



**COMUNE DI RACALE**  
PROVINCIA DI LECCE

Si attesta la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 55 - V° comma della Legge 8/6/90 n. 142.

IL RAGIONIERE COMUNALE  
(Antonio Aquila)

**DELIBERAZIONE ORIGINALE DEL CONSIGLIO COMUNALE**

N. **44** del Reg. **OGGETTO: Approvazione Regolamento Comunale d'igiene e sanità pubblica.**

Data **30/6/2000**

L'anno ~~millenovecento~~ **duemila**, addì **trenta** del mese di **giugno**  
alle ore **17.20** nella sala delle adunanze del Comune suddetto.  
Alla **prima** convocazione **ordinaria** di oggi, partecipata ai signori Consiglieri a norma di Legge, risultano all'appello nominale:

CONSIGLIERI	PRESENTI	ASSENTI	CONSIGLIERI	PRESENTI	ASSENTI
1) Causo Errico - Sindaco	SI		11) Santantonio Nicola	SI	
2) Toma Gabriele	SI		12) Pindinello Rosalba		SI
3) Basurto Massimo		SI	13) Manni Francesco		SI
4) Cimino Francesco	SI		14) Corsano Fernando	SI	
5) Gaetani Sebastiano	SI		15) Rizzo Massimiliano	SI	
6) Nuzzo Luigi	SI		16) Quarta Colosso Francesco		SI
7) De Fusco Albino	SI		17) Mariano Sergio	SI	
8) Coi Antonio	SI				
9) Nenni Massimiliano	SI				
10) Martina Aldo	SI				

PRESENTI N. **13**

ASSENTI N. **4**

Risultato legale il numero degli intervenuti, assume la presidenza il Sig. **Errico Causo** che dichiara aperta la seduta.

Assiste il Segretario **dott. Pompeo Pisanello**  
Vengono dal Sig. Presidente nominati scrutatori i Sigg.

La seduta é **pubblica**

Introduce l'argomento l'assessore Coi Antonio che evidenzia la necessità di dotare questo Comune di un Regolamento di Igiene e Sanità secondo lo schema predisposto e che si sottopone all'esame del C.C. ( all. a ); al quale propone di apportare la seguente variazione all'art. 92:

- 1) " al 1° comma dopo la parola " industriale" cancellare le parole " o artigianali" e aggiungerle dopo la parola " commerciale" che viene approvata all'unanimità
- 2) Abrogare il comma 2;

Evidenzia che tale strumento concilia il rispetto dei principi normativi di leggi regionali e nazionali, in conformità alla realtà territoriale con il fine ultimo della tutela della salute pubblica;

Evidenzia altresì la necessità di integrare lo schema, così come proposto, delle integrazioni e modifiche contenute nell'allegato b) che presenta proponendolo come parte integrante e sostanziale del presente atto;

Invita il Consiglio a pronunciarsi in merito;

### **Il Consiglio Comunale**

Udita la relazione dell'assessore Coi Antonio;

-Esaminato il Regolamento Comunale di Sanità e Igiene che, così come opportunamente integrato e modificato con le risultanze dell'all. b) si ritiene rispondente in modo ottimale alla realtà locale;

Dato atto che sulla proposta in argomento sono stati acquisiti i pareri favorevoli resi ai sensi dell'art. 54 L. 142/90 e successive modifiche;

A voti unanimi espressi per alzata di mano

### **DELIBERA**

Di approvare il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica ( all.a) unitamente alla proposta di integrazioni e modifiche ( all.b); parti integranti e sostanziali del presente atto.

Dare atto che il Regolamento approvato si compone di n. 237 articoli e previa approvazione tutoria e ripubblicazione per 15 giorni all'Albo Pretorio sarà inviato alla A.U.S.L. LE/2 Maglie competente per territorio secondo le disposizioni della L.R. 20-7-1934 n. 36 e successive modifiche

Delibera altresì

Con 13 voti favorevoli espressi con separata votazione, dichiara immediatamente esecutiva la presente delibera ai sensi dell'art. 47 comma 3

a)

# CITTA' DI RACALE

Cap. 73055- Provincia di Lecce

Tel. (0833) 551012- fax (0833) 583950

# REGOLAMENTO D'IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Approvato con Delibera di C.C. n° 44 del 30/06/2000

## TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

### CAPO I CONTENUTO E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO D'IGIENE E SANITÀ

- Art.1 *Contenuto*
- Art.2 *Efficacia*
- Art.3 *Provvedimenti in deroga*

### CAPO II AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

- Art.4 *Autorità sanitaria locale*
- Art.5 *Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva*
- Art.6 *Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie*
- Art.7 *Attività di vigilanza igienico-sanitaria*

### CAPO III EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

- Art.8 *Raccolta dati*
- Art.9 *Movimento demografico*
- Art.10 *Relazione semestrale*
- Art.11 *Notifica delle cause di morte*
- Art.12 *Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive*
- Art.13 *indagine epidemiologica*
- Art.14 *isolamento e contumacia*
- Art.15 *Disinfezione*
- Art.16 *Disinfestazione*
- Art.17 *Derattizzazione*
- Art.18 *Vaccinazioni e modalità di esecuzione*
- Art.19 *Servizio vaccinazione*
- Art.20 *Prevenzione delle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica*
- Art.21 *Prevenzione antirabbica*

### CAPO IV VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

- Art.22 *Esercizio delle professioni sanitarie*
- Art.23 *Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie*
- Art.24 *Ambulatori medico-chirurgici e veterinari*
- Art.25 *Case di cura private*
- Art.26 *Pubblicità sanitaria*
- Art.27 *Assistenza al parto*
- Art.28 *Denuncia di nato morto*
- Art.29 *Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di eventi di interesse sanitario*
- Art.30 *Adempimenti dell'ostetrica*
- Art.31 *Registro dei parti e degli aborti*
- Art.32 *Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici*
- Art.33 *Trasporto infermi Autorizzazione e Vigilanza*
- Art.34 *Vigilanza sulle farmacie*

## TITOLO II IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

### CAPO I NORME GENERALI

- Art.35 *Strumenti di programmazione urbanistica*
- Art.36 *Concessione edilizia*
- Art.37 *Abitabilità e agibilità*
- Art.38 *Vigilanza sulla igienicità ed abitabilità delle costruzioni*
- Art.39 *Tutela della salute dei minori e degli apprendisti*

### CAPO II MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

- Art.40 *Disciplina igienica per i cantieri edili*
- Art.41 *Demolizione di fabbricati*

### CAPO III AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE

- Art.42 *Requisiti di salubrità dei terreni edificabili*
- Art.43 *Isolamento termico*
- Art.44 *Difesa dai rumori e dai campi elettromagnetici*
- Art.45 *Spazi interni agli edifici*
- Art.46 *Pozzi luce e chiostrine*
- Art.47 *Pavimento dei cortili*
- Art.48 *Igiene dei passaggi e spazi privati*
- Art.49 *Umidità interna*
- Art.50 *Verande e balconi*
- Art.51 *Misure contro la penetrazione di ratti*
- Art.52 *Marcia piede*
- Art.53 *Ringhiere e parapetti*
- Art.54 *Canali di gronda*

*Art. 115 Alberghi e pensioni*

*Art. 116 Affittacamere ed altre strutture extralberghere*

*Art. 117 Abitazioni collettive*

*Art. 118 Dormitori Pubblici*

*Art. 119 Villaggi turistici*

*Art. 120 Campeggi ed autocaravan*

*Art. 121 Soggiorni di vacanza per minori*

#### **CAPO IX STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO**

*Art. 122 Locali di pubblico spettacolo*

*Art. 123 Impianti sportivi all'aperto e chiusi*

*Art. 124 Circoli ricreativi e culturali*

*Art. 125 Arene estive*

*Art. 126 Palestre e istituti di ginnastica*

*Art. 127 Parchi giochi*

*Art. 128 Piscine*

*Art. 129 Stabilimenti Balneari*

*Art. 130 Porti turistici*

#### **CAPO X STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

*Art. 131 Asilo Nido*

*Art. 132 NURSIERES*

*Art. 133 Scuole pubbliche*

*Art. 134 Istituti privati di istruzione*

*Art. 135 Biblioteche e Musei*

#### **CAPO XI ALTRE STRUTTURE**

*Art. 136 Istituti di pena*

#### **CAPO XII ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA**

*Art. 137 Barbieri e parrucchieri*

*Art. 138 Estetisti*

### **TITOLO III IGIENE DELL'AMBIENTE**

#### **CAPO I ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

*Art. 139 Requisiti delle acque destinate al consumo umano*

*Art. 140 Schedario delle fonti di approvvigionamento*

*Art. 141 Protezione delle sorgenti e delle opere di presa*

*Art. 142 Dotazione idrica*

*Art. 143 Escavazione di pozzi*

*Art. 144 Serbatoi*

*Art. 145 Rete idrica*

*Art. 146 Rete idrica e fognante*

*Art. 147 Giudizio di qualità e di idoneità d'uso*

*Art. 148 Inquinamento delle acque di uso potabile*

#### **CAPO II ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO**

*Art. 149 Richiami normativi*

*Art. 150 Acque meteoriche*

*Art. 151 Deflusso delle acque*

*Art. 152 Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili*

*Art. 153 Autorizzazione allo smaltimento dei liquami*

*Art. 154 Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi*

*Art. 155 Smaltimento delle acque di vegetazione*

*Art. 156 Trasporto dei liquami*

*Art. 157 Vigilanza e controllo*

#### **CAPO III ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA**

*Art. 158 Corsi d'acqua superficiali*

*Art. 159 Canali di bonifica e di drenaggio*

*Art. 160 Tutela delle acque di balneazione*

#### **CAPO IV IGIENE DEL SUOLO**

*Art. 161 Riferimenti legislativi*

*Art. 162 Pulizia del suolo*

*Art. 163 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani*

*Art. 164 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi*

*Art. 165 Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite*

#### **CAPO V ARIA**

*Art. 166 Riferimenti legislativi*

*Art. 167 Impianti termici ed industriali*

*Art. 168 Attività che producono emissioni odorose*

- Art.216* *Obblighi dei proprietari e dei detentori*
- Art.217* *Stalle di sosta e ricovero*
- Art.218* *Fiere, mercati, esposizione*
- Art.219* *Circhi e serragli*
- Art.220* *Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale*
- Art.221* *Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi*
- Art.222* *Maneggio, circoli ippici, ippodromi*
- Art.223* *Trasporto animali*
- Art.224* *Alpeggio e transumanza*

#### *CAPO II MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO*

- Art.225* *Divieto di abbandono*
- Art.226* *Anagrafe canina*
- Art.227* *Cattura di cani randagi*
- Art.228* *Canili comunali*

### **TITOLO VI DISPOSIZIONI PARTICOLARI**

#### *CAPO I COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE*

- Art.229* *Definizione*
- Art.230* *Autorizzazione*
- Art.231* *Aree destinate al commercio*
- Art.232* *Mezzi per la vendita*
- Art.233* *Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste*
- Art.234* *Requisiti dei chioschi*

### **TITOLO VII SANZIONI E NORME FINALI**

#### *CAPO I SISTEMA SANZIONATORIO*

- Art.235* *Sanzioni*

#### *CAPO II NORME DI RINVIO E FINALI*

- Art.236* *Rinvio*
- Art.237* *Norma finale*

# TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

## CAPO I CONTENUTO E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO D'IGIENE E SANITÀ

### Art.1 Contenuto

1. Il presente Regolamento comunale d'igiene e sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e Regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
3. Fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia d'igiene e sanità pubblica.

### Art.2 Efficacia

1. Il presente Regolamento d'igiene e sanità pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. L'adeguamento delle situazioni esistenti dovrà avvenire nel termine di tre anni dall'esecutività del presente Regolamento, fatta salva l'applicabilità di quanto previsto dall'Art.3 del presente Regolamento.
2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'Art. 38 della Legge 8/6/1990, n.142 ed all'Art.32 della Legge 23/12/1978, n.833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella Legge Regionale 20/7/1984, n.36 e successive modifiche, è inviato alla Azienda U.S.L. (A.U.S.L.) competente per territorio.

### Art.3 Provvedimenti in deroga

1. Il Comune può adottare provvedimenti in deroga al rispetto delle norme del presente Regolamento qualora siano messi in atto interventi compensativi che garantiscano il raggiungimento dell'obiettivo che la norma si prefigge. Per il rilascio di tali provvedimenti, che devono essere specificatamente ed opportunamente motivati, il Comune può acquisire il parere dei Servizi della A.U.S.L. secondo le rispettive competenze.

## CAPO II AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

### Art.4 Autorità sanitaria locale

1. Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia d'igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale. Per tale attività può avvalersi dei Servizi della A.U.S.L. di cui agli articoli successivi del presente capo, intesi quali organi tecnici consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale; è fatta salva, comunque, la competenza dei suddetti Servizi nella emissione di pareri obbligatori per Legge. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei Servizi sanitari territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, o comunque pericolose per la salute pubblica, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente Regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi della A.U.S.L. per verifiche, accertamenti o formulazioni inerenti il caso.

**Art.10**  
**Relazione semestrale**

1. Il S.I.P., sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale della A.U.S.L., nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

**Art.11**  
**Notifica delle cause di morte**

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello Stato Civile, devono trasmettere mensilmente al S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.
2. Il S.I.P. provvede all'attuazione delle norme di competenza della A.U.S.L. contenute nel vigente Regolamento di polizia mortuaria, approvato con D.P.R. 19/9/1990, n.285.

**Art.12**  
**Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive**

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al S.I.P. della A.U.S.L. secondo quanto prescritto nel D.M. 15/12/1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.6 dell'8/1/1991.
2. Il S.I.P. della A.U.S.L. dovrà dare corso alle modifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M.
3. LA A.U.S.L. deve predisporre un servizio per la ricezione di quelle denunce, per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

**Art.13**  
**Indagine epidemiologica**

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'Art.12 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15/12/1990, il S.I.P. provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.
2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il S.I.P. dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva. Per le zoonosi va data immediata comunicazione al Servizio d'Igiene e Assistenza Veterinaria.
3. In caso di tossinfezioni alimentari, accertata la sorgente d'infezione, se ne darà immediata comunicazione al S.I.P. e/o al S.I.A.V.

**Art.14**  
**Isolamento e contumacia**

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.) il S.I.P. propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.
2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del S.I.P.

**Art.15**  
**Disinfezione**

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettereci, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del S.I.P..
2. In uguale maniera, su richiesta del S.I.P. e su disposizione della A.U.S.L. locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

**Art.16**  
**Disinfestazione**

1. Su richiesta del S.I.P. e su disposizione della A.U.S.L., si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.

1. Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al S.I.P., entro e non oltre ventiquattr'ore dall'accaduto.
2. Il S.I.P. provvede con estrema urgenza a:
  - segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal Regolamento di Polizia veterinaria.
  - ad attuare direttamente o a mezzo dei servizi antirabbici esistenti sul territorio, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizio di Igiene ed Assistenza veterinaria è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al S.I.P..
3. E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola.
4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella Legge 14/8/1991, n.281 e nel Capo II, Titolo V del presente Regolamento.

## CAPO IV VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

### Art.22

#### Esercizio delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario, di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato o di diritto pubblico, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio di Igiene Pubblica della A.U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambito territoriale di A.U.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal S.I.P. presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il S.I.P. tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al primo comma.

### Art.23

#### Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, d'infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e di tutte le altre professioni sanitarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di Legge sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il S.I.P. della A.U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di A.U.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal S.I.P. presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il S.I.P. tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.
4. Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie d'infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino d'istituti idrotermali ed arti ausiliarie assimilate riconosciute con appositi provvedimenti delle competenti Autorità a norma di Legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, ad ottemperare agli obblighi di registrazione e documentazione di cui ai commi 1,2 e 3.

### Art.24

#### Ambulatori medico-chirurgici e veterinari

1. Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del S.I.P. competente per territorio.
2. Per gli ambulatori veterinari deve essere, altresì, richiesto il parere vincolante del competente Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria.
3. La domanda deve essere corredata da:
  - a) planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificati agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - b) descrizione delle attività che devono essere svolte.
  - c) descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. b);

- d) di denunciare al Sindaco e al S.I.P., entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) di denunciare al S.I.P. i casi d'intossicazione da antiparassitari, a norma della Legge 2/12/1975, n.638;
- f) da informare il S.I.P. dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

#### Art.30

#### Adempimenti dell'ostetrica

1. A norma delle disposizioni previste dal D.P.R. 7/3/1975, n.163, l'ostetrica ha l'obbligo di:
  - a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
  - b) denunciare al Sindaco e al S.I.P. ogni nascita di neonato deforme, sempre ch  la denuncia non sia stata inoltrata dal medico, il cui intervento sia stato richiesto ai sensi dell'Art.5 del citato D.P.R.;
  - c) segnalare sollecitamente al S.I.P. la nascita d'immaturo o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;
  - d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

#### Art.31

#### Registro dei parti e degli aborti

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'Art.30, la A.U.S.L.   tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al dirigente del S.I.P. che vi appone il proprio visto (D.P.R. n.163/75). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. Ogni tre mesi, le ostetriche devono provvedere a consegnare personalmente i citati registri al dirigente del S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio.

#### Art.32

#### Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dell'Art.189 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 2777/1934, n. 1265.
2. La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, pu  avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 13/3/1986, n.128 e del D.M. 3/3/1987 n.133.

#### Art.33

#### Trasporto infermi Autorizzazione e Vigilanza

1. L'esercizio delle attivit  di trasporto infermi e feriti   disciplinato dalla Legge Regionale 15/12/1993 n.27.
2. Il trasporto in luogo di cura d'infermi affetti da malattie contagiose, deve avvenire con le modalit  prescritte dall'Art.113 del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3/3/1901 n.45.

#### Art.34

#### Vigilanza sulle farmacie

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e Regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza e il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'Art.18 della Legge Regionale 20 luglio 1984, n.36.
3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolano le rispettive materie;
4. Per quanto di competenza, nell'ambito delle funzioni di vigilanza ed ispezioni, il Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria pu  disporre dei sopralluoghi presso le farmacie per il controllo dei farmaci veterinari.

- b) Oppure secondo le procedure previste dal D.P.R. 22/04/1994 n. 425;
2. Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato d'abitabilità o agibilità, deve allegare l'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'Organo competente al controllo. In sede di rilascio del certificato d'abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione edilizia. Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere data comunicazione all'Organo preposto al controllo.

#### Art.38

#### Vigilanza sulla igienicità ed abitabilità delle costruzioni

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso, quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal S.I.P. previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica e nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere riacquisito se non dopo che il competente Servizio della A.U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione della causa d'antigienicità.
4. Il Sindaco, sentito il parere o per richiesta dei competenti Servizi della A.U.S.L. (S.I.P., S.I.S.L.), può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità sono, in particolare, i seguenti:
  - le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
  - alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
  - insufficienti requisiti di superfici e d'altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
  - mancanza o deficienza d'aeroilluminazione;
  - mancata disponibilità di servizi igienici acqua potabile;
  - grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere riacquisito se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

#### Art.39

#### Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

1. Per quanto attiene alla prevenzione e tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al D.P.R. 977/67 e al D.P.R. 303/56. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dai Servizi d'Igiene e Sicurezza del Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

### CAPO II

#### MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

#### Art.40

#### Disciplina igienica per i cantieri edili

1. In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.
2. I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o per mezzo d'apposite trombe o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento di polveri.
3. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
4. Durante la costruzione e demolizione d'edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità d'idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta d'acqua potabile.
5. Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
6. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine che provocano rumori molesti, le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore quindici e trenta nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.
7. Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado.

#### Art.45 Spazi interni agli edifici

1. S'intendono per spazi interni le aree scoperte circondate da edifici per una lunghezza superiore ai  $\frac{3}{4}$  del perimetro. Sono classificati nei seguenti tipi:
  - ampio cortile: s'intende per ampio cortile uno spazio interno nel quale la normale minima libera davanti ad ogni finestra è superiore ed uguale ad una volta l'altezza della parete antistante, con un minimo di m.10.00.
  - patio: s'intende per patio lo spazio interno di un edificio ad un sol piano, o all'ultimo piano di un edificio a più piani, con normali minime non inferiori a m.6.00 e pareti circostanti d'altezza non superiore a m.4.00.
  - cortile: s'intende per cortile uno spazio interno nel quale la normale libera davanti ad ogni finestra è superiore a m.6 e la superficie del pavimento superiore ad  $\frac{1}{5}$  di quella delle pareti che la circondano.
  - cavedio: s'intende per cavedio uno spazio interno di superficie minima superiore a un  $\frac{1}{12}$  di quella delle pareti circostanti le quali non abbiano altezza superiore a m. 20.00 e con una normale minima davanti ad ogni finestra non inferiore a m. 2.00.
2. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del servizio d'igiene pubblica, previo esperimento degli accertamenti tecnici che si ritengano necessari a mezzo del competente P.M.C., possono essere causa d'insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
3. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze di bagno, corridoi e ad una sola stanza abitale per ogni appartamento.
4. Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali.
5. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

#### Art.46 Pozzi luce e chiostrine

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.
2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

#### Art.47 Pavimento dei cortili

1. I cortili ed i pozzi-luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m.1 lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra d'aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

#### Art.48 Igiene dei passaggi e spazi privati

1. Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.
3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.

#### Art.49 Umidità interna

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce d'umidità.
2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si dev'è provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
3. Ad evitare qualsiasi ristagno d'acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

4. Le condutture dei bagni, acquai ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

#### Art.57

#### Approvvigionamento idrico

1. Ogni tipo di alloggio o di locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La condotta d'allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura d'acqua potabile con sistemi che abbiano avuta l'approvazione da parte del S.I.A.N. della A.U.S.L. competente per territorio, previo parere del competente P.M.P. Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
4. E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione d'acqua potabile.

#### Art.58

#### Smaltimento liquami

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.
2. Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.
3. Per le zone non servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc. deve essere realizzato mediante:
  - vasca tipo imhoff;
  - impianto con trattamento biologico; tali impianti devono avere le caratteristiche funzionali di cui all'Art.3 del Regolamento Regionale 3/11/1989, n. 4.
4. Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc., lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analogo ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo II, Capo II del presente Regolamento relative allo smaltimento e alla tutela dell'inquinamento.

#### Art.59

#### Barriere architettoniche

1. Ai sensi del D.P.R. 24/4/1978, n.384 (G.U. del 22/7/1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione, qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.
2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso d'interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorchè ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.
3. In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio)
4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

### CAPO IV

### ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI

#### Art.60

#### Efficacia della normativa

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazioni d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempre che le stesse non siano in contrasto con disposizioni di Legge aventi maggiore efficacia formale.

#### Art.61

#### Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini

#### Art.63

### Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

1. I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

#### Art.64

### Illuminazione naturale diretta

1. Tutti i locali di abitazione privata debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.
2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

#### Art.65

### Illuminazione artificiale

1. Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.
2. Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno sia di notte.

#### Art.66

### Aerazione dell'abitazione

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente Art.61 deve esserci una finestra di superficie uguale a quell'indicata al comma 1 del precedente Art.64, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

#### Art.67

### Aerazione locali accessori

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq.0,60, per il ricambio dell'aria.
2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m.10 o superfici non inferiori a mq.20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata un'aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/12 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

#### Art.68

### Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
  - a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20mc./persona, nei locali di uso privato e a 30 mc./persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale circolazione fino ad 1/3 del totale, purchè l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
  - b) temperatura di 20+ 1°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27° C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;

2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella Legge n.818 del 7/12/1984 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Art.74 Ascensori

1. Gli impianti di ascensori e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

#### Art.75 Scale

1. Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq.1,00.
2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernario, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq.0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m.1,10.
5. All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq.0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
6. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
7. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
8. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite con materiale non infiammabile.
9. Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita sia alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
10. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m.1,10.
12. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm.10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, tra piani e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m.0,90.

#### Art.76 Soppalchi

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
  - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,50 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
  - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/12 con la superficie finestrata.

#### Art.77 Locali seminterrati

1. I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.
2. Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.
3. E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario, e del Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria sull'idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, nel rispetto delle norme del Vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole del Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio d'Igiene Pubblica per le rispettive competenze. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del S.I.A.N. acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero la fognatura stati-dinamica.
4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc.30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a "vasistas" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.
7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm.30 prevedendone una ogni 120 mc. di stalla.
8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m.3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m.2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone-condizioni di pulizia.
9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m.10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.

#### Art.84

#### Locali per la mungitura

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano al riguardo, le disposizioni della Legge 3-5-1989, n.169, dei Decreti Ministeriali n.184 e 185 del 9-5-1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n.24 del 3-12-1991 (G.U., serie speciale, n.291 del 12-12-1991) e le norme previste dal D.P.R. 54/94.
2. In ogni allevamento, possibilmente deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m.2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito d'impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti, nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non sia immediatamente conferito.

#### Art.85

#### Concimaie

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del S.I.A.N. e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n.1265/34) nella Legge 319/76, nel D.P.R. n.915/82 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.
3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m.20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

#### Art.86

#### Animali nel centro abitato

1. Non è consentita la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato, né rischi per la pubblica salute.
2. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del servizio d'igiene pubblica e del Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria.
3. Nelle civili abitazioni con giardino o cortile di almeno 100 mq. può essere consentita la presenza di non più di 10 avicoli o 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco su conforme parere del S.I.A.N. e del S.I.A.V., che verificheranno quanto segue:

4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

#### Art.90 Procedure autorizzative

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante dell'Azienda la concessione del permesso di abitabilità/agibilità ed autorizzazione all'uso. A tal fine gli organi tecnici comunali, il S.I.P. e il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
  - della conformità progettuale dei locali;
  - del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione; siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico sanitario o di altro genere, ivi comprese quelle di sicurezza ed antinfortunistiche;
  - del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
  - dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.
3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.
4. Le unità produttive, come definite nell'Art.89, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o s'insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'Art.90.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, dei S.I.P. e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro della A.U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

#### Art.91 Superficie

1. Per i locali destinati ad attività lavorative la superficie deve essere quella prescritta dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

#### Art.92 Altezza

1. L'altezza minima prevista per i locali destinati ad attività lavorative industriale ~~o artigianali~~ è fissata in m. 3,50, mentre per i locali ad attività commerciali ~~l'altezza è fissata in m.3,00.~~
- ~~2. Possono avere la deroga di altezza inferiore a m. 3,50 i locali già adibiti ad attività artigianale antecedenti all'entrata in vigore del presente Regolamento anche se sprovvisti di agibilità purché abbiano un'altezza minima di m. 2,00.~~
2. Per i locali commerciali o attività produttive, ubicati nei centri storici e nelle località marine esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento nel territorio comunale, può essere richiesto parere in deroga a quanto previsto dal precedente comma 2 e, comunque, fino ad un'altezza minima di m. 2,70, così come previsto dall'Art.6 comma 4 del D.P.R. 9 marzo 1956 n. 303.

#### Art.93 Illuminazione

1. locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta, salvo deroghe per locali nei quali, per necessità tecniche dell'attività svolta, è necessario un diverso tipo di illuminazione.
2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno un ottavo della superficie del pavimento locale.
3. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria un'illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.
4. Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.
5. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
6. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.
7. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (Art.31 D.P.R. 547/55).

3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

#### Art.100 Autorimesse

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia d'igiene del lavoro, alla Legge n.818 del 7-12-1984 e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dal S.I.A.N. e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

#### Art.101 Locali accessori delle autorimesse

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

#### Art.102 Lavanderie

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del S.I.P. e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m.2. I pavimenti devono essere forniti di scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata un'idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatoi e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente ed abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia, nel caso in cui si ricorra a lavanderia esterna, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni di materiale ionizzante.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo Art.103. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali previsti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quelle non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in due minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria

8. Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni contenute nella Legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80.
9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

#### Art.105 Case di cura private

1. Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5.2.1977 e nella Legge Regionale 30.5.1985, n. 51 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

#### Art.106 Ambulatori e poliambulatori

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25.7.1989, nel D.P.R. 303/56 e nel presente Regolamento.

#### Art.107 Servizi di assistenza per le persone anziane

1. I requisiti igienico-funzionali per gli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella Legge Regionale 31.8.1981, n. 49 e nel Regolamento Regionale 9.5.1983, n. 1 contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi,
2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n. 169 del 6.11.1986 e successive istruzioni.

#### Art.108 Strutture sociosanitarie

1. Le strutture di assistenza sociale e sociosanitarie ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a) locali ampi, aereati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
  - b) dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psico-fisiche degli assistiti;
  - c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
  - d) servizi igienici in uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale in numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
  - e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'Art.2 della Legge 283/62.
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza,
3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa Regionale richiamata nel precedente Art.107.
4. Le strutture sociosanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco di Igiene Pubblica della A.U.S.L. territorialmente competente.

#### Art.109 Ambulatori veterinari

1. Gli ambulatori veterinari che devono, comunque rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente Art.104, devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;
  - b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d) in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitanti circostanti;

2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24.7.1977, n. 616, previo parere favorevole vincolante del S.I.P., a norma delle vigenti disposizioni di Legge in materia.
3. Nelle zone turistiche, le autorizzazioni sanitarie, rilasciate secondo le modalità previste dall'Art. ~~13~~<sup>192</sup> del presente Regolamento, sono automaticamente rinnovate qualora l'esercizio dell'attività venga esercitato a carattere stagionale, nell'arco di vigenza dell'ora legale. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
4. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla Legge 30.4.1962 n. 283 e dal D.P.R. n. 327 del 1980. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente o comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciata dal S.I.P., attestante la sana costituzione e l'esecuzione da malattie contagiose.
5. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori di esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.
6. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contraiga una malattia infettiva o diffusiva deve informare il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del S.I.P..
7. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
8. Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'Art. 14 del R.D. 24.5.1925, n. 1102 e successive modifiche.
9. Gli alberghi, le pensioni e locande debbono avere accesso diretto e esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati adatti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.
10. Devono essere osservate le disposizioni di Legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
11. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56

#### Art.116

#### Affittacamere ed altre strutture extralberghere

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del S.I.P..
2. Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.
3. L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell'appartamento.
4. Per l'esercizio di affittacamere e per le altre attività extralberghiere (case per ferie, ostelli per la gioventù, case e appartamenti per vacanze, alloggi agrituristici) devono essere applicate le disposizioni di cui alla Legge Regionale 2.8.1993, n. 12)

#### Art.117

#### Abitazioni collettive

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità e qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
  - a) dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12.
  - b) refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili e mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12.
  - c) cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense,
  - d) gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.
  - e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato.
  - f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca.
  - g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed un'infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in camera da non più di 4 letti e dotata di servizio propri e distinti per sesso.
  - h) locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.
2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle 4 norme dell'edilizia residenziale.

di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione su ogni punto di erogazione.

- b) sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore a temperatura mediamente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nella Legge 915/82 e di quanto altro previsto a riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del Regolamento comunale sui rifiuti. La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti è da intendersi valida semprechè compatibile con le norme urbanistiche vigenti.
- c) di infermeria di superficie non inferiore a mq 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e nel caso la struttura stessa disti più di Km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica, Per le strutture con capacità ricettiva superiore a 1000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza anche di un medico 24 ore su 24. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità o con distanze inferiori a Km. 10 dal centro abitato provvisto di guardia medica è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio di Igiene Pubblica della A.U.S.L. competente per territorio. Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorzarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
- d) di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, a riguardo previste dal presente Regolamento.

#### Art.120

##### Campeggi ed autocaravan

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella Legge Regionale 20.5.1979, n. 35, come modificata ed integrata dalla Legge Regionale 3.10.1986, n. 29 e nel relativo Regolamento 21.7.1980, n. 1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata Legge Regionale 3.10.1986, n. 29 come modificata dall'articolo unico della Legge Regionale 24.10.1986, n. 33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, Regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del S.I.P. acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.
5. Per la disciplina della costruzione, circolazione e sosta degli autocaravan, si applicano le disposizioni di cui la Legge 14.10.1991, n. 386.

#### Art.121

##### Soggiorni di vacanza per minori

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
2. Per i predetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel precedente Art 115.
3. Tutte le attività comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, Regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicaps devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche,
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicaps devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi della A.U.S.L. competente per territorio.
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

### CAPO IX

#### STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

#### Art.122

##### Locali di pubblico spettacolo

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.

5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dall'Art.120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10.9.1986 (G.U. n. 215 del 16.9.1986).

#### Art.124

#### Circoli ricreativi e culturali

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ed uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.
4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità comunale previo parere del S.I.P. della competente A.U.S.L..

#### Art.125

#### Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività proprie del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'Art.122, commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 13, 14, 15 dell'Art.122 del presente Regolamento.

#### Art.126

#### Palestre e istituti di ginnastica

1. L'apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito il parere del S.I.P. della A.U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del S.I.P., essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 ac/aria/persona/ora. Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto ai tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m. 3.50 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture non possono essere allocate in ambienti interrati.
3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 6 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.
4. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'I.S.E.F.
5. Qualunque altro intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di barriere architettoniche, nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove

6. Gli stabilimenti balneari devono essere accuratamente mantenuti: Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili, con cernitura, manuale o meccanica, della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
7. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente per le piscine.
8. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella 283/1962 e nella 441/1963, nonché nel Regolamento n. 327/80 e quanto contenuto nel presente Regolamento.
9. Si devono, comunque, osservare le norme in materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto competente per territorio.
10. Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.
11. I requisiti previsti nel presente articolo si applicano anche agli stabilimenti balneari già in esercizio. Il termine per l'eventuale adeguamento a norma è fissato dal C.C. ai sensi dell'Art.257 comma 2, avuto riguardo alle particolari situazioni locali.

#### Art.130 Porti turistici

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
  - n. 10 docce;
  - n. 10 W.C. (separati per sesso);
  - n. 20 lavandini;
  - n. 10 lavapiedi;
  - n. 10 lavelli per stoviglie;
  - n. 10 vasche per bucato;
  - n. 10 bidoni per rifiuti solidi;
  - n. 10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
  - n. 2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) a f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2.00 o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in gres con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acque di lavaggio, nonché essere antisdrucciolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
3. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente, il ricambio dell'acqua.
4. È obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
5. È fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanze inquinanti anche in minima quantità.
6. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
7. I progetti per la realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme igienico-sanitarie, dal S.I.P. della A.U.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del S.I.P. acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

#### CAPO X STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

#### Art.131 Asilo Nido

1. Per la costruzione e la gestione degli asili-nido si applicano le disposizioni contenute nella Legge 6.12.1971, n. 1044 e nella Legge Regionale 3.3.1973, n. 6.
2. Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del S.I.P. e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'Art. 14 della Legge 283/1962

Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 2.70.

Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.

Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente Art.122.

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali;

Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

## CAPO XI ALTRE STRUTTURE

### Art.136 Istituti di pena

1. I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla Legge 26.7.1975, n.354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure private e limitative della libertà) e del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29.4.1976, n.431.
2. L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei S.I.P. della A.U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.
3. Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'Art. 44 della suddetta Legge e dall'Art. 87 del relativo Regolamento.
4. La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'Art. 7 della Legge 25.7.1956, n. 837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D.P.R. 27.10.1962, n. 2056.
5. Per la prevenzione delle malattie infettive e contagiose si applicano le norme in materia contenute nel presente Regolamento integrate dalle disposizioni nazionali e regionali riferite alla prevenzione stessa negli istituti di pena.

## CAPO XII ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

### Art.137 Barbieri e parrucchieri

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla Legge 14.2.1963, n. 161 modificata con Legge 23.12.1970, n. 1142.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del S.I.A.N. della A.U.S.L. competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).

### Art.138 Estetisti

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella Legge 4.1.1990, n. 1 (Gazz. Uff. Serie Generale n.4 del 5.1.1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art 5 della Legge stessa.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del S.I.A.N. della A.U.S.L. competente per territorio sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi ed elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.
4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla Legge 4.1.1990, n. 1.
5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

**Art.143**  
**Escavazione di pozzi**

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'allegato II al D.M. 26/3/1991.
3. L'utilizzo a scopo potabile d'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai commi 4 e 5 del precedente Art.142.

**Art.144**  
**Serbatoi**

1. La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal S.I.A.N., nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26/3/1991 e norme successive.
2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.
3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezione periodiche.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del S.I.A.N. della A.U.S.L. territorialmente competente.

**Art.145**  
**Rete idrica**

1. La rete idrica deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'E.A.A.P., nonché di quelle indicate dal D.M. 26/3/1991.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza.

**Art.146**  
**Rete idrica e fognante**

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie a distanza di sicurezza non inferiore a m. 1, sovrastanti nel rispetto di quanto previsto dal secondo comma dell'Art. 4 del Regolamento Regionale n. 3 del 3/11/1989.
2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

**Art.147**  
**Giudizio di qualità e di idoneità d'uso**

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del S.I.A.N., sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24.5.1988, n. 236 e del successivo D.M. 26.3.1991, nonché dei dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio di Igiene Pubblica al Sindaco del Comune interessato.

**Art.148**  
**Inquinamento delle acque di uso potabile**

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del S.I.A.N. della A.U.S.L. e/o del P.M.P., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche

Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situate lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5.000 mc., devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.

Lo smaltimento dei fanghi rivenienti degli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire, oltre che nel rispetto della richiamata normativa, anche in conformità al Regolamento Regionale n. 2 del 3.11.1989.

Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamento civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc., devono essere rispettate le norme dei Regolamenti regionali n. 1 del 20.2.1988 e n. 4 del 3.11.1989 per quanto non in contrasto con il D. Leg.vo n. 99/92.

Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

#### Art.153

#### Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

Conformemente a quanto previsto dall'ultimo comma dell'Art.9 della Legge 10.5.1976, n. 319 tutti gli scarichi devono essere autorizzati.

L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Comunale o Amministrazione Provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione Regionale.

L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.

Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni degli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle degli insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente Art.152, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli Artt. 14 e 14/bis del Regolamento Regionale n. 5 del 3.11.1989.

il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla Legge n. 319 del 10.5.1976 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Art.154

#### Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'Art.1/quarter della 8.10.1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 10.5.1976, n. 319 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerato anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4.2.1977 e dell'8.5.1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

#### Art.155

#### Smaltimento delle acque di vegetazione

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione, devono essere applicate le disposizioni di cui alla Legge 11-11-1996 n. 574.
2. Restano validi gli atti ed i provvedimenti adottati e sono fatti salvi gli effetti prodottisi ed i rapporti giuridici sorti sulla base dell'Art. 4, commi 2 e 3, dei DD.LL. 29.04.1995, n. 140; 28.06.1995 n. 256; 28.08.1995 n. 358; 27.10.1995 n. 445; 23.12.1995 h. 546; 26.02.1996 n. 81; 26.04.1996 n. 217; 25.06.1996 n. 335; 08.08.1996 n. 443.

#### Art.156

#### Trasporto dei liquami

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 4 del 3.11.1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazioni e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempre che iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento approvato con D.M. 21.6.1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.

## CAPO IV IGIENE DEL SUOLO

### Art.161 Riferimenti legislativi

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolare modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (D.P.R. 915/82, Legge Regionale 30/86, Regolamento Regionale n. 2/89, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie, Delibera C.I.T.A.I. 27-7-1984).
2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.

### Art.162 Pulizia del suolo

1. Chiunque e qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.
3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.
5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

### Art.163 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicita, a norma dell'Art. 8 del D.P.R. 10.9.1982, n. 915, dai Comuni con le modalità previste al comma uno dello stesso articolo 8, osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29.5.1991.
2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti nelle forme di Legge.

### Art.164 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma dell'Art.2 del D.L.R. 915/82 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27.7.1984 del C.I.T.A.I. ex Art. 5 del citato D.P.R., nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.
2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella Legge Regionale 30.10.1986, n. 30.

### Art.165 Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
2. Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27.7.1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste, devono essere ubicate alle seguenti distanze:
  - Km. 2 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano,
  - a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazione agricole e/o ad allevamento: da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 2 da insediamenti prodotti, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreativi, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27.7.1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:
  - Km. 2 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
  - a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazione agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 2 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

**Art.171**  
**Depositi di materiale**

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del S.I.P. e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

**Art.172**  
**Protezione di materiali trasportati da autocarri**

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare la diffusione di polveri, odori e materiali costituenti rischio e nocimento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

**CAPO VI**  
**RUMORI E VIBRAZIONI**

**Art.173**  
**Campo di applicazione**

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolare modo, dagli Artt. 38 e segg. del D. Legisl. 15.8.1991, n. 277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia al D.P.C.M. 1.3.1991 (G.U. n. 57 dell'8.3.1991). Al fine, inoltre, di tutelare la salute pubblica dal rischio rumore, dovrà essere rispettato quanto previsto dalla Legge 447/95 e dai provvedimenti previsti dagli Artt. 3 e 4 della medesima Legge.

**Art.174**  
**Definizione e modalità di rilevamento**

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli allegati A) e B) del D.P.C.M. 1.3.1991.

**Art.175**  
**Individuazione delle aree**

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella 1) allegata al D.P.C.M. 1.3.1991.
2. L'individuazione delle aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del S.I.A.N. della A.U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

**Art.176**  
**Limiti massimi ammissibili**

1. Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente Art.175, i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalla Tabella 2) allegata al D.P.C.M. 1.3.1991.
2. E' data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, di disporre, su parere del S.I.A.N. della competente A.U.S.L., che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3, 4 della Tabella 1) del D.P.C.M. 1.3.1991, nelle ore pomeridiane dalle 13.30 alle 15.30, siano quelli individuati nella tabella 2) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".
3. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive C.E.E..

## CAPO VIII RADIAZIONI IONIZZANTI

### Art.179

#### Riferimento legislativo

Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e Regionale vigente in materia (Legge 31.12.1962 n. 1860, D.P.R. del 13.2.1964 n. 185, D.M. del 26.10.1966, D.M. del 27.7.1966, D.M. del 6.6.1968, D.P.R. del 24.9.1968 n. 1428, Legge del 19.12.1969 n. 1008, D.M. del 14.7.1970, D.P.R. del 30.12.1970 n. 1450, D.M. del 2.2.1971, D.P.R. del 12.12.1972 n. 1150, D.M. dell'1.3.1974, D.M. del 15.2.1974, Legge del 2.8.1975 n. 393, D.M. del 4.8.1977, D.M. del 4.1.1977, D.M. del 13.5.1978, D.M. del 4.11.1982) e norme successive.  
La attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal S.I.A.N. competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO IX USO DEGLI ANTIPARASSITARI

### Art.180

#### Riferimenti legislativi

Per l'uso degli antiparassitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli Artt. 5, lett. h) e 6 della Legge 30.4.1962, n. 283, nel D.P.R. 3.8.1968, n. 1255 e successive modifiche ed integrazioni nell'O.M. 18.7.1990 e nella Circ. 16.12.1991 n. 25 (G.U. n. 298 del 20.12.1991).

### Art.181

#### Locali di deposito e vendita Mezzi di trasporto

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
  - b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
  - c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
  - d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.
2. Su carri, vaganti ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

### Art.182

#### Modalità d'uso: obbligo di comunicazione

1. I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al S.I.A.N. competente per territorio, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.
2. L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di I e II classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivo consumo del nucleo familiare.
3. La comunicazione di cui al precedente comma 1 deve contenere:
  - a) il nominativo del committente;
  - b) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
  - c) una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
  - d) le colture da trattare;
  - e) l'indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantità previste;
  - f) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
  - g) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
  - h) l'indicazione del/dei mezzi con cui sono effettuati i trattamenti;
  - i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti;
4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D. Min. San. 21.1.1991 n. 217, al D. Min. San. 2.7.1992 n. 436 e seguenti.

- d) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
  - e) la monocoltura;
  - f) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato;
  - g) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
  - h) il diario ed orario del trattamento;
  - i) l'indicazione della base operativa;
  - j) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerge:
    - la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
    - presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
    - presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monolocale da trattare;
  - h) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.
5. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 611/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 04 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.
  6. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota si citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.
  7. Le superfici di terreno e monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento, evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
  8. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime possono essere destinate all'alimentazione ed alla commercializzazione.
  9. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.
  10. Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.
  11. Il S.I.A.N. d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.
  12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.
  13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, nonché di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.
  14. Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente Art.179.
  15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.
  16. L'intervallo in inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

#### Art.187

#### Controllo e vigilanza

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protrazione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al S.I.A.N., al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.
2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
3. Nei casi invece si riscontrino delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.
4. Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

**Art.191**  
**Organi di vigilanza**

1. Alla tutela della salute ed alla osservazione delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del S.I.A.N. e del S.I.A.V. della A.U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene e sanità pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire la educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materia prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il S.I.A.N. ed il S.I.A.V., per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell'Art. 5 del D.P.R. 327/80.
5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita di fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, di sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
6. Il S.I.A.N. vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il S.I.A.N. vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico-sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, approvvigionamento idrico, sulla smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio di Igiene Pubblica, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale della A.U.S.L. di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/80 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.
12. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli Artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80, del D.Leg.vo 03.03.1993, n. 123 e del D.M. 16.12.1993.

**Art.192**  
**Autorizzazioni sanitarie**

1. Per il rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie, per attività di produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, si demanda alle specifiche normative previste a livello nazionale, regionale, provinciale.
2. Nelle zone turistiche, le autorizzazioni sanitarie sono automaticamente rinnovate qualora l'esercizio dell'attività venga esercitato a carattere stagionale, nell'arco di vigenza dell'ora legale. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.

**CAPO II**  
**IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE,  
DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE**

**Art.193**  
**Requisiti generali**

1. Fatte salve le indicazioni dell'Art.28 e seguenti del D.P.R. 327/80 e fatte salve, altresì, le disposizioni previste dalle leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal presente Regolamento.
2. Gli esercizi devono avere accesso diretto alla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.

3. L'attività istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate dal S.I.A.N. e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitario previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
6. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue provenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

### CAPO III TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

#### Art.197 Autorizzazione Sanitaria

1. Fatto salvo quanto previsto dall'Art. 44 del D.P.R. 327/80 e delle altre normative statali in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dall'A.A.U.S.L. secondo le rispettive competenze in materia.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

#### Art.198 Idoneità dei mezzi di trasporto

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolar modo dagli Artt.48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - presenza di strutture che consentono una ordinata collocazione della merce;
  - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'Art. 51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
4. Fatto salvo l'eventuale obbligo di cui all'articolo precedente, ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, questa attività è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria di cui all'Art. 7 dell'O.M. 26.06.95.
5. L'attività istruttoria e di vigilanza è svolta dai S.I.A.N.-S.I.A.V., secondo le rispettive competenze.

### CAPO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

#### Art.199 Preparazione e vendita di prodotti alimentari

1. E' consentita la preparazione e vendita dei prodotti alimentari freschi e/o confezionati, secondo quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

### CAPO V NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

#### Art.200 Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'Art.14 della Legge 283/62 e dagli Art. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.
2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli Artt. 38 e 39 del D.P.R. 327/80.

#### Art.205

### Locali di lavorazione dei prodotti ittici

1. Gli stabilimenti in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati o immagazzinati, ivi compresi i locali di macellazione dei prodotti dell'acquacoltura, devono essere in possesso di specifico riconoscimento rilasciato ai sensi dell'Art. 7 del D.L.vo 531/92 e devono essere in possesso dei requisiti prescritti dallo stesso decreto e successive modifiche. I laboratori di preparazione o trasformazione dei prodotti della pesca, ammessi ad un esercizio di vendita e che producano ai soli fini della vendita diretta al consumatore finale, sono invece soggetti a specifica autorizzazione sanitaria di cui all'Art.2 della Legge 30.04.1962 n. 283. Deve comunque essere rispettata la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico di smaltimento dei liquami e rifiuti.

#### Art.206

### Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale

2. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, sono soggetti a specifico riconoscimento rilasciato dal Ministero della Sanità ai sensi del D.L.vo 286/94 per le carni rosse (bovine, suine, caprine, ovine, domestici e selvaggina biunguitata) e del D.P.R. 503/82 per le carni bianche (pollame, conigli, e selvaggina da penna).

#### Art.207

### Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici

#### • MACELLERIE

1. I locali di vendita delle carni fresche e/o congelate, con o senza l'annesso laboratorio per la produzione e preparazione di carne o prodotti a base di carne, destinati esclusivamente alla vendita diretta al consumatore finale della stessa macelleria, devono possedere i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dall'Art.29 del R.D. 3298/28 e dagli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta, accertati di volta in volta dal S.I.A.V. (Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria) competente per territorio.
2. I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati dall'Art.12 del D.P.R. 967/72 e dagli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 con le modalità di cui al punto precedente.
3. Nel caso di vendita promiscua di carni di diversa specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine, ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature prescritte dalla normativa in materia.
4. La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.
5. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione, si fa riferimento al D.M. 03.02.1977 e successive modifiche.

#### • PESCHERIE

1. I locali di vendita dei prodotti ittici devono essere ben aerati e sufficientemente spaziosi, nonché dotati di:
  - pareti rivestite in materiale liscio, impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordati con il pavimento, rivestito di analogo materiale;
  - acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
  - almeno una cella o armadio frigorifero di adeguato capacità;
  - banco di vendita rivestito in marmo o altro materiale impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile, gli attrezzi e gli utensili, compresi tavoli e recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - qualora i prodotti ittici vengono esposti in mostra al pubblico:
  - una idonea mostra frigorifera per l'esposizione dei molluschi bivaivi, gasteropodi ed echinodermi marini, se viene effettuata la vendita di tali prodotti;
  - una idonea mostra frigorifera per l'esposizione e gli altri prodotti ittici che in alternativa può avvenire sullo stesso banco di vendita a condizione che la buona conservazione sia assicurata mediante ghiaccio di acqua potabile, che il banco oltre ai requisiti della lettera precedente, sia dotato di idonea copertura per la protezione dei prodotti dagli insetti e dagli agenti atmosferici, nonché, abbia una sufficiente inclinazione per lo scolo delle acque che consenta il deflusso in un chiudino inalterabile, lavabile, disinfettabile e sifonato collegato alla rete fognaria.
2. Qualora nei locali della peschetteria si effettui, esclusivamente per la vendita al consumatore finale, la trasformazione o la sia pure elementare preparazione dei prodotti ittici come l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfiliatura e qualsiasi altra operazione che modifica l'integrità anatomica del pesce, il titolare deve essere in possesso della specifica autorizzazione rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'Art.2 della Legge 283/62 ed i locali devono possedere i requisiti prescritti dagli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta accertati di volta in volta dal S.I.A.V. della A.U.S.L. competente per territorio.

# TITOLO V MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI

## CAPO I NOTIFICHE SANITARIE

### Art.212 Denuncia degli animali

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella qualità sono abitualmente ricoverati.
2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria devono anche essere denunciate tutte le specie di animali, uccelli e rettili facenti parti della fauna selvatica esotica, fatti salvi gli adempimenti di cui alla Legge 07.02.92 n.150.

### Art.213 Notifica delle malattie

1. Ai sensi dell'Art.264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n.1265 e dell'Art.2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 08.02.1954, n.230, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della A.U.S.L. territorialmente competente.

### Art.214 Obbligo di notifica

1. Sono tenuti alla notifica:
  - i Veterinari della A.U.S.L.;
  - i Veterinari liberi professionisti;
  - i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
  - gli albergatori;
  - i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
  - gli esercenti di mascalcie;
  - le Autorità ed i Funzionari indicati dall'Art.3 del Regolamento di polizia veterinaria n.320/54;
  - La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che occorra entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.
  - La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

### Art.215 Zoonosi

1. I Servizi di Igiene e Assistenza Veterinaria della A.U.S.L., venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuto ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati all'osservatorio epidemiologico della A.U.S.L. LE/2.

### Art.216 Obblighi dei proprietari e dei detentori

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusiva, di:
  - isolare gli animali ammalati;
  - accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
  - non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario della A.U.S.L. territorialmente competente.

### Art.217 Stalle di sosta e ricovero

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che la rilasci a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da part del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del S.I.P. della

- competenza, del Servizio di Igiene Pubblica. Er quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto alla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:
    - un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
    - essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di m. 2, facilmente lavabili e disinfettabili;
    - essere dotati di acqua potabile corrente;
    - essere dotati di servizi igienici;
  3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.
  4. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali; uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzatura, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura, ecc...
  5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il ferro, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli di animali trattati.

#### Art.222

#### Maneggio, circoli ippici, ippodromi

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizi odi Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del S.I.A.N., sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

#### Art.223

#### Trasporto animali

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.U.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.
3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi ed a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di m. 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

#### Art.224

#### Alpeggio e transumanza

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno 15 giorni prima della partenza, al Sindaco del comune ove il bestiame si trova.
2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffuse e che sia stato rilasciato il mod. n. 7 ai sensi dell'Art. 42 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. n. 320 dell'8.2.1954.
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. n. 8 del Regolamento di polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori del Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. n. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, accertata la disponibilità del pascolo, ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla Legge 11.06.1971, n. 426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'Art.2 della Legge 112/91.
2. E' inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio S.I.A.N./S.I.A.V.-S.I.P., secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande, ove non espressamente vietato da norme speciali. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

#### Art.231

##### Aree destinate al commercio

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'Art.1, comma 2, lett. a) e b) della Legge 112/91, deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'Art. 3 della stessa Legge e di cui all'Art.1 dell'O.M. del 26.06.1995,
2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari, ove non espressamente vietato da norme speciali deve possedere i requisiti di cui al comma 3 dell'Art. 3 della Legge 112/9, dell'O.M. 26.06.1995 nonché dai regolamenti Regionali. L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per i motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate. In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.
3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorità di Pubblica Sicurezza.

#### Art.232

##### Mezzi per la vendita

1. Gli automezzi usati per la vendita devono essere autorizzati ai sensi dell'Art. 7 dell'O.M. 26.06.95, previo parere del S.I.A.N.-S.I.A.V., secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
2. I mezzi utilizzati per la vendita ambulante, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande e a quanto prescritto dall'O.M. 26.06.95.
3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

#### Art.233

##### Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste

1. Fatto salvo quanto prescritto dall'O.M. 26.06.95, le attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande durante lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane è subordinato alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco
2. L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.
3. Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
4. Approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile.
5. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
6. Nel caso in cui venga effettuata attività di somministrazione e vendita, laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate ed i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento.

#### Art.234

##### Requisiti dei chioschi

1. Sono fatti salvi i requisiti posseduti alla data del 31.12.1998, dai CHIOSCHI ubicati lungo la fascia costiera comunale, dotati di regolare autorizzazione amministrativa, fino a quando la Regione Puglia, con propri regolamenti, non avrà emanato direttive e/o normative nel merito della gestione ed utilizzazione della costa, con l'adozione di appositi "PIANI SPIAGGIA".
2. Le autorizzazioni sanitarie, sono automaticamente rinnovate, a condizione che l'esercente non abbia apportato modifiche alle strutture ed attrezzature.

8

Art. 6: aggiungere il seguente comma 3 bis: Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione ed il Responsabile del SISP dell'A.U.S.L. sono componenti di diritto delle commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso responsabile o dell'ex medico provinciale o dell'ex ufficiale sanitario o dell'ex veterinario provinciale. Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione ed il Responsabile del SISP possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico.

Art. 20: scrivere S.I.S.P. al posto di S.I.A.N.,

Art. 58: inserire D. LGS. 152/99;

Art. 59: inserire L. 9/1/1989, N. 13; D.M. 14/6/89 N. 236, L. 5/2/92, N. 104, D.P.R. 24/7/96, N. 503,

Art. 62: al comma 2 .....l'altezza media deve essere di mt. 2,70;;  
al comma 7 .....di cui al comma 1 dell'art. 61;

Art. 94: comma 2.....fino a 1/16;

Art. 97: comma 3 .....non può essere inferiore a mt. 2,70;

Art. 98: inserire anche L. 5/2/92, N. 104 e D.P.R. 24/7/96, N. 503;

Art. 100: sostituire S.I.A.N. con S.I.S.P.;

Art. 137: comma 3 sostituire S.I.A.N. con S.I.S.P.,

Art. 138: sostituire comma 3 S.I.A.N. con S.I.S.P.,

Agli Artt. 149, 152, 153, 154 .....inserire anche D. LGS. 152/99, D. LGS. N. 22/97, quando applicabile;

Art. 160 comma 2 sostituire S.I.A.N. con S.I.S.P.,

Artt. 163 e 164 inserire D. LGS. N. 22/97;

Artt. 173, 174, 175, 176 : attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 15.08.1991, n. 277 e dalla L. n. 447/95 e decreti applicativi successivi;

Artt. 177, 178: vedi proposta di Regolamento stilata in materia di inquinamento elettromagnetico dal P.M.P. di Lecco;

Art. 179: al comma 2 sostituire S.I.A.N. con S.I.S.P.,

Art. 180: al comma 1: sostituire la dicitura "antiparassitari" con "prodotti fitosanitari", aggiungere .....e Circolare Ministero della Sanità n. 15 del 30.04.93;

Art. 181: sostituire la dicitura "presidi sanitari" con "prodotti fitosanitari", aggiungere al comma 1 la lettera F: presenti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15 del 30.04.93; aggiungere il comma 1 bis: L'Autorizzazione Sanitaria per l'esercizio di deposito c/o vendita di prodotti fitosanitari è rilasciata dal Dirigente del S.I.A.N. competente per territorio (Delibera Giunta Regionale n. 1490/93);

Art. 190: al comma 2 aggiungere D. LGS. N. 155/97,

Art. 193: aggiungere il seguente comma 3 bis: le cucine, i laboratori ed i locali in genere, ove si effettua attività di manipolazione, preparazione, confezionamento, produzione, ecc. di sostanze alimentari, devono disporre di servizi igienici ad essi dedicati, idonei ed ubicati nelle immediate vicinanze dei suddetti luoghi di lavoro, in modo da evitare percorsi misti c/o contaminanti.

Artt. 231 e 232: .....aggiungere O.P.G.R. N. 110/96;

Sono fatti salvi leggi e/o regolamenti statali e regionali nel frattempo emanati che possano modificare o integrare le disposizioni legislative riportate nel presente regolamento



# COMUNE DI RACALE

Provincia di Lecce

ALLEGATO ALLA DELIBERA CONSIGLIO COMUNALE N. 44 DEL 30-6-2000  
GIUNTA

SETTORE

UFFICIO

SERVIZIO

## OGGETTO DELLA PROPOSTA DELIBERAZIONE

Approvazione Regolamento Comunale  
gli Tributi e Sanità Pubblica

Tit. .... Funz.ne .... Servizio .... Intervento .... Voce economica .....

Comp.za .....  Residui .....

Il sottoscritto Responsabile del Servizio Finanziario, a norma dell'art. 55, della legge 8 giugno 1990, n. 142, come sostituito dall'art. 6, comma 11, della legge 15 maggio 1997, n. 127

ATTESTA

la regolarità contabile e la copertura della complessiva spesa di

Tit. .... Funz.ne .... Servizio .... Intervento .... Voce economica .....

Comp.za .....  Residui .....

L. ....  
come dal prospetto che segue:

Competenza  Residui

Somma stanziata . . . . . L. ....

Variazione in aumento . . . . . L. ....

Variazione in diminuzione . . . . . L. ....

Somme già impegnate e/o

prenotate . . . . . L. ....

Somma disponibile . . . . . L. ....

Tit. .... Funz.ne .... Servizio .... Intervento .... Voce economica .....

Comp.za .....  Residui .....

(oppure) che la presente determinazione non comporta impegno di spesa

L. ....

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

IL RESPONSABILE  
DEL SERVIZIO  
INTERESSATO

Per quanto concerne la regolarità tecnica esprime parere: FAVOREVOLE / SFAVOREVOLE

Data 22/6/2000

Il Responsabile AO

IL RESPONSABILE  
DI  
RAGIONERIA

Per quanto concerne la regolarità contabile esprime parere: FAVOREVOLE / SFAVOREVOLE

Data 22/06/00

IL RAGIONIERE COMUNALE  
(Rag. Antonio Aquila)

Il presente verbale viene approvato e sottoscritto

IL CONSIGLIERE ANZIANO

IL SINDACO

00.99  
IL SEGRETARIO

(Gabriele Toma)

(Enrico Causo)

(dott. Pompeo Pisanello)



5 LUG. 2000

Il sottoscritto Segretario attesta che della sujestesa deliberazione, venne iniziata la pubblicazione il giorno  
ai sensi dell'art. 47 L. 142/90 e che la stessa venne trasmessa, in duplice copia, al Comitato Regionale  
di Controllo sugli atti dei Comuni - Sezione Provinciale di Lecce il  
di protocollo, ai sensi dell'art. 17 c. 33 L. 127/97.



5 LUG. 2000

con n. 8859

IL SEGRETARIO

(dott. Pompeo Pisanello)

REGIONE PUGLIA

Sez. Prov. Dec. di Controllo sugli atti degli Enti Locali - Lecce

N. prot. 1588 Sez. 3<sup>a</sup> del 20-7-2000

La Sezione nella seduta del 20-7-2000

ha emesso la seguente decisione:

HA PRESO ATTO con rinvio e precisazioni  
con provv. N. 1403 del 20-7-2000

Richiesta di chiarim. con provv. N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Forniti chiarimenti con nota N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Il Presidente: f.to \_\_\_\_\_

P.C.C. Racale, li \_\_\_\_\_

N. prot. \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

La Sezione nella seduta del \_\_\_\_\_

ha emesso la seguente decisione:

Ordinanza per riesame con provv. N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Ries. l'atto con delib. del Cons. N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Ord. d'annullamento con provv. N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Il Presidente: f.to \_\_\_\_\_

Il Segretario comunale

La sujestesa deliberazione è divenuta esecutiva in seguito alla pubblicazione all'albo pretorio di questo Comune il  
giorno \_\_\_\_\_ (e per 15 gg. consecutivi) senza reclami ed invio al Comitato Regionale di Controllo,  
Sezione Provinciale di Lecce, il quale ne ha accusata ricevuta in data \_\_\_\_\_ senza  
che sia intervenuta sospensione, entro i dieci giorni successivi, ai sensi dell'art. 17 e 42 L. 127/97.

IL SEGRETARIO