

Approvato con Del. di C.C. n°13 del 2008

COMUNE DI FIAMIGNANO

Regolamento IGIENE e SANITÀ

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente regolamento è aggiornato alla seguente normativa in materia igienico sanitaria; più precisamente risultano inserite nel regolamento, le seguenti parti normative:

- D.M. 12 luglio 1990;
- D.P.C.M. 1 marzo 1991;
- D.M. 29 maggio 1991;
- D.P.R. 25 luglio 1991;
- D.L. 15 agosto 1991, n. 217;
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109;
- Legge 27 marzo 1992, n. 257;
- D.L. 3 marzo 1993, n. 127;
- D.M. 31 marzo 1993;
- D.P.R. 459/1993;
- Legge 23 agosto 1993, n. 352;
- Decreto 16 dicembre 1993;
- Legge 21 gennaio 1994, n. 161;
- D.M. 6 settembre 1994;
- Legge 26 ottobre 1995, n. 447;
- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54;
- D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22;
- D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152;
- D.M. 9 giugno 1999;
- D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68;
- Ordinanza Ministero Sanità 2 marzo 2000;
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259;
- Legge 23 dicembre 2000, n. 388 (legge finanziaria 2001);
- D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31;
- Ordinanza 3 aprile 2002
- Ordinanza 114 del 17 maggio 2002.
- Conferenza Stato Regioni 16 gennaio 2003. Legge del 16 gennaio 2003 N.3 Art:51
- D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181
- D.P.R. 15 luglio 2003, n. 254
- D.Lgs. 29 aprile 2004, n. 252
- Regolamento CE 29-4-2004, n. 852/2004
- Regolamento CE 29-4-2004, n. 882/2004
- . D. Legs 03.04.2006 N. 152

SOMMARIO

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

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

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

CAPO I TUTELA DELL'AMBIENTE

- Art. 7 Tutela e salvaguardia dell'ambiente
- Art. 8 Compiti dell'amministrazione comunale
- Art. 9 Difesa del patrimonio ambientale
- Art. 10 Difesa del diritto di ambiente

CAPO II TUTELA DALL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO

- Art. 11 Tutela dell'aria e delle emissioni in atmosfera
- Art. 12 Impianti di riscaldamento e canne fumarie
- Art. 13 Ventilazione artificiale e termoventilazione
- Art. 14 Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore, e dalla combustione di rifiuti.
- Art. 15 Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna
- Art. 16 Sanzioni
- Art. 17 Visita di revisione per veicoli a motore
- Art. 18 Norme per la revisione
- Art. 19 Accertamento delle infrazioni

CAPO III TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

- Art. 20 Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano
- Art. 21 Controlli
- Art. 22 Approvvigionamento idrico
- Art. 23 Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo
- Art. 24 Dotazione idrica degli ambienti
- Art. 25 Fontane pubbliche
- Art. 26 Personale addetto all'acquedotto
- Art. 27 Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile
- Art. 28 Cisterne e serbatoi
- Art. 29 Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

CAPO IV TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

- Art. 30 Scarichi
- Art. 31 Scarichi di sostanze pericolose
- Art. 32 Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi
- Art. 33 Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili

C A P O V
SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

- Art. 34 Smaltimento dei rifiuti
- Art. 35 Classificazione
- Art. 36 Norme tecniche
- Art. 37 Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali
- Art. 38 Disciplina gestione rifiuti sanitari

T I T O L O III
IGIENE DELL'ABITATO

C A P O I
IGIENE DELLE COSTRUZIONI

- Art. 39 Costruzioni edilizie
- Art. 40 Condizioni e salubrità dei terreni edificabili
- Art. 41 Igiene dei passaggi e spazi privati
- Art. 42 Scale
- Art. 43 Ringhiere e parapetti
- Art. 44 Sicurezza di circolazione
- Art. 45 Misure igieniche nei cantieri edili

C A P O II
SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

- Art. 46 Scolo delle acque meteoriche
- Art. 47 Deflusso delle acque
- Art. 48 Irrigazioni a scopo agricolo
- Art. 49 Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche
- Art. 50 Cave

C A P O III
FOGNATURE

- Art. 51 Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo
- Art. 52 Costruzione e modificazione di fognature private
- Art. 53 Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici

C A P O IV
NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

- Art. 54 Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia
- Art. 55 Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi
- Art. 56 Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici
- Art. 57 Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità
- Art. 58 Carezza di requisiti per l'abitabilità o usabilità
- Art. 59 Cucine, camini e fumaioli
- Art. 60 Approvvigionamento di acqua potabile
- Art. 61 Isolamento termico
- Art. 62 Protezione acustica
- Art. 63 Piani interrati o seminterrati
- Art. 64 Locali dei servizi
- Art. 65 Case coloniche
- Art. 66 Ambienti nelle case coloniche
- Art. 67 Cucine rurali
- Art. 68 Letamai e concimaie delle abitazioni rurali
- Art. 69 Allevamento di suini, bovini, ovini ed equini
- Art. 70 Allevamento di pollame, conigli e simili
- Art. 71 Locali di stallaggio e rimesse
- Art. 72 Allevamenti di animali – Stalle
- Art. 73 Disciplina presenza di piccioni-colombi
- Art. 74 Canili privati
- Art. 75 Commercio d'animali d'affezione o esotici
- Art. 76 Esercizi di toelettatura animali

C A P O V

IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

- Art. 77 Terreni incolti
- Art. 78 Divieto di scarico nei terreni
- Art. 79 Controllo vegetazione
- Art. 80 Obbligo di recinzione terreni
- Art. 81 Provvedimenti in materia di terreni
- Art. 82 Spazi pubblici e privati. Divieti
- Art. 83 Divieto detenzione materiali putrescibili
- Art. 84 Pulizia spazi privati
- Art. 85 Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

TITOLO IV

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

- Art. 86 Norme sanitarie edilizie
- Art. 87 Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura
- Art. 88 Personale
- Art. 89 Affittacamere
- Art. 90 Servizi igienici

CAPO IV

DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

- Art. 91 Ambito di applicazione
- Art. 92 Definizioni
- Art. 93 Attività rumorose nell'ambito di cantieri
- Art. 94 Orario delle attività rumorose nei cantieri edili
- Art. 95 Emergenze
- Art. 96 Attività rumorose nell'ambito di manifestazioni pubbliche ed assimilabili
- Art. 97 Orari delle attività rumorose nelle manifestazioni pubbliche
- Art. 98 Limiti di rumore per discoteche, sale da ballo e similari, strutture destinate allo sport, tempo libero e spettacolo
- Art. 99 Condizioni di impiego per attrezzature specifiche
- Art. 100 Pubblicità fonica
- Art. 101 Contenimento ed abbattimento dell'inquinamento acustico derivante dalla circolazione di autoveicoli.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

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

- Art. 102 Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio
- Art. 103 Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito
- Art. 104 Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande
- Art. 105 Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione
- Art. 106 Autocontrollo
- Art. 107 Depositi e vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

CAPO II

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

- Art. 108 Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari
- Art. 109 Manifestazioni fieristiche al chiuso .Feste, sagre ed altre manifestazioni analoghe
- Art. 110 Rilascio autorizzazione sanitaria e validità

CAPO IV

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

- Art. 111 Vigilanza
- Art. 112 Ispezioni - Controlli - Accertamenti
- Art. 113 Modalità d'esecuzione delle ispezioni
- Art. 114 Modalità d'esecuzione dei controlli
- Art. 115 Verbale di prelevamento di un campione
- Art. 116 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica
- Art. 117 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili
- Art. 118 Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili
- Art. 119 Contrassegni di identificazione dei singoli campioni
- Art. 120 Prelevamento di campioni di grandi partite
- Art. 121 Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari
- Art. 122 Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

C A P O I V
 PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI
 MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

- Art. 123 Deficienze dei locali e delle attrezzature
- Art. 124 Irregolarità delle merci

T I T O L O V I
 IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

C A P O I
 REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

- Art. 125 Protezione degli alimenti
- Art. 126 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore
- Art. 127 Sequestro cautelativo

C A P O I I
 CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

- Art. 128 Produzione e vendita
- Art. 129 Produzione di paste e di pane speciale
- Art. 130 Pane surgelato
- Art. 131 Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici
- Art. 132 Attrezzature dei panifici
- Art. 133 Lavoro notturno dei fornai
- Art. 134 Paste alimentari
- Art. 135 Riso

C A P O I I I
 LATTE E DERIVATI

- Art. 136 Latte - Autorizzazione alla vendita
- Art. 137 Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte
- Art. 138 Registro di stalla dei produttori
- Art. 139 Sorveglianza sui produttori di latte
- Art. 140 Vendita di latte al domicilio dei produttori
- Art. 141 Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero
- Art. 142 Trasporto del latte
- Art. 143 Veicoli per il trasporto del latte
- Art. 144 Formaggi
- Art. 145 Produzione e vendita formaggi

C A P O I V
 CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

- Art. 146 Spacci di carne
- Art. 147 Definizione delle carni
- Art. 148 Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni
- Art. 149 Carni equine e di bassa macellazione
- Art. 150 Celle frigorifere
- Art. 151 Personale addetto agli spacci di carne
- Art. 152 Lavorazione dei residui della macellazione
- Art. 153 Locali per laboratorio di carni
- Art. 154 Chiusura dei locali

Art. 155 Carni di volatili e di selvaggina

CAPO V

PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

- Art. 156 Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi
- Art. 157 Locali per la vendita di pesce
- Art. 158 Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici
- Art. 159 Vasche per l'ammollo di pesci salati
- Art. 160 Divieto di pesca in acque contaminate

CAPO VI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

- Art. 161 Ortaggi
- Art. 162 Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura
- Art. 163 Frutta
- Art. 164 Cocomaeraie
- Art. 165 Funghi
- Art. 166 Funghi conservati
- Art. 167 Funghi secchi

CAPO VII

UOVA - GELATI - SURGELATI

- Art. 168 Uova
- Art. 169 Gelati
- Art. 170 Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati
- Art. 171 Produzione e vendita di gelati
- Art. 172 Vendita ambulante di gelati e simili
- Art. 173 Recipienti per la conservazione dei gelati
- Art. 174 Surgelati - Disciplina
- Art. 175 Definizione di surgelato
- Art. 176 Trasporto degli alimenti surgelati
- Art. 177 Vendita alimenti surgelati

VIII

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

- Art. 178 Creme
- Art. 179 Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

CAPO IX

ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

- Art. 180 Zucchero
- Art. 181 Caffè
- Art. 182 Cacao - Cioccolato
- Art. 183 Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao
- Art. 184 Camomilla
- Art. 185 Droghe e spezie

CAPO X

REQUISITI DELLE BEVANDE

- Art. 186 Acque minerali Acque gassate ,ghiaccio artificiale
- Art. 187 Sciroppi - Succhi di frutta
- Art. 188 Sciroppi vietati
- Art. 189 Mosti e vini
- Art. 190 Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto
- Art. 191 Vinacce, vinello e aceto
- Art. 192 Birra
- Art. 193 Lavorazione della birra
- Art. 194 Birre vietate

CAPO XI

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

- Art. 195 Sostanze coloranti Prodotti confezionati con materie coloranti
- Art. 196 Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario
- Art. 197 Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

C A P O X I I
INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

- Art. 198 Ingredienti
- Art. 199 Additivi chimici
- Art. 200 Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici
- Art. 201 Domande di autorizzazione
- Art. 202 Indicazioni per le confezioni di additivi
- Art. 203 Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici
- Art. 204 Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

C A P O X I I I
ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

- Art. 205 Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate
- Art. 206 Denominazione di vendita
- Art. 207 Etichettatura. Quantità netta del prodotto
- Art. 208 Termini di conservazione e data di scadenza
- Art. 209 Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre
- Art. 210 Etichettature particolari per sostanze pericolose

C A P O X I V
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

- Art. 211 Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere
- Art. 212 Condizioni di esercizio mezzi adibiti al trasporto terrestre di alimenti
- Art. 213 Presentazione delle domande di denuncia inizio attività per trasporto di alimenti
- Art. 214 Validità e registrazione delle denunce inizio attività per trasporto alimenti
- Art. 215 Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto
- Art. 216 Requisiti delle cisterne e dei contenitori
- Art. 217 Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici
- Art. 218 Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero
- Art. 219 Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto
- Art. 220 Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta
- Art. 221 Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

C A P O X V
DISPOSIZIONI VARIE

- Art. 222 Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Art. 223 Limiti di cariche microbiche negli alimenti
- Art. 224 Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti
- Art. 225 Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti
- Art. 226 Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

T I T O L O V I I

IGIENE SOCIALE

C A P O I
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

- Art. 227 Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici
- Art. 228 Educazione sanitaria
- Art. 229 Controllo sanitario degli alunni
- Art. 230 Controllo del personale
- Art. 231 Misure contro il diffondersi di malattie infettive
- Art. 232 Sorveglianza dei direttori d'Istituto

C A P O I I
REQUISITI STRUTTURALI E ORGANIZZATIVI DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA

- Art. 233 Autorizzazione al funzionamento

- Art. 234 Nido d'infanzia
- Art. 235 Gli spazi bambini
- Art. 236 I centri per bambini e genitori
- Art. 237 Ludoteche, baby parking
- Art. 238 Integrazione dei bambini disabili e prevenzione dello svantaggio e dell'emarginazione
- Art. 239 Requisiti strutturali, impiantistici e di arredo
- Art. 240 Sicurezza, igiene e funzionalità dell'ambiente, tutela del benessere
- Art. 241 Spazi essenziali del nido
- Art. 242 Caratteristiche degli spazi esterni
- Art. 243 Criteri per l'organizzazione degli spazi interni
- Art. 244 Spazi per i genitori
- Art. 245 Servizi generali
- Art. 246 Tabelle dietetiche e pasti
- Art. 247 Ricettività
- Art. 248 Requisiti organizzativi

C A P O I I I
MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

- Art. 249 Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati

C A P O I V
VACCINAZIONI

- Art. 250 Vaccinazioni obbligatorie
- Art. 251 Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione
- Art. 252 Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole
- Art. 253 Schedario dei vaccinati
- Art. 254 Vaccinazioni straordinarie
- Art. 255 Vaccinazioni eseguite da medici privati

T I T O L O I X
VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

C A P O I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

- Art. 256 Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie
- Art. 257 Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari
- Art. 258 Istituti di cura
- Art. 259 Disciplina della pubblicità sanitaria
- Art. 260 Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

C A P O I I
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

- Art. 261 Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie
- Art. 262 Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico

T I T O L O X
DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

C A P O I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

- Art. 263 Applicazione del regolamento
- Art. 264 Applicazione di altre leggi
- Art. 265 Sanzioni

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

e
CAPO I
ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1

Diritto alla salute. Autorità sanitaria

Il Comune di Fiamignano riconosce ai cittadini residenti e alle persone che vi soggiornano il diritto alla salute e al benessere come bene primario della persona da tutelare e mantenere. A tale scopo emana il seguente Regolamento.

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Azienda Unità sanitaria locale di Rieti e del Distretto RI/4

Art. 2

Organizzazione dei servizi di igiene e sanità

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Azienda Unità sanitaria locale per quanto di competenza.

All'organizzazione dei servizi per i controlli ambientali provvede la Agenzia Regionale per l'Ambiente della Regione Lazio.

Art. 3

Servizi e vigilanza igienico-sanitaria

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

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

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguite dal personale di vigilanza delle A.S.L. ex UU.SS.LL., dai tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro da altro personale all'uopo incaricato.

L'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente esplica i compiti ad essa demandati dalla legge in

materia.

Il Comune di Fiamignano esercita azione di sorveglianza sanitaria nei confronti dei cittadini ,di coloro che vi soggiornano e dei dipendenti. Verso i dipendenti applica le norme di legge in materia di protezione e prevenzione previsti dalla 626 del 1992, nonché le norme relative alla tutela dei non fumatori.(Legge del 16 gennaio 2003 art 51)

Art. 4 Competenze del Sindaco

In caso di necessità il Sindaco emana tutti i provvedimenti che sono nelle sue prerogative (ordinanze, ingiunzioni, ecc.) finalizzati a far si che le norme del presente regolamento siano rispettate.

Art. 5 Ordinanze contingibili ed urgenti

Quando l'ordinanza esprime l'urgenza di un provvedimento questa dovrà essere immediatamente eseguita nonostante ricorso ad opposizione.

Art. 6 Ordinanze contingibili ed urgenti. Competenze A.S.L.

Le ordinanze in caso d'urgenza debbono essere date su rapporto motivato del Servizio Sanità Pubblica o del Servizio Veterinario competente per materia e per territorio, in ottemperanza a provvedimenti contemplati da leggi o regolamenti ovvero, in situazioni in carenza normativa, giudicate pericolose per la salute pubblica dalla A.S.L. ed adottate dal Sindaco.

Di fronte a particolari situazioni di emergenza-urgenza superiori alle capacità operative dei servizi della A.S.L. o dell'ARPA il Sindaco e il Dirigente dell'Ufficio Comunale possono avvalersi dei propri uffici tecnici di polizia coordinati funzionalmente dai servizi sopracitati.

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

CAPO I TUTELA DELL'AMBIENTE

Art. 7 Tutela e salvaguardia dell'ambiente

I principi fondamentali per la difesa dell'ambiente cui si ispira l'Amministrazione del Comune di Fiamignano sono fissati dalla normativa nazionale di riferimento.

Art. 8

Compiti dell'amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale partecipa al miglioramento, conservazione e recupero delle condizioni ambientali più conformi alla collettività; sensibilizza mediante idonee forme d'informazione, come pubbliche riunioni, avvisi ,avvalendosi, ove occorra , anche della collaborazione scolastica, tutta la popolazione alla più valida collaborazione per la difesa dell'igiene dell'ambiente.

Art. 9

Difesa del patrimonio ambientale

Con deliberazione del Consiglio Comunale, resa immediatamente esecutiva, potranno essere individuate e delimitate zone del patrimonio ambientale del territorio comunale da tutelare.

Art. 10

Difesa del diritto di ambiente

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

CAPO II

TUTELA DELL'ARIA E DI RIDUZIONE DELLE EMISSIONI IN ATMOSFERA

Art. 11

Tutela dell'aria e delle emissioni in atmosfera

Gli aspetti igienico sanitari dell'ambiente relativi alla tutela dell'aria e delle emissioni in atmosfera sono disciplinati dagli artt. 267 e seguenti del d. legs del 03.04.2006 n. 152. e a tale normativa il presente regolamento fa riferimento .

Art. 12

Impianti di riscaldamento e canne fumarie

Tutti gli edifici devono essere dotati di idoneo impianto di riscaldamento, tale da assicurare le condizioni di esercizio conformi a quanto previsto da specifiche norme tecniche ed in funzione della destinazione d'uso.

Gli impianti termici, le canne fumarie e le loro parti terminali, devono essere costruiti a regola d'arte con modalità costruttive, materiali e componenti realizzati secondo le norme di sicurezza UNI CIG, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione vigente in materia.

Art. 13

Ventilazione artificiale e termoventilazione

La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione di quella naturale nei seguenti casi:

- a) servizi igienici; nelle abitazioni è ammessa quando esista già un altro servizio con aerazione naturale o in caso di monocali, bilocali o alloggi di cui alla legge n. 166 del 1975;
- b) anti wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di

persone.

Nei casi sopraindicati, ove non diversamente previsto da specifica norma, devono essere assicurati almeno cinque ricambi volume-ambiente per ora.

Nei servizi igienici la ventilazione artificiale può avvenire con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale, con temporizzatore ritardante l'arresto di almeno 3 minuti.

Art. 14

Inquinamento atmosferico prodotto da veicoli a motore e dalla combustione di rifiuti

I veicoli a motore non debbono produrre emanazioni inquinanti e debbono essere omologati a norma della legge 3 giugno 1971, n. 43

E' vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, materiali di plastica, stacci, pellami cascami vari, e i rifiuti di provenienza domestica, industriale e artigianale, e ogni materia che possa dare origine all'emissioni di fumi tossici o esalazioni moleste.

Art. 15

Limiti di emanazione di gas tossici per i veicoli a motore a combustione interna

Per i veicoli a motore a combustione interna (ciclo otto e diesel) deve essere limitata, nei casi di scarico, la emanazione dei prodotti tossici comunque nocivi o molesti nella misura stabilita dalla normativa nazionale e comunitaria in materia.

Art. 16

Sanzioni

Chi conduce un veicolo con motore Diesel emettendo fumi di opacità superiore ai valori stabiliti nella normativa nazionale o comunitaria di riferimento, è punito con la sanzione amministrativa da E 25,00 a E 150,00.

Inoltre, al fine di accertare sul veicolo l'avvenuta eliminazione delle cause delle suindicate emanazioni, il veicolo stesso deve essere sottoposto a visita di revisione.

Art. 17

Visita di revisione per veicoli a motore

In aggiunta all'ipotesi prevista dalle norme sulla disciplina della circolazione stradale, sono sottoposti a visita di revisione, i veicoli a motore quando si abbia motivo di ritenere che le loro emanazioni siano non conformi alle caratteristiche di legge.

Art. 18
Norme per la revisione

Per le revisioni di cui ai precedenti articoli del presente regolamento, si applica la normativa nazionale per la circolazione stradale.

Art. 19
Accertamento delle infrazioni

Gli accertamenti delle infrazioni di cui sopra, sono demandati ai funzionari, agli ufficiali e agli agenti designati dalle vigenti leggi di polizia.

C A P O I I I

TUTELA DELLE ACQUE POTABILI

Art. 20
Requisiti di qualità e valori massimi ammissibili delle acque destinate al consumo umano

I requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano per la tutela dall'inquinamento e per la salute pubblica e per il miglioramento delle condizioni di vita, sono stabiliti dalla legge 24 maggio 1988, n. 236, con le deroghe di cui al D.M. 14 luglio 1988 dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Le disposizioni di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 cessano di avere efficacia dal momento della effettiva vigenza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, conformemente a quanto previsto dall'art. 15, fatte salve le proroghe concesse dalla Commissione Europea ai sensi dell'art. 16.

Le norme regolamentari e tecniche adottate ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 236 del 1988 restano in vigore, ove compatibili con le disposizioni di cui al D.Lgs. 31/2001, fino all'adozione di specifiche normative in materia.

Le norme per la tutela delle acque dall'inquinamento alle quale il presente regolamento fa riferimento sono contenute nel D.Lgs. . 03.04.2006 n.152 art. 73 e seguenti.

Il regolamento per la distribuzione dell'acqua potabile in vigore nel Comune costituisce norma di riferimento per gli aspetti relativi a : gestione dell'acquedotto, distribuzione dell'acqua, somministrazione dell'acqua , sospensione della fornitura dell'acqua .

Art. 21
Controlli

La verifica della buona qualità delle acque destinate al consumo viene esercitata mediante i seguenti controlli periodici ai sensi del D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31:

- a) alla sorgente, ai pozzi ed al punto di presa delle acque;
- b) agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
- c) alla rete di distribuzione.

I controlli sono effettuati dal competente Ente gestore dell'acquedotto e dall'ufficio delle A.S.L.

I controlli interni sono effettuati a cura dell'Ente Erogatore.

Art. 22

Approvvigionamento idrico

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato mediante acquedotto. È fatto obbligo a tutti i cittadini di approvvigionarsi di acqua potabile tramite l'acquedotto stesso.

Chiunque venga a conoscenza di sospetto o constatato inquinamento dell'acqua destinata all'alimentazione umana o del bestiame deve farne immediata segnalazione al servizio Comunale preposto.

Art. 23

Denuncia di approvvigionamento idrico autonomo

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

La realizzazione degli impianti di attingimento deve avvenire nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente regolamento.

A tale scopo nella domanda di concessione edilizia deve essere dichiarata la modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato e nelle planimetrie deve essere indicata l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue. Inoltre nella relazione tecnica devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto,
- b) tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche,
- c) dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

La escavazione di pozzi a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:

- a) i pozzi ad uso potabile devono essere del tipo a tubolare e devono attingere ad un'unica falda non protetta e sufficientemente profonda;
- b) le tubazioni devono essere costruite a perfetta regola d'arte al fine di evitare la penetrazione di inquinanti;
- c) la perforazione e le operazioni devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale fra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse. A tale scopo l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo, deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare successive infiltrazioni;
- d) la testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
- e) i pozzi devono essere dotati di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) i pozzi devono essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata;
- g) le suddette fonti di approvvigionamento devono distare almeno m. 10 da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo o di scarico di acque reflue o da altri potenziali cause di inquinamento delle acque;
- h) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato o attestazione firmata di regolare esecuzione o di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

La captazione di sorgenti a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:

- a) le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa devono avere una zona di protezione assoluta di almeno m. 10,00;
- b) l'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti e deve essere realizzata in modo da evitare infiltrazioni di acque superficiali;
- c) l'apparecchiatura di presa in calcestruzzo ben lavorato deve consistere in una camera di captazione e in una o più camere di sedimentazione da cui parte la condotta per la distribuzione;

- d) tutto il sistema deve essere contenuto all'interno di 1 o più manufatti in materiale resistente e ad elevata impermeabilità, realizzato con la migliore tecnica possibile, chiuso con porte di sicurezza, ventilato mediante apposite aperture dotate di protezioni tali da impedire l'ingresso di insetti ed altri animali;
- e) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente il certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

Art. 24

Dotazione idrica degli ambienti

Gli ambienti destinati ad abitazione, esercizio di attività industriale, commerciale, artigianale, autofficine, rimesse o destinate ad attività ricettiva, ricreativa, sportiva e simili debbono essere dotate di rifornimento idrico.

Art. 25

Fontane pubbliche

Le fontane pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

Nel caso di fontane alimentate da acqua, che dalle analisi chimiche fisiche e batteriologiche,risulti aver perso il requisito della potabilità, e che possa essere destinata ad altri usi, le stesse dovranno recare un cartello con l'avvertenza "Non potabile".

Art. 26

Personale addetto all'acquedotto

Tutto il personale addetto alla manutenzione, sorveglianza ed ai lavori dell'acquedotto deve essere sottoposto a mediche periodiche da parte del medico competente ai sensi del D.Lgs 9 Aprile 2008 n.81.

Art. 27

Escavazione e trivellazione di pozzi destinati al rifornimento idrico di acqua potabile

Nelle zone servite da acquedotto pubblico è proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.

È vietata l'escavazione, la trivellazione e l'apertura di nuovi pozzi che non siano distanti almeno 25 metri da latrine, concimaie, depositi di rifiuti, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento di acque di rifiuto. Eventuali deroghe saranno ammesse previo studio di vulnerabilità dell'area in oggetto.

I pozzi a scavo dovranno essere preventivamente autorizzati con autorizzazione comunale e dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento, a distanza da zone di impaludamento.

Il loro imbocco dovrà essere protetto da portelli metallici a salvaguardia della pubblica incolumità.

Art. 28

Cisterne e serbatoi

Nelle zone non servite da acquedotto, l'utilizzo di cisterne e serbatoi è consentito solo a seguito di nulla osta del Servizio Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.. Il nulla osta è requisito essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità / agibilità del fabbricato cui l'impianto è asservito.

Cisterne e serbatoi devono essere ubicati lontano da fonti di inquinamento ed avere i seguenti requisiti:

- a) adeguata disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico servizio di acquedotto; solamente se situate in zone non rifornite dall'acquedotto pubblico potrà essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare e con la periodicità prescritta dal competente servizio dell'Azienda USL, siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio riguardanti almeno i parametri compresi nell'analisi di tipo C3 (batteriologico e chimico) di cui all'allegato I al D.P.R. 236/88 ed a condizione che il competente Servizio dell'Azienda U.S.L., accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica. La costruzione e l'installazione di serbatoio di accumulo dell'acqua potabile negli edifici, deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando destinata al consumo umano, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati; le vasche di accumulo devono essere chiuse e collocate in appositi vani del fabbricato, al riparo da ogni possibilità di inquinamento, sollevati da terra e ispezionabili da tutti i lati, di materiale idoneo per alimenti. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile dette cisterne interrate potranno essere consentite su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (vedi deliberazione del Comitato dei Ministri 04/02 1977)
- b) sistemi di allontanamento delle acque reflue conformi alla vigente normativa;
- c) sistemi di allontanamento dei rifiuti solidi conformi alla vigente normativa.

Art. 29

Chiusura dei pozzi o cisterne fuori uso o non idonei

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

C A P O I V

TUTELA INQUINAMENTO IDRICO

Art. 30

Scarichi

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici o privati, diretti od indiretti, in tutte le acque superficiali o sotterranee, interne, nelle fognature, sul suolo o nel sottosuolo è regolata dal D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 e dai successivi regolamenti specifici di esecuzione e delle disposizioni correttive ed integrative di cui al decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 258.

Art. 31

Scarichi di sostanze pericolose

Per la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dallo scarico di sostanze pericolose la normativa nazionale vigente, stabilisce un particolare regime di autorizzazione preventivo basato sulla fissazione dei valori limite specifici indicati nel decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 258.

Art. 32

Procedure per il rilascio dell'autorizzazione allo scarico degli insediamenti produttivi

Gli insediamenti produttivi già individuati dalla normativa vigente possono scaricare previa autorizzazione.

Nella domanda dovranno essere indicati e descritti i requisiti previsti dalla normativa nazionale vigente.

Art. 33

Procedure per l'autorizzazione allo scarico derivante da insediamenti civili ed assimilabili

La domanda indirizzata all'Autorità competente deve contenere la tipologia dell'insediamento (civile abitazione, attività alberghiera, ecclesiastica, sanitaria ecc.), la planimetria dell'insediamento, la rete fognaria interna ed i punti di scarico, i pozzetti di ispezione e prelievo.

C A P O V

SUOLO - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 34

Smaltimento dei rifiuti

Ai fini dell'igiene del suolo lo smaltimento dei rifiuti pericolosi, degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggi nelle varie fasi di:

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

è disciplinato dal D. Lgs. 03.04.2006 n.152 .

Art. 35

Classificazione

I rifiuti sono classificati, secondo l'origine, in rifiuti urbani e rifiuti speciali e, secondo le caratteristiche di pericolosità, in rifiuti pericolosi e rifiuti non pericolosi.

Sono classificati rifiuti urbani:

- a) i rifiuti domestici, anche ingombranti, provenienti da locali e luoghi adibiti ad uso di civile abitazione;
- b) i rifiuti non pericolosi provenienti da locali e luoghi adibiti ad usi diversi ed assimilati ai rifiuti urbani per qualità e quantità;
- c) i rifiuti provenienti dallo spazzatura delle strade;
- d) i rifiuti di qualunque natura o provenienza, giacenti sulle strade o aree pubbliche o sulle strade e aree private comunque soggette ad uso pubblico o sulle spiagge marittime e lacuali e sulle rive dei corsi d'acqua;
- e) i rifiuti vegetali provenienti da aree verdi, quali giardini, parchi ed aree cimiteriali;
- f) i rifiuti provenienti da esumazioni ed estumulazioni nonché gli altri rifiuti provenienti da attività cimiteriale.

Sono rifiuti speciali:

- a) i rifiuti da attività agricole e agro industriali;
- b) i rifiuti derivanti dalle attività di demolizione, costruzione, nonché i rifiuti pericolosi che derivano dalle attività di scavo;
- c) i rifiuti da lavorazioni industriali;
- d) i rifiuti da lavorazioni artigianali;
- e) i rifiuti da attività commerciali;
- f) i rifiuti da attività di servizio;
- g) i rifiuti derivanti dalle attività di recupero e smaltimento di rifiuti, i fanghi prodotti dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque e dalla depurazione delle acque reflue e da abbattimento di fiumi;
- h) i rifiuti derivanti da attività sanitarie;
- i) i macchinari e le apparecchiature deteriorate e obsolete;
- l) i veicoli a motore, rimorchi e simili fuori uso e loro parti.

Sono esclusi dal campo di applicazione della nuova normativa sui rifiuti gli affluenti gassosi emessi nell'atmosfera, nonché in qualità disciplinati da specifiche disposizioni di legge:

- a) i rifiuti radioattivi;
- b) i rifiuti risultanti, dall'estrazione, dal trattamento, dall'ammasso, di risorse minerali o dallo sfruttamento delle cave;
- c) le carogne e le materie fecali e altre sostanze naturali non pericolose utilizzate nell'attività agricole;
- d) le attività di trattamento degli scarti che danno origine ai fertilizzanti;
- e) le acque di scarico, esclusi i rifiuti allo stato liquido;
- f) i materiali esplosivi in disuso;
- g) i materiali litoidi o vegetali riutilizzati nelle normali pratiche agricole o di condizione dei fondi rustici comprese le terre da coltivazione provenienti dalla pulizia dei prodotti vegetali eduli;
- h) le frazioni merceologiche provenienti da raccolte finalizzate effettuate direttamente da associazioni, organizzazioni e istituzioni che operano per scopi ambientali o caritatevoli, senza fini di lucro;
- i) i materiali non pericolosi che derivano dall'attività di scavo.

Art. 36 **Norme tecniche**

Tutte le disposizioni tecniche relative allo smaltimento dei rifiuti, alla loro classificazione, alla raccolta e trasporto, al conferimento finale ed ai processi di smaltimento, sono regolate nel D. Lgs. Del 03.04.06 n.152

Art. 37

Denuncia rifiuti prodotti - Obbligo tenuta registri per rifiuti speciali

Chiunque, nell'ambito delle attività di beni e servizi e comunque nell'ambito di attività artigianale produrrà rifiuti speciali non assimilabili agli urbani, o tossici e nocivi, è obbligato a comunicare alla Regione o alla Provincia, ai sensi dell'art. 3 della L. 9 novembre 1988, n. 475, entro il 28 febbraio di ogni anno, i quantitativi di rifiuto prodotto, nonché la tipologia del rifiuto stesso.

È altresì esteso l'obbligo della tenuta dei registri di carico e scarico per i produttori di rifiuti speciali.

Art. 38

Disciplina gestione rifiuti sanitari

Con regolamento D.P.R. 15 luglio 2003, n. 254 viene disciplinata la gestione dei rifiuti sanitari.

TITOLO III IGIENE DELL'ABITATO

CAPO I IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Art. 39

Costruzioni edilizie

Tutta l'attività edilizia nelle sue varie forme è disciplinata dal regolamento edilizio comunale e dalla normativa vigente.

Art. 40

Condizioni e salubrità dei terreni edificabili

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

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

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

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

È pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinati. Particolari norme prevede il regolamento edilizio per le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri.

Dovranno comunque essere osservate le norme sull'idoneità dei suoli, il sostegno delle terre e delle opere di fondazione.

Art. 41

Igiene dei passaggi e spazi privati

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata devono essere tenuti in buono stato di manutenzione, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposito che possa scagionare sconci, umidità cattive esalazioni o menomare l'areazione naturale.

Le aree identificate all'interno del territorio urbanizzato devono essere recintate, tenute sgombre da ogni rifiuto che possa cagionare cattiva esalazione o essere ricettacolo di animali infestanti, nonché mantenute in stato di decoro..

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutti gli spazi comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e tutti coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

Art. 42

Scale

Le scale che collegano più di 2 piani, compreso il piano terra, che servano più unità immobiliari per ogni piano servito, devono essere areate ed illuminate dall'esterno a mezzo finestratura avente superficie libera non inferiore a mq. 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie sia pari a m. 0,40 per ogni piano servito, compreso il piano terra.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui

Le scale sia interne che esterne, anche quando chiuse fra pareti verticali, devono essere sempre dotate di corrimano e di parapetti di altezza non inferiore a m. 1; le scale devono essere conservate in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le scale ed i pianerottoli devono essere dimensionati e costruiti a regola d'arte per risultare agevoli e sicuri sia alla salita che alla discesa; le scale devono essere commisurate al numero dei piani degli alloggi e degli utenti serviti, prevedendo le seguenti larghezze minime di passaggio utile:

- a) scale interne comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno e scale interne di acceso alle abitazioni: m. 1,20;
- b) scale interne agli alloggi m. 0,80;
- c) scale di collegamento fra abitazione e zone di servizio (cantine, sottotetti, ecc....) m. 0,60; per tutte le scale devono essere rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché quelle previste da altre norme speciali.

Art. 43

Ringhiere e parapetti

I parapetti delle scale e dei balconi devono presentare un'altezza minima del piano di calpestio di m. 1,00, i parapetti devono inoltre presentare spazi fra gli elementi costituenti, aventi almeno una delle due dimensioni non superiore a cm. 10 ed essere non scalabili.

I parapetti delle finestre possono avere altezza ridotta a m. 0,90, ma la somma dell'altezza dei davanzali e della profondità dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m. 1,20.

Nelle finestre a tutt'altezza i parapetti devono avere un'altezza minima di m. 1,20.

Art. 44

Sicurezza di circolazione

Le superfici calpestabili delle parti comuni o di uso pubblico, interne ed esterne agli edifici, devono essere realizzate con materiali che riducono al minimo il pericolo di scivolamento di tutte le superfici (pavimenti di ingresso, scale esterne, marciapiedi, bagni, pavimenti di officine meccaniche, di stabilimenti di macellazione o attività similari) che in condizioni d'uso possano diventare particolarmente scivolose per la presenza di acqua, di oli o di grassi; devono essere realizzate con materiali aventi un coefficiente di attrito dichiarato idoneo alle condizioni

Art. 45

Misure igieniche nei cantieri edili

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

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

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

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

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

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

C A P O I I

SMALTIMENTO ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 46

Scolo delle acque meteoriche

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

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

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

Art. 47
Deflusso delle acque

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

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

Art. 48
Irrigazioni a scopo agricolo

Sono vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze organiche di difficile biodegradabilità, sostanze biologicamente attive capaci di influenzare negativamente le funzioni degli organismi vigenti e sostanze tossiche e/o persistenti e/o bioaccumulabili in quantità tali da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

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

Art. 49
Concimazioni e trattamento del terreno con sostanze tossiche

Coloro che intendono praticare trattamenti di terreni agricoli mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, debbono segnalare il tipo e le quantità da somministrare al Servizio Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. con il quale vanno concordati i necessari provvedimenti profilattici.

In ogni caso i proprietari di terreni agricoli trattati con sostanze tossiche di qualsiasi specie sono tenuti a segnalare al pubblico il pericolo mediante appositi cartelli recanti la scritta "Terreno avvelenato".

Art. 50
Cave

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio delle cave sono disciplinati dalle vigenti norme statali e regionali.

L'autorità sanitaria competente per territorio ha facoltà di vigilare sulle cave in attività estrattiva o in fase di sistemazione.

È comunque vietato scaricare nelle cave rifiuti di qualsiasi tipo senza l'espressa autorizzazione comunale.

FOGNATURE

Art. 51

Autorizzazione allo scarico nelle fognature comunali, sul suolo e nel sottosuolo

Lo scarico di liquami e di acque, comunque usate, nelle fognature comunali, sul suolo, nel sottosuolo, o in acque superficiali deve essere preventivamente autorizzato dal Dirigente comunale preposto, al quale spetta altresì l'adozione di provvedimenti idonei a prevenire l'inquinamento di acque destinate a servire all'uso alimentare e domestico, nonché a impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano costituire pericolo per la salute pubblica.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dall'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi debbono adeguarsi ai limiti di accettabilità stabiliti dalla normativa nazionale vigente.

Per l'impianto di nuovi scarichi o per impianti esistenti da adibire a nuove destinazioni o ampliamenti ovvero ristrutturazioni deve essere richiesta preventiva autorizzazione documentata dagli allegati che saranno prescritti dai competenti uffici dell'ente cui la domanda va diretta.

Art. 52

Costruzione e modificazione di fognature private

Ai fini della costruzione e della modificazione di fognature e degli allacciamenti alla fognatura comunale, va richiesta apposita autorizzazione al Dirigente comunale preposto, il quale la rilascia quando risulti, da progetto esecutivo particolareggiato, l'ottemperanza alle disposizioni vigenti.

Art. 53

Scarichi provenienti da allevamenti zootecnici

Tutti coloro che intendono far ricorso allo spandimento, ad uso agronomico, delle deiezioni provenienti da allevamenti zootecnici devono presentare domanda al Servizio comunale competente corredata dalla seguente documentazione:

- a) numero degli animali allevati e tipo di allevamento praticato;
- b) ubicazione, estensione, proprietà della superficie agricola disponibile;
- c) piano di smaltimento dettagliato come le caratteristiche e le dimensioni delle concimaie e delle vasche;
- d) modalità sul trasporto delle deiezioni dalle zone di maturazione al suolo agricolo;
- e) le colture in rotazione sui terreni in cui si intende effettuare lo spandimento;
- f) documentazione relativa alla composizione media geofisica del terreno, alla sua permeabilità in base alla resistività, alla sua pendenza, alla profondità della falda freatica.

Lo spandimento dei liquami deve avvenire in modo da evitare impaludamenti e ruscellamenti e deve essere evitato nei periodi di pioggia.

L'interramento dei liquami deve avvenire entro un tempo massimo di 24 ore.

L'autorizzazione viene concessa dal Dirigente del servizio comunale a ciò preposto; può essere revocata in qualsiasi momento qualora i competenti servizi di vigilanza accertino la inottemperanza alle norme del presente regolamento.

CAPO IV

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI CIVILI E RURALI

Art. 54

Richiesta di concessione o di autorizzazione edilizia

Chi intenda intraprendere la nuova costruzione di un edificio o interventi edilizi su edifici esistenti, oppure intenda procedere a variazioni di uso di un edificio esistente o di parte di esso, deve presentare domanda al Servizio comunale competente secondo le vigenti norme e nelle forme fissate dal Regolamento Edilizio e dalla normativa vigente, allo scopo di ottenere il relativo permesso a costruire o titolo abilitativo

Art 55

Visite ai fabbricati di nuova costruzione o esistenti interessati da interventi edilizi

Nei fabbricati interessati da interventi edilizi, il Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L. ha diritto di procedere a sopralluoghi per accertamenti.

La visita igienico-sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori, sia a lavori ultimati, per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza di quanto previsto nel presente regolamento.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Dirigente comunale preposto può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 56

Autorizzazione all'abitabilità o all'usabilità degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione comunale che viene concessa, su richiesta dell'interessato, con la seguente procedura: entro trenta giorni dalla presentazione della domanda il Dirigente comunale incaricato rilascia il certificato d'abitabilità, entro questa data per la verifica dei requisiti può disporre un'ispezione da parte degli uffici comunali. In caso di silenzio dell'amministrazione comunale trascorsi quarantacinque giorni dalla data di presentazione della domanda, l'abitabilità s'intende attestata. In tal caso l'autorità competente nei successivi centottanta giorni può disporre l'ispezione ed eventualmente dichiarare la non abitabilità nel caso in cui si verifichi l'assenza dei requisiti richiesti alla costruzione per essere dichiarata abitabile. I termini possono essere interrotti dall'amministrazione una sola volta in caso di richiesta d'integrazione della documentazione.

Art. 57

Requisiti per l'autorizzazione di abitabilità o usabilità

L'autorizzazione di abitabilità è subordinata ai seguenti requisiti: dotazione acqua potabile, dotazione servizi igienici e adeguato sistema fognario di smaltimento delle acque piovane, materie escrementizie e conduttive di scarico in perfetto stato di impermeabilità di adeguate canne fumarie.

L'altezza minima prevista per i locali di abitazione è quella indicata nel Decreto Ministeriale del 5 luglio 1975.

Per le abitazioni situate in ambito di comunità montane e per le condizioni particolari previste nel Decreto Ministeriale 9 giugno 1999 valgono i precetti in esso previsti.

Art. 58 **Carenza di requisiti per l'abitabilità o usabilità**

Si riterranno causa di insalubrità da causare lo sgombero:

- l'eccessivo accumulo di abitanti;
- la mancanza di luce e aria;
- l'umidità permanente;
- l'insufficiente altezza delle stanze;
- l'ubicazione sotterranea;
- la mancanza di acqua salubre;
- la cattiva condotta di smaltimento.

Art. 59 **Cucine, camini e fumaioli**

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.

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

Art. 60 **Approvvigionamento di acqua potabile**

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo autorizzato e distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Art. 61 **Isolamento termico**

I muri perimetrali, le coperture ed anche i tratti di soffitto e pavimento a contatto con l'esterno, di qualsiasi materiale essi siano, interessanti i locali abitabili, devono avere uno spessore tale da assicurare con coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a $1 \text{ K}\cdot\text{cl}/\text{h m}^2\text{°c}$, con uno spessore di cm. 30 per l'edilizia tradizionale, con mattoni pieni a due teste, e anche inferiore per l'edilizia non tradizionale.

Per l'isolamento termico debbono inoltre essere osservate le norme previste dalle apposite leggi dello Stato.

I muri interni ed esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati da ambo le parti, ad eccezione di quelli "lavorati".

Art. 62 **Protezione acustica**

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

Il regolamento comunale per l'esercizio delle attività rumorose prevede la tollerabilità e la misurazione dei rumori provenienti da attività che producono l'inquinamento sonoro.

Art. 63 **Piani interrati o seminterrati**

Nel rispetto del vigente regolamento edilizio comunale, possono essere utilizzati come rivendita di alimenti e bevande, bar, ristoranti e laboratori di produzione e preparazione ammessi a locali di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi nuovi locali interrati o seminterrati che presentino le seguenti caratteristiche e che comunque osservino le prescrizioni previste dal decreto legislativo 26 maggio 2000, n. 241:

- a) altezza media minima almeno uguale all'altezza prevista per pari destinazione d'uso;
- b) rapporti di fonti di illuminazione e di areazione corrispondenti a quelli stabiliti per la destinazione prevista, fermo restando che le forniture debbono aprirsi ad una altezza minima di m. 0,40 dal piano di campagna o in alternativa, presenza di adeguati impianti di illuminazione artificiale e impianti di condizionamento o di ventilazione forzata aventi caratteristiche corrispondenti a quanto indicato nella normativa sul fumo;
- c) parametri e pareti delimitanti esterne isolanti dall'umidità del suolo come qualsiasi altro locale di pari identificazione d'uso.

Nel territorio del centro storico e negli edifici soggetti a vincolo, ferma il rispetto del vigente regolamento edilizio in materia di destinazione d'uso dei locali, previo deroga ai sensi art. 8 D.P.R. n. 303/1956 da richiedersi al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'A.S.L., può essere autorizzato, esclusivamente per la somministrazione di alimenti e bevande l'utilizzo di locali interrati e non, aventi altezza inferiore a quanto prevista di norma a condizione che:

- a) si tratti di locali di pregio storico e architettonico;
- b) l'eventuale difetto di illuminazione ed areazione sia compensata con l'installazione di adeguati sistemi di illuminazione artificiale e condizionamento o ventilazione forzata (quest'ultima dovrà garantire requisiti almeno pari a quelli previsti al punto b) del comma precedente);
- c) le superfici dei locali interrati e non soggetti a deroga non sia superiore al 40% della superficie complessiva destinata a somministrazione.

Nel caso di recupero di locali posti nel centro storico, questi possono avere altezza media di mt. 3,00 con un'altezza minima di mt. 2,40.

Tutti i locali interrati o seminterrati adibiti agli usi indicati nel presente articolo, dovranno, ove possibile, avere un'apertura per una costante aerazione direttamente dall'esterno, o idonei impianti di condizionamento. È vietata la emissione di esalazioni, gas, vapori o polveri attraverso le aperture che danno aria a detti locali.

Art. 64 **Locali dei servizi**

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari con le caratteristiche dell'art. 73.

Art. 65

Case coloniche

Le case coloniche sono soggette alle particolari disposizioni del regolamento di polizia rurale.

Per quanto applicabili, la costruzione e l'abitabilità delle abitazioni rurali sono disciplinate dalle norme di igiene e sanità relative alle abitazioni civili.

Art. 66

Ambienti nelle case coloniche

Le camere di abitazione delle case coloniche debbono corrispondere alle norme del regolamento di edilizia, salvo particolari deroghe concesse dall'Ufficio tecnico comunale, sentito il Servizio di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.

Gli ambienti abitabili debbono essere provvisti ciascuno di finestre con telai a vetri con superficie minima di un decimo di quella del pavimento.

Tutte le camere debbono essere provviste di soffitto, ed internamente intonacate ed imbiancate.

Art. 67

Cucine rurali

Ogni abitazione colonica deve comprendere almeno un locale adibito a cucina, di ampiezza non inferiore a mq.3,00 , direttamente ed abbondantemente arieggiato dall'esterno, con aperture a finestre come all'articolo precedente.

Il focolare deve essere impiantato sopra una volta in muratura e sopra materiale incombustibile.

Le cucine, alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere provviste di cappa e di idonea cappa fumaria atta a smaltire facilmente i prodotti della combustione.

Alla casa deve essere annessa una fornacella esterna per la cottura dei mangimi destinati agli animali.

Art. 68

Letamai e concimaie delle abitazioni rurali

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

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

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

Art. 69

Allevamento di suini , bovini, ovini, equini.

L'allevamento di suini , bovini, ovini, equini, è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. I riferimenti igienico sanitari per gli animali che praticano la monticazione nel territorio del Comune di Fiamignano sono definiti dal regolamento di uso civico di pascolo e dalla normativa generale di polizia veterinaria. Gli allevamenti che sono effettuati in edifici colonici delle zone agricole, debbono ottenere una speciale licenza comunale rilasciata su parere dei Servizi di Sanità Pubblica e veterinario dell'Azienda U.S.L.

Art. 70
Allevamento di pollame, conigli e simili

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

Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Comune su parere del Servizio sanitario dell'A.S.L. competente.

Art. 71
Locali di stallaggio e rimesse

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

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

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

Art. 72
Allevamenti di animali – Stalle

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

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

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

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

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

Art. 73
Disciplina presenza di piccioni-colombi

Il Servizio comunale competente allo scopo di monitorare lo stato sanitario può disporre interventi sulle popolazioni di piccioni e colombi, presenti nel territorio comunale.

Può altresì disporre provvedimenti di soppressione di questi volatili urbani secondo le modalità prescritte dal Servizio veterinario, per controllarne la popolazione.

E' vietato somministrare alimenti a questi animali .

Negli edifici pubblici e privati ed ovunque dove si possono verificare modificazioni e stabulazione di piccioni e colombi in contrasto con l'equilibrio dell'ecosistema urbano e con la visibilità della città devono essere attuati, a cura dei proprietari o dei responsabili, i seguenti interventi in ordine di sequenza:

- a) interventi di pulizia e disinfezione necessari al ripristino delle condizioni di igienicità;
- b) interventi di tipo meccanico o strutturale atti a mantenere condizioni sfavorevoli alla nidificazione e allo stazionamento dei piccioni.

Art. 74

Canili privati

L'attivazione, l'esercizio, la trasformazione, il trasferimento di un canile o anche la sola variazione delle condizioni esistenti è subordinata a nulla osta sanitario comunale che lo rilascia su parere del Servizio veterinario a seguito di verifica dei requisiti previsti dalle vigenti norme.

I canili non devono avere comunicazione con le case di civile abitazione. Oltre a quanto previsto dalla specifica disciplina regionale, i canili devono disporre in relazione alla effettiva presenza dei cani, di locali e spazi idonei da adibire a reparto per il ricovero dei cani, con box ben areati ed illuminati dall'esterno, con pareti di materiale lavabile e disinfettabile, forniti di canali di carico e scarico per lo smaltimento dei liquami a norma delle leggi vigenti e corredati di dispositivi anti ratto.

Ogni canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici ed assistenziali in numero idoneo per il personale dipendente.

E' in facoltà del Dirigente dell'ufficio comunale competente, sentito il Servizio veterinario, di ordinare l'esecuzione di tutte le opere che siano considerate opportune ai fini dell'igiene e della polizia veterinaria, nonché di ordinare gli interventi vaccinali o terapeutici che si rendono necessari.

Art. 75

Commercio d'animali d'affezione o esotici

Chiunque intende attivare o gestire un impianto per il commercio di animali d'affezione o esotici deve essere in possesso di nulla osta sanitario rilasciato dal Servizio veterinario.

Gli esercizi in cui si detengono animali per la vendita devono possedere i seguenti requisiti:

- a) non devono comunicare direttamente con locali d'abitazione;
- b) devono essere forniti di acqua potabile e servizi igienici;
- c) devono essere mantenuti sempre puliti e ben ventilati. Se necessario devono essere previsti idonei impianti di ventilazione;
- d) le pareti dei locali di vendita e di ricovero devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m. 2,00 dal suolo; il pavimento deve essere lavabile, costruito con adeguata pendenza e munito di condutture per gli scoli delle acque di lavaggio;
- e) i locali utilizzati devono rispondere ai requisiti igienico-strutturali generali previsti dal vigente regolamento;
- f) i locali, i recinti, le gabbie e simili in cui sono detenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in relazione a numero e specie degli animali stessi. Deve essere garantito un contenimento confortevole e una stabulazione rispettosa delle caratteristiche etologiche degli animali, nonché il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per le persone;
- g) il pavimento di box, recinti e simili deve essere tale da consentire un igienico smaltimento delle deiezioni.

Gli esercizi di cui al comma 2 devono garantire le seguenti dotazioni:

- a) armadio frigorifero e congelatore adeguati per la conservazione di alimenti deperibili per gli animali;
- b) contenitori idonei alla raccolta di rifiuti e scarti. I contenitori devono esser giornalmente svuotati e periodicamente disinfettati.

Gli animali detenuti per la vendita devono ricevere idonea assistenza sanitaria; non potranno essere esposti né commercializzati soggetti affetti da qualsivoglia patologia.

Art. 76

Esercizi di toelettatura animali

L'attivazione di una sala di toelettatura per animali è subordinata a nulla osta del Servizio veterinario.

L'esercizio deve essere costituito da almeno uno spazio d'attesa, da una sala per la toelettatura e da servizio igienico.

I locali d'attesa e di toelettatura devono avere pavimenti, impermeabili, lavabili e disinfettabili, con adeguata pendenza e chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le pareti devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 2,00.

I locali devono essere dotati di attrezzature idonee ed essere conservati in perfette condizioni d'igiene.

Quando l'esercizio di toelettatura è annesso a negozi per il commercio di prodotti animali o di animali d'affezione o esotici, devono essere previsti accessi separati e distinti.

CAPO V IGIENE DELL'ABITATO E DEL SUOLO

Art. 77 Terreni incolti

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

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

Art. 78 Divieto di scarico nei terreni

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico immondizie, di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque genere e di residui industriali, salvo autorizzazione comunale, che sentita l'Azienda U.S.L. competente prescrive le cautele di carattere igienico da osservare.

Art. 79 Controllo vegetazione

Nel centro urbano ed in tutte le zone residenziali del territorio comunale, ad esclusione dei terreni a destinazione agricola fuori dell'area di perimetrazione urbana i proprietari devono provvedere al controllo della vegetazione sui loro terreni, mantenendola ad un livello massimo di 40 cm..

Art. 80 Obbligo di recinzione terreni

Le aree scoperte all'interno del territorio urbano debbono essere recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile.

Art. 81
Provvedimenti in materia di terreni

In caso di inottemperanza alle disposizioni di cui agli artt. precedenti il servizio comunale competente provvederà con apposita ordinanza ad intimare ai proprietari di regolarizzare la situazione in un termine. Qualora l'inottemperanza persistesse si provvederà all'esecuzione coattiva dei lavori da parte dell'Amministrazione Comunale con addebito delle spese alla parte inadempiente senza pregiudizio della azione penale.

Art. 82
Spazi pubblici e privati. Divieti

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

Art. 83
Divieto detenzione materiali putrescibili

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

Art. 84
Pulizia spazi privati

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

Art. 85
Pulizia spazi privati. Soggetti interessati

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

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dal dirigente comunale a ciò preposto nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

ALBERGHI - ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I CARATTERISTICHE IGIENICHE E AUTORIZZAZIONE

Art. 86 Norme sanitarie edilizie

Le caratteristiche igieniche edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e locali ricettivi in genere sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, modificato con D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, D.M. 27 luglio 1977 e successive modifiche e varianti.

Art. 87 Autorizzazione amministrativa e sanitaria per l'apertura

Chiunque intende aprire, subentrare, ampliare o trasferire alberghi o simili locali ricettivi, con o senza somministrazione di alimenti o bevande, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, previo nulla-osta del Servizio di Sanità Pubblica dell'Unità sanitaria competente.

Art. 88 Personale

Tutto il personale addetto alla somministrazione e preparazione di bevande e cibi, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, deve essere sottoposto agli adempimenti previsti dalla D.Legs 155 del 97.

Art. 89 Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere alle caratteristiche prescritte previste per le civili abitazioni

Art. 90 Servizi igienici

Tutti i locali destinati all'ospitalità, come pure bar debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

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

Le camere degli esercizi di ospitalità debbono possedere il servizio igienico di superficie non inferiore a metri quadrati.2,50.

Nei locali ove avviene la somministrazione di alimenti e nei bar i servizi igienici per i clienti devono essere in numero di 1 ogni 60 mq. di sala di somministrazione o frazione.

Il personale o addetti devono avere un servizio igienico riservato.

Tutti i servizi devono avere l'anti riservato che non può essere zona di passaggio.

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

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

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

Tutti i ristoranti ed i bar di nuova costruzione o in cui vengono effettuati lavori di ristrutturazione devono essere dotati come minimo di 2 servizi igienici di cui 1 per uomo e 1 per donna.

Per il ristorante o bar che superi i 60 mq., 1 almeno deve essere adeguato alla normativa per l'handicap.

C A P O I I

DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

Art. 91

Ambito di applicazione

Il presente capo disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi dell'art. 6 comma 1 legge 26 ottobre 1995, n. 447.

Art. 92

Definizioni

S'intende per:

- 1) attività rumorosa l'attività di immissione di rumore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno in misura tale da provocare fastidio o disturbo al riposo delle attività umane, pericolo per la salute umana, deterioramenti degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo, dell'ambiente esterno o tale da interferire con le legittime fruizioni degli ambienti stessi;
- 2) attività rumorosa a carattere temporaneo: qualsiasi attività rumorosa che si esaurisce in periodi di tempo limitati o legata ad ubicazioni variabili. Sono da escludersi le attività ripetitive o ricorrenti inserite nell'ambito di processi produttivi svolte all'interno dell'area di insediamento;
- 3) cantieri itineranti: cantieri stradali finalizzati alla manutenzione delle sedi stradali compresi i cantieri a servizio di reti e condotti stradali.

Art. 93

Attività rumorose nell'ambito di cantieri

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo l'esercizio di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi svolti nell'ambito di cantieri edili, stradali ed assimilabili.

Nell'ambito di cantieri l'attivazione delle macchine di cui sopra e di impianti rumorosi deve essere conforme alle leggi nazionali di settore per quanto concerne la potenza sonora.

Gli impianti fissi (motocompressori, betoniere, gruppi elettronici e simili apparecchiature) devono essere

opportunamente collocati nei cantieri in modo da risultare schermati rispetto agli edifici residenziali circostanti; gli schermi possono essere costituiti da barriere anche provvisorie (laterizi di cantiere, cumuli di sabbia, ecc..) opportunamente posizionate.

Gli avvisatori acustici possono essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso.

Art. 94

Orario delle attività rumorose nei cantieri edili

L'inizio delle attività rumorose a carattere temporaneo al di sopra dei livelli di zona è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio, nel rispetto del seguente orario:

- | | | |
|----------------------------------|-------------|--------------|
| a) dal 1° giugno al 30 settembre | 8,00 -12,30 | 14,00 -19,30 |
| b) dal 1° ottobre al 31 maggio | 8,00 -12,30 | 14,00 -19,30 |

Non sono posti vincoli d'orario per i cantieri con durata inferiore a cinque giorni e per i cantieri che distano almeno 200 m. dagli edifici residenziali circostanti.

Art. 95

Emergenze

L'attivazione di cantieri edili o stradali per il ripristino urgente dell'erogazione di servizi pubblici (traffico, linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua potabile, gas ecc...) o per fronteggiare situazioni di pericolo per l'incolumità pubblica è consentito in deroga agli orari di cui all'art. precedente. .

Art. 96

Attività rumorose nell'ambito di manifestazioni pubbliche ed assimilabili

Sono da considerare attività rumorose a carattere temporaneo, anche quelle esercitate presso pubblici esercizi o presso circoli privati a supporto dell'attività principale, sotto forma di piano bar, serate musicali o danzanti.

Gli impianti elettroacustici di diffusione o amplificazione impiegati dovranno comunque essere opportunamente collocati e schermati in modo da contenere, per quanto possibile, l'esposizione al rumore degli ambienti abitativi limitrofi.

Lo svolgimento nel territorio comunale è soggetto ad autorizzazione da richiedere almeno 15 gg. prima dell'inizio.

La domanda deve essere corredata da una relazione redatta da un tecnico competente in acustica ambientale.

L'autorizzazione è facilmente rilasciata se entro 7 giorni dalla presentazione non sono richieste integrazioni o espresso motivato diniego.

Le manifestazioni previste in aree particolarmente protette destinate ad attività di ricovero e cura di attività scolastiche, devono essere autorizzate in maniera espressa.

Art. 97

Orari delle attività rumorose nelle manifestazioni pubbliche

Il funzionamento delle sorgenti sonore connesse all'esercizio delle attività rumorose a carattere temporaneo di cui all'art. precedente al di sopra dei livelli di zona, è consentito dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e dalle ore 16,00 alle ore 24,00 per un arco temporale comunque non superiore alle 8 ore. Deroche eccezionali a detti orari devono essere esplicitamente autorizzate dal Sindaco .

Art. 98

Limiti di rumore per discoteche, sale da ballo e similari, strutture destinate allo sport, tempo libero e spettacolo

All'esterno delle aree di pertinenza delle strutture permanenti o chiuse come quelle indicate nel titolo del presente articolo, l'esercizio delle attività rumorose, non deve essere causa del superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente, misurati con le modalità indicate dalla stessa normativa.

Art. 99

Condizioni di impiego per attrezzature specifiche

1) **MACCHINE DA GIARDINO.** Nei centri abitati, l'uso di apparecchiature ed attrezzi particolarmente rumorosi, come seghe a motore, decespugliatori, tosaerba, ed altre simili apparecchiature è consentito nei giorni feriali, dalle ore 8,30 alle 13,00 e dalle ore 15,00 alle ore 21,00 nei giorni prefestivi e festivi dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e dalle ore 16,00 alle ore 20,00. Le apparecchiature e gli attrezzi devono essere conformi, relativamente alle potenze sonore, alle direttive comunitarie e devono essere tali da contenere l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente.

2) **IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO.** L'installazione di apparecchiature e canali di presa o espulsione d'aria che fanno parte di impianti di condizionamento, riscaldamento o ventilazione, in parti esterne di edifici quali cortili interni, pareti ed infissi, coperture e terrazzi è consentita unicamente per impianti che rispettino i parametri previsti dalla normativa nazionale vigente. Gli impianti devono essere installati adottando gli opportuni accorgimenti tecnici necessari al rispetto delle norme quali silenziatori, isolatori meccanici e antivibranti degli appoggi e degli ancoraggi

l'impiego dei dispositivi denominati " cannoncini spaventapasseri " per la dispersione dei volatili nei terreni coltivati è consentito a distanza superiore a m. 200 dalle abitazioni residenziali ed è comunque vietato durante il periodo notturno.

4) **ALLARME ANTIFURTO.** I sistemi di allarme antifurto devono essere dotati di un dispositivo temporizzatore che ne limiti l'emissione sonora ad un massimo di 10 minuti primi; nel caso di sistemi di allarme acustico antifurto installati su veicoli, l'emissione sonora deve essere intervallata e comunque contenuta nella durata massima di 3 minuti primi. In tutti i casi, il riarmo del sistema di allarme non può essere di tipo automatico, ma deve essere effettuato manualmente.

Art. 100

Pubblicità fonica

La pubblicità fonica entro i centri abitati è consentita unicamente in forma itinerante nei giorni feriali dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 16,30 alle ore 19,00.

Art. 101

Contenimento ed abbattimento dell'inquinamento acustico derivante dalla circolazione di autoveicoli

Negli assi viari ad elevato flusso di traffico, devono essere adottate da parte degli enti proprietari, anche in fase di manutenzione, soluzioni tecnologiche, accorgimenti costruttivi e scelte di materiali atti a garantire la minimizzazione dell'inquinamento acustico da essi prodotto; negli assi viari secondari possono essere adottate misure ed interventi di moderazione del traffico.

Allo scopo di abbattere la rumorosità prodotta dal traffico sono stabiliti i seguenti divieti:

- a) fare funzionare il motore a regime elevato ed a veicolo fermo nei centri abitati;
- b) eseguire manovre rumorose, produrre rapide accelerazioni o stridio di pneumatici senza necessità;
- c) attivare nel periodo notturno, se non in caso di necessità, apparecchi acustici quali clacson, trombe, sirene similari;
- d) eseguire operazioni di carico e scarico, senza adottare adeguati provvedimenti per ridurre la rumorosità al di fuori degli orari consentiti;
- e) trasportare bidoni, profilati metallici o comunque carichi potenzialmente rumorosi, senza fissarli o isolarli adeguatamente;
- f) utilizzare ad alto volume apparecchi radio o altri strumenti per la riproduzione dei suoni, installati o trasportati a bordo di veicoli;
- g) azionare sirene su veicoli autorizzati, fuori dai casi di necessità

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA PER ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 102

Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

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

- a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- c) punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;

deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Dirigente comunale competente previo nulla osta del Servizio Sanità Pubblica che viene rilasciato nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Art. 103

Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale, di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa comunale, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'autorità sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Analoga autorizzazione deve essere conseguita per i magazzini di deposito o stoccaggio, sia all'ingrosso che al dettaglio, in locali ubicati in sede diversa o comunque separati dagli esercizi di vendita e destinati esclusivamente al rifornimento di quest'ultimi.

Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccate, l'autorizzazione sanitaria è rilasciata su parere favorevole del Servizio Veterinario territorialmente competente. Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.

Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i depositi la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri e le eventuali cautele per evitare nocimento alla salute pubblica.

Art. 104

Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle vigenti norme, che è rilasciata dal Dirigente comunale preposto su parere del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 105

Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- a) laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;
 - b) laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine prevalentemente animale;
- deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa comunale, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalle autorità sanitarie secondo le rispettive competenze.

Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i laboratori la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri.

Art. 106

Autocontrollo

Il titolare dell'autorizzazione deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il conferimento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico secondo la metodologia stabilita nel

Regolamento CE 852 del 29-4-2004.

Art. 107

Depositi e vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di fitosanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dopo il parere favorevole del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla normativa vigente e dal presente regolamento

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali prodotti rilasciata dall'autorità sanitaria competente.

Chi richiede il rilascio del suddetto certificato deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza del Medico igienista competente del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L. e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in agrotecnica o titolo equipollente ai diplomati di analogo indirizzo.

CAPO II

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 108

Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari

S'intende per commercio sulle aree pubbliche coperte o scoperte, attrezzate o meno, l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo e sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità; tale commercio può comprendere anche l'attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari..

Prescrizioni particolari

La vendita e la preparazione sulle aree o nelle condizioni indicate nel presente articolo sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

- 1) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:
 - a) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;
 - b) i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;
 - c) le carni fresche allo stato di congelazione e di scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separate, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;
 - d) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;
 - e) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente

esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di un' adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;

- f) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carni nel settore separato sopra citato, purchè in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni rispettando i flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;
- g) le attività di sezionamento e preparazione sopra indicate possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti previsti ed indicati per le aree pubbliche.

2) prodotti di gastronomia cotti:

- a) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- b) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962 n. 283, deve essere rilasciata tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;
- c) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in regime caldo devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C;
- d) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;
- e) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispetto ai requisiti sopra indicati;
- f) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in regime di caldo;

3) prodotti della pesca:

- a) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- b) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purchè prodotto con acqua potabile;
- c) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue;
- d) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- e) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e il banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla

frittura non crei molestia

f) è vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei, purchè al momento su richiesta dell'acquirente.

4) molluschi bivalvi vivi:

a) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili e devono essere corredati da:

aa) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;

ab) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;

ac) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

b) è vietata la vendita in forma itinerante di molluschi bivalvi vivi:

ba) la vendita di prodotti della pesca e dell'acqua coltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

bb) gli acquari a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

bc) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.

La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di quelle relative alle costruzioni stabili. In assenza di tali banchi è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

L'esposizione la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticolo freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi potrà essere effettuata soltanto con l'acqua potabile.

Attività di somministrazione

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere effettuata, fatti i salvi i prescritti obblighi derivanti dalle normative nazionali e comunitarie, nel rispetto dei seguenti requisiti:

- avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e dalle disposizioni in materia previste dal regolamento comunale d'igiene e dalle ordinanze specifiche ed autorizzati secondo l'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283, oppure nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;
- avere locali di consumo ben areati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico sanitario;
- avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;
- avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;
- avere una adeguata erogazione di acqua potabile conforme ai requisiti prescritti dal D.P.R. 24 maggio 1988 n.

236 e dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e successive modifiche e integrazioni. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

- avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere inoltre la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;
- avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di mt. 2,00, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;
- avere contenitore dotato di dispositivo di l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quello destinato agli alimenti.

La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano lavorazioni similari vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti già indicati nelle costruzioni stabili.

Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di cucina come sopraindicata sono prescritti i requisiti generici relativi alle caratteristiche delle costruzioni stabili e dei negozi mobili e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano un'elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre la possesso dei requisiti previsti per la preparazione di piatti pronti per il consumo, devono essere previsti appositi spazi opportunamente attrezzati.

Qualora venga effettuato un trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Autocontrollo

Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'industria alimentare deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo.

Manifestazioni fieristiche al chiuso. Feste sagre e altre manifestazioni analoghe

Sono consentite la produzione, la preparazione, la cottura, la vendita, la distribuzione, la fornitura, e la somministrazione di alimenti.

Le attività di produzione, preparazione e cottura svolte nell'ambito di manifestazioni fieristiche sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 legge 30/04/1962 n.283.

Le attività di vendita, distribuzione, fornitura e somministrazione di alimenti sono subordinate al possesso di nulla osta sanitario rilasciato dal competente Servizio dell'A.S.L..

Non sono soggette ad autorizzazione sanitaria né a nulla osta sanitario, la vendita, la distribuzione e la fornitura di alimenti preconfezionati e la somministrazione di sole bevande direttamente versate dalla confezione originale, ivi compresa la spillatura.

Sono consentite in questo tipo di manifestazione, la produzione, la preparazione, la cottura, la vendita, la fornitura, la distribuzione, e la somministrazione di alimenti e bevande. Le attività di produzione, preparazione e cottura di alimenti sono subordinate al possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 legge 30/04/1962 n.283.

Le attività di vendita, distribuzione, fornitura e somministrazione di alimenti, sono subordinate al possesso di nulla osta sanitario. Non sono soggette ad autorizzazione sanitaria la vendita, la distribuzione, la fornitura di alimenti preconfezionati né la somministrazione di sole bevande direttamente versate dalla confezione originale monodose. Costituiscono presupposto per il rilascio della autorizzazione sanitaria e del nulla osta sanitario i seguenti requisiti:

- attrezzature di cucina lavabili e disinfettabili;
- piani di lavoro, lavabili e disinfettabili;
- disponibilità di acqua potabile dell'acquedotto;
- scarichi che si immettono in fognatura comunale;
- utensili lavabili e disinfettabili;
- raccoglitori porta rifiuti muniti di coperchio;
- possibilità di conservare gli alimenti nelle condizioni di temperatura previste dalla legge;
- protezione dell'area di lavorazione e dell'area di somministrazione dagli agenti atmosferici con struttura di copertura.

Fatto salvo quanto sopra indicato in occasione di manifestazioni temporanee come sagre fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le caratteristiche indicate per quest'ultimi, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni.

Art. 110 Rilascio autorizzazione sanitaria e validità

L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962 n. 283 in relazione all'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

Per l'attività di vendita o distribuzione di prodotti alimentari è previsto il nulla osta sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è subordinato al possesso dei requisiti previsti e già indicati in questo articolo. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o del nulla osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico

qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

Per i negozi mobili l'autorizzazione deve contenere l'indirizzo del luogo di ricovero del mezzo e l'indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta, durante i periodi di non attività commerciale; tali locali devono essere adeguati a contenere derrate alimentari e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

I negozi mobili sprovvisti di impianto idraulico di attingimento, impianto idraulico di scarico, ed impianto elettrico di erogazione autonomo, possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree pubbliche munite di allacciamento di acqua potabile accessibile da parte di ciascun veicolo, scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo, allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

Anche se il generatore autonomo di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare il mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327

Qualora l'autorizzazione sia stata rilasciata presso un altro comune ha validità anche nel presente territorio comunale, fatta salva la facoltà di svolgere le opportune ispezioni.

CAPO III

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

Art. 111 Vigilanza

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto;

a cura del personale tecnico dei Servizi dell'Azienda U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Tutte le norme relative alla vigilanza igienico-sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stabilite dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, dal Regolamento CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

Art. 112 Ispezioni - Controlli - Accertamenti

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1) *Ispezioni*, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzatura nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;
- 2) *Controllo igienico* delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro

- qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- 3) *Accertamento* che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente regolamento.

Art. 113

Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 1 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

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

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale va consegnato un esemplare.

Art. 114

Modalità d'esecuzione dei controlli

I controlli, di cui sopra, si eseguono con:

- 1) esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:
 - a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di routine, rientrino o meno nell'ambito degli standard di normalità;
 - c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.
- 2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

Art. 115

Verbale di prelievamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelievamento con tutte le informazioni previste dalla legge.

Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al Laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Art. 116

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980 a norme speciali di riferimento.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 117

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti non deteriorabili da sottoporre ad analisi batteriologica salvo quanto previsto da norme speciali, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. 327/80 a norme speciali di riferimento.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 118

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti deteriorabili di cui all'elenco del Decreto 16 dicembre 1993 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" salvo quanto previsto da norme speciali si applicano le modalità prescritte dal Decreto di cui sopra.

Art. 119

Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 120

Prelevamento di campioni di grandi partite

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione e depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. 121

Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art. 122

Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore e il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

C A P O I V

PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 123

Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora, nel corso di ispezioni o di controlli sanitari, vengano riscontrate deficienze di carattere igienico sanitarie e/o irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, o la carente applicazione dei piani di autocontrollo (HACCP) il Servizio di Sanità Pubblica o il Servizio Veterinario per i casi di specifica competenza dell'A.S.L. può proporre al Dirigente comunale preposto di:

- a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

Il Dirigente medico del Servizio Sanità Pubblica o il Dirigente medico Veterinario del Servizio Veterinario entrambi dell'A.S.L. possono disporre la chiusura temporanea immediata dell'attività ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. n. 507 del 30-12-1999, nei casi di insussistenza dei requisiti igienico sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Il provvedimento è immediatamente revocato se la situazione viene regolarizzata.

I provvedimenti sopraddetti vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale ovvero della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui sono adottati costituiscono reato od illecito amministrativo.

Art. 124
Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza, quando:

- a) hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;
- b) accertano che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- c) accertano che la merce è nociva ed il detentore non si oppone, ne dispongono la distruzione;
- d) accertano che la merce è nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico igienista o del Veterinario dell'A.S.L. per le rispettive competenze.

Il Medico igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.

Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'A.S.L.

TITOLO VI
IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I
REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 125
Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, è stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e dalle normative europee di riferimento.

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

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

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

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

È assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D. Lgs. n. 108/92.

Art. 126
Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari
- Informazioni al consumatore

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

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle disposizioni sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare non deve essere tale da attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, né accennare a tali proprietà che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature è stata aggiornata con D. Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni.

Art. 127
Sequestro cautelativo

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui all'articolo precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore o maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori.

CAPO II
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 128
Produzione e vendita

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502.

Art. 129
Produzione di paste e pane speciali

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970.

Art. 130

Pane surgelato

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987 e dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502.

Il prodotto destinato al consumatore finale deve possedere in etichetta oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione “ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato” o altra equivalente, nonché l’avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.

Art. 131

Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici

L’esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell’art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura sentiti i pareri dell’Ispettorato del lavoro e dell’autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.

Per la panificazione norme particolari circa l’impianto, la riattivazione ed il trasferimenti sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 132

Attrezzature dei panifici

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l’adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall’art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l’inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l’ammenda e con le modalità di cui all’art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 133

Lavoro notturno dei fornai

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell’industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un’anticipazione all’inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

Art. 134

Paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580, – modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440, - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

Art. 135

Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

CAPO III LATTE E DERIVATI

Art. 136

Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Dirigente comunale preposto, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso dell'Attestato di Formazione come da Delibera Giunta Regionale Lazio n. 282/2002 e s.m.e.i.

Art 137

Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte

Per «latte crudo» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la parola «latte crudo» deve intendersi il latte proveniente da vacche, pecore, capre, bufale non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, né ad un trattamento avente effetto equivalente.

Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra», «latte di asina», ecc.

Per latte alimentare trattato termicamente il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente A.S.L. clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale.

È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi

consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai + 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a + 4°C;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti;
- 3) carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-edilizie stabilite negli allegati al D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti ed in conformità a quanto indicato nel D.P.R. n. 54/1997.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria

Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sotto indicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro.

I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a + 15°C;
- b) grasso non inferiore al 3,20%;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i batteri coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della Sanità.

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'autorità sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono procedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invito sistematico del

modulo con i dati al Medico igienista competente del Servizio di Sanità Pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al laboratorio competente per territorio.

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'autorità sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico veterinario competente del servizio veterinario competente per territorio ove esistente, altrimenti del Dipartimento Tecnico A.R.P.A..

Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo incubazione a +30°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml. Il latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo incubazione a + 30°C per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml. di latte.

Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con dispositivi non manomettabili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:

- 1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;
- 2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

La commerciabilità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il ...".

Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattaio e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30 agosto 1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4°C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.

La miscela di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del d.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80%. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte

parzialmente scremato”. In quest’ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all’esterno ed all’interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l’indicazione “latte scremato” o “latte parzialmente scremato”.

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1 ml. ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

Per “latte in polvere” si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell’acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero: 30%
- parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l’indicazione a stampa della destinazione all’alimentazione umana, nonché con l’osservanza delle altre disposizioni vigenti.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 138 **Registro di stalla dei produttori**

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la visita sanitaria subita);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l’esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di Sanità Pubblica e dal Servizio veterinario dell’A.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferibili alla salute del bestiame.

Art. 139 **Sorveglianza sui produttori di latte**

I produttori di latte hanno l’obbligo di segnalare immediatamente al competente ufficio sanitario, ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l’indicazione precisa dell’ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la

prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 140

Vendita di latte al domicilio dei produttori

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 141

Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'A.S.L.

È vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio veterinario dell'A.S.L.

Art. 142

Trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984, D.M. 1 aprile 1988, n. 178 e D.P.R. 14 gennaio 1997.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni e del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra e del D.P.R. n. 54 del 1997.

Art. 143

Veicoli per il trasporto del latte

I veicoli utilizzati per il trasporto del latte trattato termicamente e di latte confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato.

Essi non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi prodotto o oggetto che possa comportare un deterioramento del latte.

Il loro rivestimento interno deve essere liscio, facile da lavare, pulire e disinfettare.

L'interno dei veicoli destinati al trasporto di latte deve essere conforme a tutte le norme di igiene.

I veicoli destinati al trasporto di latte trattato termicamente e confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere adeguatamente tali contenitori da qualsiasi contaminazione e influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.

Durante il trasporto la temperatura del latte pastorizzato trasportato in cisterne o confezionato in piccoli recipienti o in bidoni non deve superare + 6°C.

Tuttavia il servizio veterinario può concedere una deroga a tale disposizione per quanto riguarda le consegne porta a porta e autorizzare una tolleranza di + 2°C durante le consegne ai dettaglianti.

Art. 144 Formaggi

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

È proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

Art. 145 Produzione e vendita formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 – convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 –, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

È vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 146

Spacci di carne

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione comunale, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni.

Nella domanda per detta autorizzazione si devono indicare le specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Il Dirigente comunale competente concede l'autorizzazione previo parere del Veterinario dell'A.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti e delle attrezzature.

Art. 147

Definizione delle carni

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

Sono considerate «carni fresche» tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.

Le «carni refrigerate», vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate «carni congelate» tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono «carni surgelate», quelle prodotte e poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27 gennaio 1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988, n. 49 è consentito il trattamento con «atmosfera modificata» nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.

Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unità di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.

L'atmosfera modificata di cui sopra è costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

Art. 148

Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'A.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

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

In tutto il locale, angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.

Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

È vietato l'impiego di polietilene, materiale plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

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

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

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

È vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che

devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

È vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;

b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:

a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;

b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Dirigente comunale competente il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'A.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

— banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a - 15°C;

— celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a 15°C, ove lo richiedono esigenze commerciali;

— adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a + 4°C, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;

b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

La macinatura della carne dovrà avvenire di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio; la carne dovrà essere macinata (con brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento) una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili, collocati nel banco frigorifero il più rapidamente possibile. La carne tritata potrà essere ritritata, su richiesta del consumatore, una volta soltanto dopo la prima operazione.

Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, ecc.) potranno essere

confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno sempre essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.

L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni.

Gli apparecchi tritacarne e i pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego, in buono stato di pulizia.

I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.

Durante l'orario di chiusura diurna dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori.

La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

Per la preparazione della carne tritata dovranno essere impiegate soltanto masse muscolari appartenenti ad una stessa specie animale.

Solo su richiesta e alla presenza del consumatore potranno essere, di volta in volta, aggiunte carni di altre specie animali. Sono escluse le parti non commestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente regolamento.

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

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è autorizzata dal Dirigente comunale competente su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'Azienda U.S.L.

Art. 149

Carni equine e di bassa macellazione

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

Art. 150

Celle frigorifere

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella frigorifera o di armadio refrigerante.

Art.151

Personale addetto agli spacci di carne

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiulini di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Il personale addetto alla vendita deve portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Il personale deve essere sottoposto agli accertamenti di natura igienico sanitaria derivante dal processo di

autocontrollo del processo lavorativo a cura del medico competente ai sensi della Direttiva CEE 93/43/ del Consiglio del 14 luglio 1993

Il personale deve essere istruito circa i punti critici di carattere igienico sanitario del processo di lavorazione della carne, e su i provvedimenti di carattere profilattico da adottare.

Art. 152

Lavorazione dei residui della macellazione

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti distinti dalle carni in vendita, custoditi in casse rivestite internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

Le parti dell'animale che secondo la legislazione nazionale sono considerate a rischio devono essere accantonate e smaltite secondo la procedura prevista in tali normative.

Art. 153

Locali per laboratorio di carni

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'ideale pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 154

Chiusura dei locali

L'autorità comunale può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

Art. 155

Carni di volatili e di selvaggina

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata dalla normativa nazionale.

La vigilanza sui locali di produzione, macellazione e vendita è affidata al Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

La cessione di avicoli, conigli e selvaggina allevata direttamente dal produttore al consumatore finale è consentita purché l'attività sia comunicata al Servizio Veterinario dell'ASL competente che provvederà alla vigilanza;

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale appositamente

autorizzato dal Sindaco ai sensi della legge 283/1962, non interrato, provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

- a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
- b) pavimento lavabile e disinfettabile con caditoia per la raccolta dei reflui collegata ad idoneo sistema di smaltimento;
- c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- d) attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente;
- e) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- f) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- g) lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;
- h) disponibilità di un servizio igienico.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

Nel locale di macellazione anzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata all'anno.

Il numero massimo degli animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione di attrezzature.

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

CAPO V PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 156 Vendita di pesci crostacei e molluschi

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al servizio comunale competente.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta «congelato».

Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 157
Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di peschi freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in recipienti riconosciuti idonei dal Servizio Veterinario dell'A.S.L., dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Deve essere apposto sul bordo anteriore un'idonea protezione in vetro o plexiglass affinché sia impedito al cliente di toccare il pesce e sia protetto da emissioni oro faringee dei clienti.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti

Art. 158
Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

Il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'autorità sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.

Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residue dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distruzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi o stabulari regolarmente autorizzati.

È vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L., che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). È permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere congelato una seconda volta.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

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

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

È in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari.

È altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di - 18°C.

Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 159

Vasche per l'ammollo di pesci salati

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

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

Art. 160

Divieto di pesca in acque contaminate

È vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'autorità comunale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

C A P O V I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 161 Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali. È vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 162 Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura

Per l'impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura, valgono le norme del D.P.R. 3 agosto 1968, n.1255 e dell'Ordinanza Ministeriale 24 febbraio 1988, n. 64 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 163 Frutta

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

È vietata la vendita:

- a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;

- c) della frutta rotta o tagliata;
- d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

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

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

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

Art. 164 Cocomeraie

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
- c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.

Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta;

- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 165 Funghi

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, legge 352 del 23 agosto 1993, è soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico del Servizio di Sanità Pubblica a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali è consentito il commercio previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Azienda U.S.L.:

NOME VOLGARE

NOME TECNICO

1) Prataiolo	Agaricus Campestris
2) Ovolo, Cocco	Amanita Caesarea
3) Chiodini, Famigliola buona, Sementino	Armillaria Mellea
4) Porcino, Moreccio, Ceppatello	Boletus edulis
5) Pinarolo domestico	Limacella Lenticularis
6) Ditola gialla e rossa	Clavaria botrytis
7) Gallinaccio, Galletto	Cantharellus cibarius
8) Prugnolo	Clitopilus prunulus
9) Steccherino, Spinarolo, Dentino	Hydnum repandum
10) Bubbola o Puppola	Lepiota procera
11) Vescia maggiore, Vescia	Lycoperdon bovista
	Boletus aureus
	Boletus reticulatus
	Cantharellus lutescens
	Marchella (tutte le specie)
	Clitocybe gigantea, nebularis, georgia
	Tricholama georgia
12) Agarico delizioso, Lapacendro buono	
13) Spugnola gialla, Trippetto	
14) Spugnola bruna	
15) Pioppino	
16) Orecchino	
17) Tartufone	Tuber aestivum
18) Trifola bianca	Tuber magnatum
19) Tartufo del Perigord	Tuber Melanosporum
20) Tartufo nero di Norcia	Tuber brunale

Più altre riconosciute idonee da leggi dello Stato come indicato nel comma 2, art. 16 legge 352/1993.

È vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.

È proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

È consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.

I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

Funghi conservati

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

È ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

È vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 167 Funghi secchi

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis (varietà Bispora)	Prataiolo o Champignon

È vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

È vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

È vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). È lasciata all'Autorità comunale competente (dirigente preposto) la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'autorità sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

È vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

C A P O V I I
UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 168
Uova

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

La produzione, la raccolta, l’immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell’Azienda U.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categoria A o “uova fresche” destinate al consumo umano;

Categoria B o “uova declassate destinate all’industria alimentare”.

Art. 169
Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 170
Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell’autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell’autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione comunale.

È consentita l’installazione dell’impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 175 e 176. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d’inquinamento.

È vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l’ebollizione.

È vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 171

Produzione e vendita di gelati

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato nella preparazione dei gelati è consigliato l'utilizzo di uova pastorizzate.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. È vietato l'impiego di uova conservate. È consentito e consigliato l'uso di uova pastorizzate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di Sanità Pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrellate fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio di Sanità Pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

Art. 172

Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dal Dirigente comunale competente e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 173

Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L.

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali, che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 174
Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dal D.Lgs. n. 110/92.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concerne i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 175
Definizione di surgelato

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del decreto ministeriale industria, commercio e artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 176
Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981 e dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a denuncia inizio attività che ha validità di due anni.

Art. 177
Vendita alimenti surgelati

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate. Coloro che intendono vendere surgelati devono munirsi di una attestazione rilasciata dal Servizio di Sanità Pubblica dalla quale risulti l'idoneità dell'apparecchiatura atta a mantenere il prodotto e l'idoneità del luogo in cui è posto il frigorifero congelatore.

C A P O VIII

PRODOTTI DI PASTICCERIA

Art. 178

Creme

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - assenti
- Coliformi - 100
- Stafilococchi aurei-100

Art. 179

Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 219, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 174.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino allo esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.

C A P O IX

ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 180 Zucchero

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 181 Caffè

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

È assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 182 Cacao - Cioccolato

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254, legge 19 luglio 1977, n. 420.

Art. 183 Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 184 Camomilla

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n. 1974.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa

Art. 185

Droghe e spezie

È vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

C A P O X

REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 186

Acque minerali ,acque gassate, ghiaccio artificiale

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali e di quelle gassate ,sono previste dal D. Lgs. 25 gennaio1992, n. 105. Lo stesso decreto prescrive le nuove norme per l'etichettatura delle acque minerali.

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Dirigente comunale preposto, previo parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L.

Il parere farà riferimento allo stato dei locali, ai mezzi di produzione e all'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

Art. 187

Sciroppi - Succhi di frutta

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia deve essere indicata la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni è disciplinato dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 188

Sciroppi vietati

È assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

È altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 189

Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 190

Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto

Le bevande di fantasia a base di vino e/o mosto sono disciplinate dal D.M. 29 febbraio 1988, n. 124.

È vietato nella loro preparazione utilizzare sostanze aromatizzanti atte a conferire al prodotto caratteristiche specifiche particolari che possano ricordare il sapore delle uve aromatiche, dei mosti e dei vini derivati come i moscati ed altri. È vietata inoltre l'utilizzazione di mosti, succhi e vini provenienti da uve da tavola, saccarosio o altre sostanze dolcificanti e aromi artificiali come definiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 191

Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 192

Birra

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974.

Art. 193

Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 194

Birre vietate

È vietata la vendita di birre di seguito indicate:

- a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;
- b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;
- c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;
- d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
- e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro

C A P O X I

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 195

Sostanze coloranti. Prodotti confezionati con materie coloranti

Il D.M 22 dicembre 1967, emesso in attuazione dell'art. 10 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e modificato successivamente con i DD.MM. 10 luglio 1969, 15 dicembre 1970, 6 marzo 1975, 3 dicembre 1976, 21 marzo 1977 e 19 aprile 1977, e legge 142/1992 e D.P.R. 459/1993, disciplina le materie coloranti e l'impiego delle stesse nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari e degli oggetti d'uso personale e domestico.

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine in modo tale da non consentirne la manomissione e recanti le seguenti indicazioni:

- a) "colorante per prodotti alimentari di cui è consentita la colorazione";
- b) il numero indicato nella sezione A dell'elenco allegato al D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) il nome o la ragione sociale e la sede della ditta produttrice o confezionatrice o la denominazione e la sede della ditta venditrice all'interno della C.E.E.

Art. 196

Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Art. 197

Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere calcolati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

CAPO XII

INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 198

Ingredienti

L'art. 5 del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, come modificato dal D.Lgs. 23-6-2003, n. 181, definisce «ingrediente» qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia: gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.Lgs. 109/1992 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;

nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%.

Con D.M. 13 luglio 1984 è stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

Art. 199

Additivi chimici

Sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.

Art. 200

Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

È esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcolici.

Art. 201

Domande di autorizzazione

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 202

Indicazioni per le confezioni di additivi

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
- b) la dicitura "additivo" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura "per alimenti (uso limitato)";
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nell'elenco allegato al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
- d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali .

Art. 203

Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreto.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 204

Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti la dicitura «aromi naturali» non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto

del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n . 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

CAPO XIII

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 205

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

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

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

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

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

Art.206

Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro d'origine.

La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura “irradiato” ovvero “trattato con radiazioni ionizzanti”.

Art. 207

Etichettatura. Quantità netta del prodotto

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche.

Essa si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Il richiamato D. Lgs. 109/1992 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente in vista dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso:

- a) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;
- b) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 208

Termini di conservazione e data di scadenza

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: «da consumarsi preferibilmente entro...» quando la data contiene l'indicazione del giorno, o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguito dalla data, oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui figura.

La data di scadenza è la data entro la quale il prodotto va consumato, essa va indicata con la dicitura da “consumarsi entro” seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno e comporta la numerazioni delle condizioni di conservazione e qualora prescritta un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione o di qualsiasi altra data non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito

trattamenti analoghi, tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali germogli di leguminose;

- b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) per le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande utilizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 l destinati alle collettività;
- d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- e) per gli aceti;
- f) per il sale da cucina;
- g) per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose;
- l) per le gomme da masticare e prodotti analoghi.

Art. 209

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 299 ad eccezione del termine di conservazione e con la menzione della data di scadenza solo per la parte fresche e la parte fresche con ripieno.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Art. 210

Etichettature particolari per sostanze pericolose

Norme particolari riguardanti la etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n. 256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 – modificato con D.M. 22 febbraio 1988, n. 77 –, D.M. 25 luglio 1987, n. 555, D.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il D.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e D.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.

Art. 211

Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al Servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

Art. 212

Condizioni di esercizio mezzi adibiti al trasporto terrestre di alimenti

Sono soggetti a denuncia di inizio attività:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati

Art. 213

Presentazione delle domande di denuncia inizio attività adibiti al trasporto di alimenti

Le domande di inizio attività per mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 214

Validità e registrazione delle denunce inizio attività per trasporto alimenti

Le denunce inizio attività di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle denunce inizio attività rilasciate, le variazioni concernenti l' idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle denunce per cui sia in corso una revoca, corredato di tutti gli elementi necessari all' identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 215

Mantenimento dell' idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospenderne l' utilizzazione in caso di inidoneità.

Il dirigente comunale preposto ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari interdice l' utilizzo del mezzo per trasporto alimenti.

Art. 216

Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l' acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all' interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell' attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell' autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all' autorità a cui è stata inoltrata denuncia inizio attività.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime

Art. 217

Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 218

Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 219

Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 220

Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 221

Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

C A P O X I V DISPOSIZIONI VARIE

Art. 222

Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati (D. Lgs. n. 108/92).

Art. 223

Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, per gli alimenti di cui all'art. 190 del presente regolamento non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

La revisione d'analisi non è prevista per gli esami batteriologici degli alimenti di cui all'art. 191 del presente regolamento.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 224

Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità comunale, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 225

Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

È ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità comunale e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 226

Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VII IGIENE SOCIALE

CAPO I VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 227

Vigilanza igienica sanitaria degli istituti scolastici

Al Comune locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili, dei nidi.

Tale vigilanza è esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.

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

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

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

Art. 228

Educazione sanitaria

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

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

Art. 229

Controllo sanitario degli alunni

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

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

Art. 230

Controllo del personale

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

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

Art. 231

Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

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

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

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore

pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 232
Sorveglianza dei direttori d'Istituto

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

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

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

C A P O I I

**REQUISITI STRUTTURALI E ORGANIZZATIVI DEI SERVIZI EDUCATIVI
PER LA PRIMA INFANZIA**

Art. 233
Autorizzazione al funzionamento

L'apertura e la gestione dei servizi educativi per la prima infanzia privati, che prevedano l'affidamento di bambini di età inferiore ai tre anni in un contesto diverso da quello familiare e a fronte di un compenso economico, anche quali sezioni staccate di servizi per l'infanzia già funzionanti, sono soggette all'autorizzazione al funzionamento.

L'autorizzazione al funzionamento è concessa dal Comune nel cui territorio sono ubicate le strutture.

Sospensione e revoca dell'autorizzazione.

Il Comune, procede a verifiche periodiche per accertare la permanenza dei requisiti sulla cui base sono stati concessi l'autorizzazione al funzionamento dei requisiti. Sono fatte salve le competenze di vigilanza e controllo previste dalla legislazione nazionale e regionale vigente.

Nel caso in cui venga riscontrata la perdita di uno o più dei requisiti richiesti per l'autorizzazione al funzionamento che possa comportare grave pregiudizio per i bambini, il Comune assegna al soggetto gestore un termine per il ripristino dei requisiti mancanti. Trascorso inutilmente tale termine, il concedente procede alla sospensione del provvedimento per un periodo limitato, trascorso il quale senza che i requisiti vengano reintegrati, procede alla revoca.

Art. 234

Nido d'infanzia

Il nido d'infanzia è un servizio educativo e sociale di interesse pubblico, aperto a tutti i bambini e le bambine in età compresa tra i tre mesi e i tre anni, che concorre con le famiglie alla loro crescita e formazione, nel quadro di una politica per la prima infanzia e della garanzia del diritto all'educazione, nel rispetto dell'identità individuale, culturale e religiosa.

I nidi d'infanzia, possono essere a tempo pieno o a tempo parziale.

I nidi d'infanzia, anche a tempo parziale, garantiscono i servizi di mensa e di riposo dei bambini e possono ospitare un numero di bambini più, o meno ampio. Quando, a fronte di particolari esigenze sociali ed organizzative, essi prevedono l'accoglienza di un numero più ridotto di bambini, essi vengono definiti micro-nidi. Terminologie come "nidi di condominio" o "nidi appartamento" non configurano tipologie diverse di servizi; esse stanno piuttosto ad indicare una collocazione di tali servizi in luoghi che, pur richiedendo gli stessi requisiti strutturali ed organizzativi, possono essere più facilmente accessibili per le famiglie e consentire una maggiore flessibilità nella destinazione d'uso delle strutture a fronte di mutate esigenze sociali nel tempo.

Art. 235

Gli spazi bambini

Gli spazi bambini hanno finalità educative e di socializzazione e offrono accoglienza giornaliera ai bambini in età fra i dodici-trentasei mesi, affidati ad educatori, per un tempo massimo di cinque ore giornaliere, consentendo una frequenza diversificata, in rapporto alle esigenze dell'utenza, secondo modalità stabilite di fruizione. Possono essere ubicati nella stessa struttura

I servizi di cui al presente punto si differenziano dai nidi a tempo parziale in quanto garantiscono tempi e modalità di funzionamento più ridotti, non contemplano il servizio di mensa e, per il riposo dei bambini, non prevedono necessariamente locali specifici.

Ospitano bambini di età non inferiore all'anno; consentono tempi di frequenza più ridotti (fino a un massimo di 5 ore al mattino o al pomeriggio); sono privi di un servizio di mensa vero e proprio e non sono richiesti locali specifici per il sonno, pur prevedendo spazi per il riposo dei bambini;

Art. 236

I centri per bambini e genitori

I centri per bambini e genitori offrono accoglienza ai bambini insieme ai loro genitori, o adulti accompagnatori, in un contesto di socialità e di gioco per i bambini, e di incontro e comunicazione per gli adulti, in un'ottica di corresponsabilità tra genitori ed educatori

Art. 237

Ludoteche, baby parking

Anche per i luoghi che offrono ai bambini occasioni estemporanee di gioco e di socializzazione si stabilisce un minimo di regolamentazione. Trattandosi di servizi che non prevedono alcuna continuità nell'accoglienza dei bambini (quelli, ad esempio, spesso denominati "baby parking", organizzati con la presenza di animatori presso i centri commerciali per il tempo necessario ai genitori per gli acquisti, o in occasioni di convegni e manifestazioni per consentire ai genitori di parteciparvi) non vengono richiesti particolari requisiti, se

non quelli di sicurezza ed igiene.

Sono considerate tali le “sezioni primavera” e le ludoteche. Con sezioni primavera si denominano le sezioni di nido o gli spazi bambino (se non offrono un servizio di mensa), quasi sempre aggregati a scuole dell’infanzia esistenti e che accolgono bambini in età 24-36 mesi.

Le ludoteche sono opportunità che, per la loro natura, non rientrano tra i servizi educativi per la prima infanzia, in quanto hanno finalità diverse. Le ludoteche si configurano infatti come luoghi che prevedono un’attività specializzata (come avviene nelle biblioteche con i libri) per il prestito, la promozione e l’utilizzo in sede del giocattolo.

Servizi di altro tipo offerti con questa denominazione (più assimilabili ai centri per bambini e genitori o agli spazi bambino) dovranno perciò essere ricondotti ad una corretta denominazione in rapporto alle attività che si svolgono al loro interno, nonché alle regole previste per il loro funzionamento.

Art. 238

Integrazione dei bambini disabili e prevenzione dello svantaggio e dell'emarginazione

I servizi educativi per la prima infanzia, anche in collaborazione con i servizi competenti della Azienda U.S.L. e con il servizio sociale comunale, garantiscono il diritto all’inserimento e all’integrazione dei bambini disabili, secondo quanto previsto all’art. 12 della Legge 5 febbraio 1992, n. 104 “Legge quadro per l’assistenza, l’integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate”, nonché di bambini in situazione di disagio relazionale e socio-culturale, e svolgono altresì un’azione di prevenzione contro ogni forma di svantaggio e di emarginazione.

All’individuazione dell’alunno come persona handicappata ed all’acquisizione della documentazione risultante dalla diagnosi funzionale, fa seguito un profilo dinamico-funzionale ai fini della formulazione di un piano educativo individualizzato, alla cui definizione provvedono congiuntamente, con la collaborazione dei genitori della persona handicappata, gli operatori della Unità sanitaria locale e, per ciascun grado di scuola, personale insegnante specializzato della scuola, con la partecipazione dell’insegnante operatore psico-pedagogico. Il profilo indica le caratteristiche fisiche, psichiche e sociali ed affettive dell’alunno e pone in rilievo sia le difficoltà di apprendimento conseguenti alla situazione di handicap e le possibilità di recupero, sia le capacità possedute che devono essere sostenute, sollecitate e progressivamente rafforzate e sviluppate nel rispetto delle scelte culturali della persona handicappata.

Alla elaborazione del profilo dinamico-funzionale iniziale seguono, con il concorso degli operatori della Unità sanitaria locale, della scuola e delle famiglie, verifiche per controllare gli effetti dei diversi interventi e l’influenza esercitata dall’ambiente scolastico.

Art. 239

Requisiti strutturali, impiantistici e di arredi

L’area dei servizi educativi per la prima infanzia deve essere facilmente accessibile. La struttura deve preferibilmente essere articolata su un unico livello.

La progettazione della struttura deve tenere presente, in tutte le sue fasi, il progetto pedagogico.

Tutti gli spazi dei servizi educativi per la prima infanzia, interni ed esterni devono possedere e mantenere nel tempo caratteristiche strutturali, impiantistiche, di arredo e riferite ai giochi, tali da tutelare e promuovere la salute e il benessere dei bambini e degli operatori e contenere la pressione esercitata sull’ambient

Art. 240

Sicurezza, igiene e funzionalità dell'ambiente, tutela del benessere

La struttura destinata a servizi educativi per la prima infanzia non può essere collocata al piano seminterrato, salvo i locali di servizio della struttura.

Tutti gli spazi dei servizi educativi per la prima infanzia, interni ed esterni, devono rispettare la normativa statale e regionale in vigore con riferimento sia alla struttura sia ai costituenti della struttura stessa.

Le strutture, gli impianti, gli arredi e i giochi devono possedere e mantenere nel tempo caratteristiche strutturali e impiantistiche, tali da tutelare e promuovere la sicurezza, la salute e il benessere dei bambini e degli operatori e contenere la pressione esercitata sull'ambiente.

Devono pertanto essere garantiti i seguenti requisiti:

- resistenza meccanica e stabilità;
- sicurezza in caso di incendio;
- risparmio energetico e ritenzione del calore;
- corretto smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e aeriformi, favorendo la raccolta differenziata dei rifiuti;
- sicurezza nell'impiego: la struttura interna ed esterna del nido, l'arredo ed i giochi devono essere tali da limitare al massimo rischi di incidenti quali, ustioni, folgorazioni, intossicazioni, nonché traumatismi gravi conseguenti a scivolamenti, cadute, schiacciamenti;
- salubrità e benessere ambientale: nel servizio devono essere garantiti, sia d'inverno che d'estate, il benessere respiratorio, olfattivo, acustico, visivo, microclimatico, il contenimento del rischio chimico, microbiologico, allergico, elettromagnetico e da radioattività ambientale; in particolare le attrezzature, gli arredi fissi e mobili e i materiali, devono essere adeguati alle diverse età ed attività dei bambini, nonché alle esigenze professionali degli operatori e alla partecipazione dei genitori e devono possedere requisiti di salubrità;
- fruibilità di spazi, impianti e arredi: spazi, impianti e arredi devono essere rispondenti per numero e caratteristiche all'età dei bambini, alle esigenze connesse con lo svolgimento delle specifiche attività previste, e devono essere conformi alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche;
- sicurezza rispetto a intrusioni o furti sia negli spazi esterni che all'interno: devono essere previsti una idonea recinzione e infissi antisfondamento.

Art. 241

Spazi essenziali del nido

Gli spazi destinati ai bambini e quelli a disposizione degli adulti devono avere caratteristiche che ne consentano un utilizzo flessibile in rapporto al progetto educativo. Gli spazi essenziali sono i seguenti:

- a) un vano di ingresso dotato di ambiente filtro. Se l'accesso a ciascuna sezione avviene esclusivamente dall'esterno, occorre prevedere anche in questo caso un ambiente filtro per la tutela microclimatica degli spazi interni, si deve comunque evitare il passaggio attraverso i locali di altre sezioni;
- b) unità funzionali minime (sezioni) per ciascun gruppo di bambini;
- c) spazi comuni a tutti i bambini;
- d) spazi per operatori, servizi generali e spazi a disposizione dei genitori;
- e) area esterna.

Art. 242

Caratteristiche degli spazi esterni

Gli spazi esterni destinati ai bambini devono prevedere:

- a) una zona riparata e pavimentata, intermedia, tra interno ed esterno;
- b) zone attrezzate con arredi e materiali diversificati per le attività ludiche;
- c) zone attrezzate solo a verde. Le aree con destinazione a parcheggi e a viabilità carrabili devono essere tenute separate dall'area di pertinenza dei bambini.

Art. 243

Criteria per l'organizzazione degli spazi interni

Gli spazi interni del nido d'infanzia devono essere organizzati, arredati e attrezzati con riferimento all'unità funzionale minima costituita dalla sezione.

L'unità minima è integrata da altri spazi, destinati a gioco libero, atelier e laboratori o altre attività, individuate nel progetto educativo di riferimento.

Tali spazi sono utilizzati a rotazione o contemporaneamente per attività individuali e di grande o piccolo gruppo, da bambini anche appartenenti a sezioni diverse.

Definizione e organizzazione delle unità funzionali minime.

La sezione rappresenta l'unità spaziale ed organizzativa minima del nido d'infanzia.

La sezione deve essere articolata in zone sulla base delle esigenze evolutive dei bambini, della possibilità di organizzare gruppi diversi, nonché della differenziazione delle attività.

Le sezioni sono distinte per fasce di età omogenee. Sono possibili inoltre organizzazioni diverse, sulla base di specifici progetti educativi.

La struttura del nido d'infanzia può articolarsi su più sezioni - fino a un massimo di quattro - in relazione alla capienza della struttura stessa e all'età e al numero dei bambini iscritti. Ciascuna sezione comprende spazi idonei a svolgere le seguenti funzioni:

- a) il gioco e le attività individuali e di gruppo;
- b) il riposo;
- c) il pasto;
- d) l'igiene personale.

I locali per l'igiene destinati ai bambini devono essere attrezzati con una dotazione media di sanitari non inferiore a un vaso ogni sei bambini e un posto lavabo ogni quattro bambini avendo come riferimento anche le diverse età.

Art. 244

Spazi per i genitori

Nel nido d'infanzia, anche in attuazione di quanto previsto sono individuati spazi destinati specificamente ai genitori e in particolare:

- a) uno o più spazi attrezzati per l'accoglienza dei bambini e dei genitori, da collocare all'ingresso del servizio o negli spazi comuni alle sezioni, o all'interno di ciascuna sezione;
- b) uno o più, spazi destinati a laboratorio per gli adulti, così come indicato alla lettera c) del successivo paragrafo sui servizi generali.

Gli spazi del nido, anche attraverso l'utilizzo di arredi e attrezzature, devono consentire inoltre l'informazione e la comunicazione sull'attività del servizio e favorire le relazioni tra bambini, genitori e operatori.

Art. 245 **Servizi generali**

I servizi generali sono costituiti da:

- a) servizi per il personale, comprendenti i locali spogliatoio e per l'igiene personale;
- b) un vano per la zona pranzo del personale;
- c) uno o più spazi laboratorio destinati agli operatori e ai genitori, con funzioni di preparazione e allestimento del materiale didattico, riunioni e incontri di lavoro, archivio e attività amministrativa, documentazione e biblioteca;
- d) la cucina, conforme alle norme vigenti in materia;
- e) un locale o uno spazio guardaroba per la biancheria pulita, utilizzabile, eventualmente come stileria;
- f) un locale adibito a lavanderia e a deposito biancheria sporca, dimensionato e attrezzato secondo il tipo di servizio fornito; il servizio di lavanderia può essere commissionato all'esterno, purché all'interno sia previsto un deposito per la biancheria sporca;
- g) uno o più vani tecnici;
- h) un locale destinato a deposito per attrezzature e materiali di pulizia.

Art. 246 **Tabelle dietetiche e pasti**

Gli enti gestori devono adottare tabelle dietetiche approvate dall'Azienda Unità sanitaria locale. Occorre sottolineare il contenuto tecnico dell'atto di approvazione, con il quale si vuole promuovere la collaborazione tra l'ente gestore e l'Azienda per raggiungere il fine comune della tutela della salute dei bambini.

Il gestore presenta la tabella alla competente Azienda, che provvede all'approvazione entro 30 giorni dal ricevimento della stessa; il termine rimane sospeso (cioè riprende a decorrere dal momento dell'interruzione) per una sola volta in caso di richiesta di chiarimenti o modifiche alla tabella. Trascorso il termine senza che l'Azienda Unità sanitaria locale si sia pronunciata, la tabella si intende approvata.

La stessa norma prevede inoltre che l'ente gestore adotti procedure d'acquisto che garantiscano il rispetto del D.P.R. 7 aprile 1999, n. 128 in materia di alimenti destinati a lattanti e bambini, che diano priorità all'utilizzo di prodotti biologici e che garantiscano l'acquisto esclusivo di prodotti non contenenti organismi geneticamente modificati. Qualora si tratti di gestore pubblico, questi requisiti dovranno essere inseriti nei bandi per l'acquisto di alimenti; in ogni caso l'attestazione circa l'assenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti alimentari dovrà essere fornita al gestore da parte del fornitore.

I pasti devono consentire un'alimentazione diversificata, nel rispetto delle differenze etniche, religiose e culturali, e favorire la graduale introduzione di cibi biologici.

I pasti possono essere parzialmente o totalmente prodotti all'esterno della struttura solo per i bambini di età superiore all'anno e, in tal caso, deve essere previsto un terminale di cucina attrezzato, in rapporto al numero dei bambini e degli operatori, atto a garantire il mantenimento della qualità del cibo e la distribuzione dello stesso, attraverso modalità concordate con il centro di produzione pasti individuato dal gestore della struttura. Deve altresì essere assicurata il gradimento della refezione.

Art. 247 Ricettività

La ricettività minima e massima del nido d'infanzia sia a tempo pieno che part-time è fissata rispettivamente in 16 e 60 posti bambino. Entrambi gli indici possono essere modificati, rispettivamente in diminuzione o in aumento, nella misura massima del 15% in particolari situazioni socio-economiche e ferma restando l'adozione di corrispondenti progetti pedagogici e appropriate soluzioni organizzative.

1) Micro-nidi

Il micro-nido si differenzia dal nido solo in quanto prevede l'accoglienza di un numero più ridotto di bambini.

La ricettività minima e massima è fissata rispettivamente in 6 e 14 posti bambino, fermo restando la possibilità, anche in questo caso, di diminuire o aumentare tali indici nella misura massima del 15%.

Per la quantificazione degli spazi esterni è richiesta una superficie di almeno mq. 10 per posto bambino.

Per gli spazi interni valgono gli stessi standard previsti per i nidi.

2) Centri per bambini e genitori

Ciascun centro per bambini e genitori deve avere una ricettività che consenta ai diversi utenti la piena partecipazione alle attività di gioco, incontro e comunicazione specificamente organizzate per i bambini e per gli adulti.

La definizione della superficie utile netta deve tenere conto di due indici distinti: mq. 5,5 per utente per quanto riguarda gli spazi destinati alle attività dei bambini e degli adulti e mq. 1,5 per utente per quanto riguarda i servizi generali. Per utente si intende ciascun bambino.

Gli spazi devono essere articolati in modo da prevedere:

- a) zone comuni per le attività rivolte congiuntamente ai bambini e agli adulti e una zona di uso esclusivo degli adulti;
- b) spazi destinati ai servizi generali.

I servizi generali devono prevedere almeno lo spogliatoio per il personale, i locali per l'igiene, distinti per operatori, adulti esterni e bambini. I locali per l'igiene destinati ai bambini devono essere dimensionati secondo lo standard medio di una dotazione di sanitari non inferiore ad uno ogni dieci bambini, adeguatamente attrezzati con riferimento alle diverse età.

3) Spazi bambini

La struttura degli spazi bambini ha una ricettività massima di 50 bambini. Negli spazi esterni è richiesta una superficie di almeno mq. 10 per posto bambino.

La definizione della superficie utile netta minima deve tenere conto di due indici distinti: mq. 6,5 per posto bambino per quanto riguarda gli spazi destinati specificamente alle attività dei bambini; mq. 2 per posto bambino per quanto riguarda i servizi generali.

Gli spazi e le attività devono essere organizzati per gruppi di bambini, sulla base del progetto educativo, in rapporto all'età, al tempo di permanenza degli stessi all'interno della struttura ed essere articolati in modo da consentire uno spazio fisso per l'accoglienza dei diversi gruppi e spazi adeguatamente attrezzati per lo svolgimento delle attività educative.

Sussiste l'obbligo di locali specifici per il riposo, dati i tempi ridotti di apertura del servizio; tuttavia, data

la fascia di età dei bambini accolti, deve esser previsto uno spazio idoneo al riposo dei bambini che ne manifestino la necessità.

4) Servizi ricreativi

I servizi ricreativi sono servizi ubicati in locali o spazi attrezzati per consentire ai bambini, con carattere di estemporaneità ed occasionalità, attività di gioco con altri bambini guidate da personale adulto con funzioni di animazione.

Queste caratteristiche li collocano su un piano diverso da quello dei servizi educativi; pertanto non vengono fissati per essi requisiti particolari, se non quelli imposti dall'esigenza di tutelare la sicurezza, l'igiene e la salute dei bambini.

Art. 248

Requisiti organizzativi

Nidi d'infanzia: rapporto numerico tra personale e bambini iscritti.

Con particolare riferimento all'età dei bambini e ai tempi dell'apertura dei servizi, vengono di seguito indicati i rapporti numerici tra bambini, personale educatore e personale addetto ai servizi generali, ferme restando le condizioni di maggior favore previste nel contratto nazionale di lavoro in materia e nella contrattazione decentrata.

Agli effetti della determinazione del rapporto numerico per bambino si intende ogni bambino iscritto.

Il rapporto numerico tra educatori e bambini all'interno dei nidi d'infanzia è il seguente:

- a) non superiore a cinque bambini per ogni educatore, per le sezioni di bambini di età compresa tra i tre e i dodici mesi, sia per i nidi a tempo pieno che per i nidi a tempo parziale;
- b) non superiore a sette bambini per ogni educatore per le sezioni di bambini di età compresa tra i dodici e i trentasei mesi nei nidi a tempo pieno e non superiore a otto bambini per educatore nei nidi a tempo parziale;
- c) non superiore a dieci bambini per ogni educatore nei nidi che ospitano esclusivamente sezioni di bambini in età compresa tra i ventiquattro e i trentasei mesi nei nidi a tempo pieno e non superiore a undici bambini per ogni educatore nei nidi a tempo parziale, anche aggregate a scuole dell'infanzia. Per quanto riguarda il personale addetto ai servizi generali, occorre distinguere a seconda che le attività di cucina, pulizia, guardaroba ecc. vengano svolte con personale interno, oppure mediante l'utilizzo di contratti con ditte private: nel caso che tutte le attività vengano svolte da personale interno, il rapporto numerico medio tra addetti ai servizi generali e bambini non può essere superiore a diciotto bambini per ogni addetto.

Tale rapporto potrà variare qualora le attività di cui sopra vengano svolte in tutto o in parte da personale esterno.

Servizi integrativi: rapporto numerico tra personale e bambini iscritti.

Negli spazi bambini, in considerazione dell'età degli utenti accolti (compresa tra i dodici e i trentasei mesi) il rapporto numerico tra educatori e bambini non deve essere superiore a otto bambini per ogni educatore, elevabile a nove nel caso vengano accolti solo bambini tra i diciotto e i trentasei mesi e a dodici per la fascia di età tra i ventiquattro e i trentasei mesi.

Nei centri per bambini e genitori, in considerazione delle loro caratteristiche specifiche e della partecipazione dei genitori alle attività, il rapporto numerico tra educatori e bambini non deve, di norma, essere superiore a quindici bambini per ogni educatore.

Al fine di non compromettere il rapporto numerico tra educatori e bambini e tenendo conto della presenza di entrambi va assicurata la necessaria sostituzione del personale da effettuarsi mediante figure della stessa qualifica e profilo professionale.

Per facilitare i processi di integrazione dei bambini disabili, o che si trovano in particolari situazioni di disagio o di svantaggio socio-culturale, e in relazione al numero o alla gravità dei casi, nelle sezioni di nido, nei micro-nidi e negli spazi bambini in cui essi sono inseriti può essere stabilita la riduzione del numero degli iscritti, o in aggiunta o in alternativa, la presenza di un educatore di aiuto alla sezione.

C A P O III MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 249 **Obbligo della notifica - Raccolta e trasmissione dei dati**

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita notifica, al Medico igienista del Servizio di Sanità Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Sanità Pubblica.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta dal Servizio di Sanità Pubblica per le malattie della classe I.

L'obbligo della notifica compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Il Servizio Veterinario dell'A.S.L. segnala al Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

C A P O IV VACCINAZIONI **Art. 250** **Vaccinazioni obbligatorie**

Il competente Servizio sanitario dell'A.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati. Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

- a) vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891- D.C.G. 7 marzo 1940);
- b) vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967- D.M. 14 gennaio 1972);

La vaccinazione antitifosa (D.C.G. 2 dicembre 1926 e D.P.R. 327/80) è obbligatoria, solo per alcune categorie di soggetti;

- c) vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e legge 20 marzo 1968, n. 419) secondo le modalità di esecuzione indicate nel regolamento di esecuzione di cui all'art. 93 della legge finanziaria 2001;
- d) vaccinazione antiepatite virale B (legge 27 maggio 1991, n. 165) la vaccinazione contro la tubercolosi è prevista alle condizioni indicate nel regolamento di esecuzione di cui all'art. 93 della legge finanziaria 2001.

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e

regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 251

Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

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

Art. 252

Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

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

Art. 253

Schedario dei vaccinati

Il competente Servizio sanitario dell'A.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risultino le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 254

Vaccinazioni straordinarie

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

Art. 255

Vaccinazioni eseguite da medici privati

Le vaccinazioni possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari al Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L. per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

Detto Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

TITOLO IX VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 256

Esercizio delle professioni sanitarie, ausiliarie e delle arti ausiliarie

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

Il Servizio di Sanità Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

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

Art. 257

Apertura di ambulatori medico-chirurgici, odontoiatrici e veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione comunale concessa dopo aver sentito il parere del Servizio Sanità Pubblica o del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. secondo le rispettive competenze.

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

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione comunale i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o gli odontoiatri o i veterinari esercitano la loro professione.

Art. 258

Istituti di cura

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

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

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

Art. 259

Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Dirigente comunale competente che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del Medico igienista o del Veterinario dell'A.S.L.

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

Art. 260

Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a fare segnalazione al Servizio Sanità Pubblica degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente sanitario dell'Ospedale, Casa di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) a denunciare al Sindaco e al Medico igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) a denunciare al Medico igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) ad informare le autorità sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

C A P O I I

COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 261

Autorizzazione per il commercio di oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 262

Vendita di oggetti sanitari nel suolo pubblico

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO X DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 263

Applicazione del regolamento

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge. Con la approvazione del presente regolamento vengono abrogati precedenti regolamenti o disposizioni di carattere igienico sanitario contenute in altri regolamenti in contrasto con quanto stabilito nel presente testo.

Il SINDACO, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può ammettere deroghe rispetto ai requisiti previsti dal presente regolamento.

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali che non consentono la piena applicazione dei parametri previsti, ma rispetto ai quali si è provveduto alla individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico sanitari, previo parere favorevole del Servizio di Sanità Pubblica dell'A.S.L..

Gli esercizi e laboratori esistenti per i quali sia stato rilasciato un provvedimento di autorizzazione o di nulla osta igienico sanitario, mantengono il diritto ad esercitare la propria attività, anche in deroga ai requisiti strutturali previsti nel presente regolamento, fatta salva la facoltà del servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta igienico sanitario di richiedere per comprovati motivi di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti.

Gli stessi esercizi, laboratori e stabilimenti qualora vengano sottoposti ad interventi che comportino modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei locali che li compongono, possono derogare nelle parti modificate quando previsto nel presente regolamento sulla base delle indicazioni impartite volta per volta dal servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'Azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti e del ciclo produttivo.

Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 264

Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni

contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme comunitarie, statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Art. 265 Sanzioni

Le trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre leggi e regolamenti dello Stato, ove non perseguibili da leggi speciali in materia, costituiscono violazioni amministrative e sanzionate con somma da E 25,00 a E 500,00 (art 17 bis del D. Lgs 267/2000) fatte salve le diverse sanzioni previste all'interno del regolamento .

Per l'applicazione della sanzione e il rispettivo recupero delle somme non oblate, si osservano i principi della Legge 24 novembre 1981 n. 689 .

Le somme di denaro da pagare a titolo di sanzione amministrativa , vengono esatte dal Comune.

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse sono a carico del contravventore .