

Nell'ordinanza di « zona infetta » devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure :

a) numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona appartenenti alla specie ricettiva all'infezione;

b) apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta, nonché sulle porte di ogni ricovero infetto situato entro detta zona;

c) estensione a tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera a) in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;

d) divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera a) e qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;

e) divieto di introdurre nella zona, animali ricettivi ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;

f) sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;

g) disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali.

La zona infetta può essere dichiarata anche in seguito a manifestazioni di carbonchio ematico, mal rossino, morva, affezioni influenzali ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorché tale provvedimento sia ritenuto necessario per impedire il contagio.

Nei casi di peste bovina e di pleuro-polmonite essudativa contagiosa dei bovini, l'ordinanza di zona infetta è emanata dal Prefetto.

Art. 184 AGGIUNTA VEDI A LATO

Denuncia e Distruzione di animali morti

La distruzione di animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite fosse predisposte.

L'Ufficio comunale di igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interamento.

Art. 185

Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

Quando vi sia minaccia di epizootia o quando si verificasse in un Comune confinante un'epizootia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedirne, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

12 5 10/11/11

12 5 10/11/11

12 5 10/11/11

CAPO XV
MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 189

Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo

Appena sarà fatta denuncia di affezione di morbillo infettivo, di rabbia, di carbonchio, di afta e di altre malattie trasmissibili all'uomo, l'Ufficiale sanitario ed il Veterinario condotto faranno tutte le indagini atte a rintracciare le origini e prenderanno gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio ed a salvaguardare l'incolumità delle persone.

Art. 190

Profilassi della rabbia - Detenzione e custodia dei cani

La detenzione e la custodia dei cani nel Comune è subordinata all'obbligo della denuncia di detenzione ai doveri di custodia al pagamento della tassa sui cani e delle misure di profilassi contro la rabbia canina.

Art. 191

Disposizioni per la detenzione dei cani

I cani, nei luoghi pubblici e nei pubblici esercizi, sui mezzi di trasporto pubblico, nei cortili e nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte, essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, od essere tenuti con guinzaglio o con catena solidamente fissata, in modo da assicurare l'incolumità delle persone.

Solo nei luoghi privati e nei recinti chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere liberi e senza museruola.

E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

Art. 192

Denuncia dei casi di morsicatura da cani e gatti

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio comunale di igiene.

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

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario e del detentore, in osservazione (sequestro fiduciario), per un periodo di 10 giorni, trascorso il quale, l'animale, se riconosciuto sano, viene reso libero dal sequestro.

Gli animali lasciati incustoditi nei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Art. 193

Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

I proprietari, i detentori o i custodi, oltre ai medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco tutti i casi manifesti, o anche solo sospetti, di rabbia del cane o in qualunque altro animale; per i medesimi, si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento dettate per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Per ciò che riguarda la Polizia Mortuaria e Servizi Cimiteriali si demanda all'apposito Regolamento Comunale.

=====

